



CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2013
(Semaine du 26 août au 30 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 2013.

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 (27/08): Pinot Noir (9.5 – 4.81 – 3.34); Merlot (8.8 – 6.21 – 3.27); Grenache (10.3 – 4.73 – 3.11)

Ajaccio (29/08) : Sciaccarello (11.6 - 5.88 – 2.90) ; Nielluccio (11.3 – 6.0 – 2.90) ; Vermentino (9.4 – 4.1 – 2.97)

Aghione (27/08): Chardonnay (11.2 – 4.61 – 3.36)

Bravone (27/08): Merlot (13 – 4.49 – 3.28); Muscat Petits Grains (13 – 3.69 – 3.39)

Farinole (27/08) : Nielluccio (10.6 – 6.1 – 3.06) ; Muscat P.G. (13.5 – 5.0 – 3.23) ;
Vermentino (11.5 – 4.4 – 3.25)

Figari (26/08) : Bianu gentile (11.72 – 4.05 – 3.58) ; Grenache (11.66 – 4.42 – 3.53) ;
Sciaccarello (12.25 – 4.93 – 3.34) ; Vermentino (9.93 – 4.01 – 3.44)

Folelli (27/08) : Grenache (12.3 – 4.5 – 3.19) ; Syrah (11 – 5.4 – 3.19) ; Vermentino (10.3 – 4.1 – 3.15)

Ghisonaccia (26/08): Merlot (9.8 – 5.69 – 3.23); Syrah (10.1 – 5.74 – 3.09)
Muscat Petits Grains (11.6 – 4.76 – 3.44); Vermentino (9.4 – 5.07 – 3.25);
Sciaccarello (9.9 – 5.94 – 3.20); Nielluccio (9.7 – 5.91 – 3.08) ; Grenache (9.8 – 4.63 – 3.16)

Lumio (28/08) : Cinsault (9 – 4.6 – 3.38) ; Grenache (10.9 – 4.1 – 3.15) ; Nielluccio (9.4 – 5.6 – 3.05)
Sciaccarello (9.3 – 5.4 – 3.10) ; Vermentino (10.2 – 3.4 – 3.23)

Oletta (27/08) : Muscat P.G. (12.6 – 4.4 – 3.35) ; Nielluccio (9.2 – 6.9 – 3.02) ; Vermentino (8.9 – 4.9 – 3.12)

Porto-Vecchio (28/08): Sciaccarello (12.2 – 5.40 – 3.17)

Sartene (29/08): Grenache (10.5 – 3.41 – 3.42) ; Sciaccarello (12.2 – 3.77 – 3.35) ; Vermentino (10 – 3.52 – 3.44)

Tallone (27/08): Sciaccarello (12.9 – 5.42 – 3.21); Nielluccio (10.6 – 6.49 – 3.01);
Vermentino (10.5 – 5.36 – 3.18) ; Syrah (11.4 – 5.30 – 3.16)

Rogliano (26/08) : Aléatico (9.7 – 5.6 – 3.09) ; Muscat P.G (11.8 – 4.1 – 3.30)

Le millésime 2013 confirme qu'il est bien différent de ceux (plutôt précoces) de la dernière décennie. De l'avis général, les dates de récolte annoncées pour cette année sont qualifiées de « classiques ».

Les vendanges prévues pour la semaine prochaine concernent certains cépages locaux (Biancu gentile et Sciaccarellu).

La production est globalement satisfaisante mais des cas de millerandage sont à noter.