

**CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2016**  
(Semaine du 22 août au 26 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 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** (25/08) : Grenache (11.36 – 3.75 – 3.33) ; Sciaccarello (11.17 – 3.95 – 3.26)  
Muscat petits grains (11.71 – 3.88 – 3.32) ; Syrah (10.69 – 4.92 – 3.14)

**Aghione** (22/08) : Sciaccarello (11.36 – 6.08 – 2.98)

**Barbaggio** (23/08) : Vermentino (10.7 – 4.4 – 3.12) ; Muscat petits grains (12.3 – 3.6 – 3.36) ;  
Nielluccio (11 – 5.9 – 3.02)

**Bravone** (28/08) : Merlot (13.2 – 4.23 - 3.32)

**Borgo** (22/08) : Merlot (11.4 – 4.35 – 3.33) ; Grenache (10.66 – 4.54 – 3.14)

**Calenzana** (23/08) : Syrah (12.7 – 5.6 – 3.24) ; Sciaccarello (13.4 – 5.9 3.2)  
Nielluccio (12.9 – 6.1 – 3.09) ; Vermentino (11.2 – 4.6 – 3.19)

**Farinole** (23/08) : Vermentino (11.8 – 4.4 – 3.34) ; Nielluccio (11.4 – 5.9 – 3.15)

**Ghisonaccia** (22/08) : Merlot (10.7 – 4.71 - 3.15) ; Syrah (12.1- 4.51 - 3.18) ;  
Vermentino (11.8 – 4.42 - 3.27) ; Nielluccio (11.9 – 4.94 - 3.08) ; Grenache (12.5 – 3.99 - 3.19)  
Sciaccarello (12.9 – 4.5 – 3.22)

**Pianiccia** (25/08) : Vermentino (13.3 – 4.19 – 3.27) ;

**Porto-Vecchio** (23/08) : Nielluccio (13.2 – 4.6 – 3.2) ; Vermentino (12.2 – 3.95 – 3.39)

**Poggio d'Oletta** (23/08) : Muscat petits grains (10.8 – 4.2 – 3.17) ; Vermentino (10.9- 4.4 – 3.34) ;  
Nielluccio (11.4 – 5.9 – 3.14)

**Rogliano** (26/08) : Nielluccio (10.1 – 6.2 – 3.14) ; Vermentino (11.1 – 4.9 – 3.27)  
Muscat petits grains (14.2 – 3.6 – 3.52)

**San Giuliano** (22/08) : Merlot (11.2 – 4.23 – 3.25) ; Grenache (9.97 – 4.23 – 3.04) ;

**Tallone** (25/08) : Sciaccarello (16.2 – 4.28 - 3.22) ; Vermentino (13.6 – 4.19 – 3.32)

**Sartene** (25/08) : Vermentino (10.01 – 3.31 – 3.48) ; Grenache (11.58 – 4.09 – 3.41) ;  
Sciaccarello (11.48 – 4.27 – 3.36)

Les maturités évoluent de manière très hétérogène. En effet, certains TAP gagnent 0.1 à 0.2 % vol. mais peuvent augmenter jusqu'à 2% vol en une semaine. Les fortes chaleurs ont permis également une bonne diminution des acidités qui étaient jusqu'à présent très élevées. Le millésime 2016 reste malgré tout un millésime acide.

Cependant, les conditions actuelles peuvent être préjudiciables dans certains cas, notamment pour le Sciaccarellu, très sensible au flétrissement. La cinétique de maturité est rapide pour les cépages précoces, favorisée par ces conditions climatiques.