



CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2014
(Semaine du 25 août au 29 août)

Les contrôles de maturité sont réalisés par le CRVI, la chambre d'agriculture (2B), le laboratoire départemental de Haute-Corse, le laboratoire 20oenologie conseil, les structures coopératives ainsi que certaines caves particulières.

Chaque semaine vous trouverez les résultats des contrôles réalisés sur les parcelles de référence qui ne donnent qu'une valeur indicative de la maturité des raisins dans chaque région. Ils ont pour but d'informer les professionnels sur l'état d'avancement de la maturité du millésime 2014.

Le premier chiffre entre parenthèses indique le degré probable (% vol.), le second l'acidité totale (en g/l H₂SO₄), et le troisième, éventuellement, le pH.

Aléria (28/08) : Grenache (11 – 3.93 – 3.34) ; Chardonnay (récolté) ; Merlot (12.5 – 3.57 – 3.46) ; Muscat PG (10.2 – 5.5 – 3.27) ; Syrah (10.1 – 4.84 – 3.26)

Aghione (25/08) : Chardonnay (récolté) ; Grenache (10.9 – 4.59 – 3.28) ; Merlot (10.2 – 4.59 – 3.25) ; Sciaccarello (9.8 – 5.33 – 3.13)

Ajaccio (27/08) : Sciaccarello (11.8 – 6.1 – 3) ; Nielluccio (11 – 6.8 – 2.9) ; Grenache (11 – 6.08 – 2.9) ; Vermentino (10 – 5.39 – 3)

Borgo (25/08) : Chardonnay (récolté) ; Merlot (10.7 – 4.38 – 3.4) ; Pinot (récolté) ; Grenache (10.2 – 4.72 – 3.25) ; Vermentino (8.7 – 6.03 – 3.22)

Farinole (27/08) : Muscat P.G. (récolté) ; Nielluccio (11.4 – 6.6 – 3.02) ; Vermentino (10.8 – 5.1 – 3.13)

Folelli (27/08) : Nielluccio (10.2 – 6.2 – 3.16) ; Sciaccarello (11.4 – 6.4 – 3.16) ; Grenache (12.2 – 4 – 3.18)

Ghisonaccia (25/08) : Merlot (10.9 – 4.22 – 3.43) ; Syrah (10.1 – 5.04 – 3.19) ; Pinot (récolté) ; Muscat Petits Grains (11.5 – 3.41 – 3.45) ; Vermentino (10.7 – 4.18 – 3.38) ; Sciaccarello (10.4 – 5.44 – 3.19) ; Nielluccio (10.5 – 8.7 – 3.15) ; Grenache (9.1 – 4.65 – 3.13)

Poggio d'Oletta (26/08) : Muscat PG (14.4 – 4.2 – 3.46) ; Vermentino (10.8 – 4.5 – 3.18) ; Nielluccio (11.7 – 6.4 – 3.07)

Porto-Vecchio (25/08) : Sciaccarello (13.4 – 4.98 – 3.27) ; Nielluccio (11.9 – 5.81 – 3.11) ; Vermentino (11.2 – 4.16 – 3.35)

San Giuliano (26/08) : Grenache (11 – 4.34 – 3.33) ; Merlot (11 – 3.98 – 3.4) ; Muscat (récolté) ; Sciaccarello (12.2 – 3.8 – 3.43) ; Vermentino (9 – 3.95 – 3.33)

Tallone (26/08) : Sciaccarello (13.3 – 4.88 – 3.17) ; Nielluccio (12.4 – 4.80 – 3.13) ; Vermentino (11.4 – 4.6 – 3.22)

Sartene (28/08) : Grenache (12 – 3.7 – 3.37) ; Sciaccarello (13.6 – 4.23 – 3.29) ; Vermentino (11.97 – 3.5 – 3.44)

Les vendanges ont commencé sur l'ensemble du vignoble.

Cependant, la maturité du raisin est très hétérogène selon les régions et les cépages (augmentation du TAP de 0.5 à 2 % vol en une semaine).

Nous constatons des foyers de pourriture acide, notamment sur les parcelles attaquées par l'oïdium.

Les fortes chaleurs de ces derniers jours sont bénéfiques pour la qualité de la récolte (état sanitaire, concentration des sucres).