



CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2016
(Semaine du 29 août au 2 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 2016.

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 (02/09): Cinsault (9.11 – 4.16 – 3.31) ; Syrah (10.47 – 4.35 – 3.23)

Aghione (29/08): Grenache (12.45 – 4.17 – 3.22) ; Sciaccarello (14.33 – 4.12 – 3.35)

Ajaccio (29/08) : Grenache (11.6 – 3.8 – 2.92) ; Sciaccarello (12.5 – 5.3 – 3.01) ; Vermentino (10.7 – 4.1 – 3.06)

Barbaggio (30/08) : Vermentino (12 – 3.9 – 3.32) ; Muscat petits grains (13.8 – 3.6 – 3.45) ; Nielluccio (11.4 – 5.9 – 3.13)

Bravone (02/09): Merlot (13 – 3.64 – 3.37)

Borgo (29/08) : Syrah (11.87 – 4.26 – 3.29) ; Vermentino (11.67 – 3.16 – 3.41)

Farinole (30/08) : Nielluccio (11.7 – 5.6 – 3.19)

Rogliano (02/09) : Nielluccio (10.9 – 4.8 – 3.24) ; Vermentino (11.8 – 4.2 – 3.33) ; Muscat petits grains (13.5 – 2.9 – 3.59)

Oletta (30/08) : Nielluccio (11.7 – 5.2 – 3.23) ; Vermentino (12.2 – 3.6 – 3.28)

Pianiccia (02/09) : Nielluccio (13.1 – 4.5 – 3.12) ; Vermentino (13.1 – 3.78 – 3.32) ; Cinsault (8.5 – 3.57 – 3.32)

Porto-Vecchio (02/09): Nielluccio (14.2 – 3.91 – 3.15) ; Vermentino (13.4 – 3.76 – 3.37)

Poggio d'Oletta (30/08) : Muscat petits grains (11.8 – 3.7 – 3.3)

San Giuliano (29/08) : Grenache (12.16 – 3.61 – 3.22) ; Sciaccarello (8.74 – 5.3 – 3.05) ;

Tallone (02/09): Vermentino (13.8 – 3.73 – 3.38) ; Nielluccio (13.9 – 4.44 – 3.11) ; Syrah (13.5 – 3.72 – 3.35)

Les vendanges se poursuivent dans de bonnes conditions climatiques. Les maturités avancent maintenant plus lentement. Ce phénomène peut être dû aux précipitations de cette semaine entraînant une dilution des raisins. Mais quelques blocages de maturité sont également à craindre sur certaines parcelles où l'on constate une faible accumulation des sucres, accompagnée ou non d'une faible diminution des acidités.