

<b>CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2016</b> <b>(Semaine du 15 août au 19 août)</b>
---

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 2016.

*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.*

**Aléria** (19/08): Chardonnay (10.32 – 4.18 – 3.38) ; Merlot (11.11 – 4.27 – 3.28) ;  
Sciaccarello (10.72 – 4.28 – 3.22)

**Aghione** (16/08): Grenache (11.2 – 4.7 – 3.23) ; Merlot (11.14 – 4.11 – 3.31)

**Ajaccio** (19/08) : Grenache (10.3 – 5.2 – 2.74) ; Sciaccarello (10.4 – 6.3 – 2.84) ; Vermentino (9.1 – 5.9 – 2.85)

**Barbaggio** (17/08) : Vermentino (10.4 – 4.7 – 3.18) ; Muscat petits grains (11.9 – 3.9 – 3.34) ;  
Nielluccio (11.1 – 6.6 – 3.11)

**Bravone** (18/08): Merlot (13 – 4.57 - 3.37); Muscat petits grains (13.7 – 4.48 - 3.34)

**Borgo** (16/08) : Merlot (10.25 – 5.29 – 3.19) ; Vermentino (11.38 – 3.47 – 3.32)

**Farinole** (17/08) : Muscat petits grains (13.5 – 3.7 – 3.44) ; Vermentino (10.6 – 5.5 – 3.29) ;  
Nielluccio (11.3 – 6.6 – 3.16)

**Ghisonaccia** (17/08): Merlot (10.1 – 5.25 - 3.19); Syrah (11.1- 5.05 - 3.21) ;  
Vermentino (11.4 – 4.58 - 3.32); Nielluccio (10.5 – 5.44 - 3.05) ; Grenache (11.7 – 4.56 - 3.22)

**Porto-Vecchio** (19/08): Sciaccarello (13.1 – 5.22 – 3.13) ; Vermentino (11.6 – 3.48 – 3.32)

**Poggio d'Oletta** (17/08) : Muscat petits grains (10.5 – 4.4 – 3.19) ; Vermentino (10- 4.7 – 3.24) ;  
Nielluccio (11 – 6.1 – 3.14)

**San Giuliano** (16/08) : Merlot (10.49 – 4.75 – 3.19) ; Muscat petits grains(12.57 – 3.47 – 3.41) ;

**Tallone** (18/08): Sciaccarello (14.7 - 5.3 - 3.1)

**Sartene** (18/08) : Vermentino (8.9 – 4.3 – 3.38) ; Grenache (10.4 – 4.1 – 3.43) ;  
Sciaccarello (10.5 – 4.8 – 3.3)

D'après les premiers résultats des contrôles de maturité, il semblerait que nous allons vers un millésime plus acide que 2015. En effet, pour des TAP équivalents, nous constatons des acidités supérieures de 1 à 2 g/l selon les cépages.

La production semble satisfaisante sur l'ensemble du vignoble et les conditions climatiques très favorables de ces dernières semaines devraient permettre une bonne maturation des raisins pour ce millésime 2016.