



**CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2015**  
(Semaine du 7 au 11 septembre)

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 2015.

*Le premier chiffre entre parenthèses indique le degré probable (% vol.), le second l'acidité totale (en g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>), et le troisième, éventuellement, le pH.*

**Aleria** (10/09) : Grenache (11.9 – 3 – 3.49) ; Syrah (12.2 – 3.5 - 3.47) ; Nielluccio (10.6 – 3.6 – 3.38)

**Aghione** (7/09): Sciaccarello (13 – 4.4 – 3.21)

**Barbaggio** (09/09) : Nielluccio (13 – 4.4 – 3.29)

**Bravone** (11/09): Cinsault (10.7 – 2.95 - 3.49)

**Borgo** (7/09) : Nielluccio (11.5- 5 – 3.23)

**Porto-Vecchio** (08/09) : Nielluccio (12.9 – 4.58 – 3.15)

**Poggio d'Oletta** (09/09) : Nielluccio (11.9 – 4.5 – 3.23)

**Tallone** (11/09) : Nielluccio (15.2 – 4.12 - 3.23)

**Pianiccia** (11/09) : Cinsault (11.8 – 3.34 - 3.48) ; Nielluccio (12.7 – 4.74 – 3.12)

**Rogliano** (11/09) : Vermentino (12.3 – 3.9 – 3.38) ; Nielluccio (11.6 – 4.9 – 3.3)

Les TAP augmentent plus ou moins rapidement selon les cépages (de 0.1 à 1.5 % vol), mais les pH restent quasiment identiques par rapport à la semaine dernière.

Si le temps reste clément, les trois-quarts de la vendange devraient être récoltés en fin de semaine prochaine.