



CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2012
(Semaine du 27 août au 31 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 2012.

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): Chardonnay (11.2 – 3.86 – 3.57); Pinot Noir (10.4 – 3.9 – 3.60); Merlot (10.2 – 4.25 – 3.50); Grenache (10.5 – 3.89 – 3.36); Nielluccio (9.4 – 5.72 – 3.23); Vermentino (10.6 – 3.66 – 3.47)

Aghione (28/08): Chardonnay (11.9 – 3.89 – 3.64)

Ajaccio (30/08): Sciaccarello (13.4 – 5.5 – 3.12); Nielluccio (12.2 – 5 – 3.06); Grenache (11.6 – 4.31 – 3.02); Vermentino (10.7 – 3.8 – 3.3)

Bravone (28/08): Merlot (12.3 – 3.2 – 3.49); Nielluccio (12.3 – 4.07 – 3.30); Cinsault (9.5 – 3.66 – 3.44); Sciaccarello (16.6 – 4.68 – 3.3); Vermentino (12.7 – 3.93 – 3.43); Syrah (12.7 – 3.94 – 3.42)

Farinole (29/08) : Muscat P.G. (récolté); Vermentino (récolté); Nielluccio (12.4 – 5.3 – 3.11)

Folelli (27/08) : Grenache (13.4 – 3.2 – 3.3); Nielluccio (9.6 – 4.4 – 3.16); Syrah (11.8 – 3.1 – 3.48); Vermentino (12.2 – 3.1 – 3.28)

Ghisonaccia (27/08): Merlot (11.9 – 4.23 – 3.36); Syrah (12.8 – 3.92 – 3.36); Muscat Petits Grains (récolté); Vermentino (récolté); Sciaccarello (récolté); Nielluccio (10.8 – 5.03 – 3.19);

Lumio (29/08) : Cinsault (9.3 – 3.6 – 3.52); Grenache (13 – 3.9 – 3.28); Nielluccio (10.2 – 5.2 – 3.21); Sciaccarello (12.2 – 4.9 – 3.28); Vermentino (récolté)

Oletta (29/08) : Muscat P.G. (14.1 – 3.8 – 3.52); Nielluccio (12 – 5 – 3.24); Vermentino (11.5 – 3.9 – 3.4)

Pianiccia (28/08): Sciaccarello (10.1 – 4.88 – 3.25); Nielluccio (11.3 – 4.91 – 3.24); Vermentino (10.2 – 4.18 – 3.40); Cinsault (9.2 – 3.71 – 3.47); Syrah (11.8 – 4.07 – 3.48)

Porto-Vecchio (27/08): Sciaccarello (récolté); Nielluccio (12.9 – 4.68 – 3.45); Vermentino (11.7 – 3.88 – 3.49)

Rogliano (30/08) : Aléatico (récolté); Muscat P.G. (14.1 – 3.5 – 3.60); Vermentino (12.2 – 4.2 – 3.35); Nielluccio (10.6 – 5.7 – 3.14)

Sartène (31/08): Vermentino (récolté); Sciaccarello (récolté); Grenache (récolté); Nielluccio (12.97 – 3.06 – 3.67)

Les vendanges sont amorcées dans toutes les régions viticoles.

On constate une grande hétérogénéité de l'avancement de la maturité selon les terroirs.

Selon leur intensité, les pluies de cette fin de semaine peuvent entraîner des phénomènes de dilution considérable et dégrader l'état sanitaire des raisins.