

CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2017
(Semaine du 14 août au 18 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 2017.

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.

Aghione (15/08) : Sciaccarellu (11.74 – 4.04 – 3.17)

Bravone (17/08) : Merlot (14.3 – 3.85 – 3.63)

Borgo (14/08) : Grenache (11.20 – 4.71 – 3.16)

Calenzana (17/08) : Vermentinu (11.9 – 4.2 – 3.42); Niellucciu (12.2 – 5.5 – 3.24)
Sciaccarellu (16 – 5.6 – 3.32); Syrah (11.7 – 4.7 – 3.41)

Ghisonaccia (16/08) : Merlot (12.9 – 3.91 – 3.40); Syrah (11.8 – 4.07 – 3.28) ;
Vermentinu (12 – 4.37 – 3.43); Grenache (12.4 – 3.99 – 3.3); Sciaccarellu (14.1 – 4.42 – 3.31);

Pianiccia (17/08) : Sciaccarellu (11.9 – 5.05 – 3.28); Niellucciu (12.4 – 4.78 – 3.27)
Vermentinu (11.9 – 4.61 – 3.38)

Porto-Vecchio (18/08) : Sciaccarellu (14.2 – 4.06 – 3.22)

Tallone (17/08) : Sciaccarellu (14.1 – 4.09 – 3.40); Niellucciu (14.3 – 4.25 – 3.34);
Vermentinu (13.4 – 3.91 – 3.51); Syrah (14.2 – 3.83 – 3.6)

La précocité du millésime se confirme. Les vendanges se précipitent.

Les degrés potentiels augmentent très rapidement, particulièrement dans le cas de vignes à faible charge et non irriguées.