

Semaine du 27/08/2018 au 31/08/2018

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, ils 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 2018.

Localisation	Date	Cépages	Titre Alcoométrique Potentiel (%v/v)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH
TALLONE	28/08	Sciaccarellu	13.6	3.47	3.32
TALLONE	28/08	Vermentinu	12.6	3.82	3.41
TALLONE	28/08	Syrah	13.1	3.58	3.41
PIANICCIA	28/08	Sciaccarellu	11.6	4.91	3.23
PIANICCIA	28/08	Vermentinu	10.2	4.23	3.27
PIANICCIA	28/08	Syrah	13.6	3.87	3.45
PIANICCIA	28/08	Cinsault	9.7	3.98	3.39
BRAVONE	28/08	Merlot	13.6	3.55	3.54
AGHIONE	28/08	Vermentinu	9.0	4.40	3.27
GHISONACCIA	28/08	Vermentinu	9.6	3.97	3.20
GHISONACCIA	27/08	Grenache	11.7	3.30	3.27
GHISONACCIA	27/08	Niellucciu	12.7	4.06	3.29
GHISONACCIA	27/08	Sciaccarellu	14.9	3.76	3.37
GHISONACCIA	27/08	Vermentinu	11.6	3.73	3.41
PORTO VECCHIO	27/08	Vermentinu	12.7	3.30	3.31
PORTO VECCHIO	27/08	Sciaccarellu	13.9	3.64	3.32
AJACCIO	28/08	Sciaccarellu	12.5	4.70	3.06
SARTENE	28/08	Sciaccarellu	13.5	3.26	3.58
BARBAGGIO	29/08	Niellucciu	14.0	4.30	3.39
BARBAGGIO	29/08	Muscat petits grains	18.1	3.00	3.74
POGGIO D'OLETTA	29/08	Niellucciu	12.9	4.70	3.30
POGGIO D'OLETTA	29/08	Vermentinu	12.6	3.40	3.44
CAP CORSE	28/08	Niellucciu	10.9	5.40	3.25
CAP CORSE	28/08	Vermentinu	10.9	4.70	3.21
BALAGNE	31/08	Sciaccarellu	11.7	4.00	3.27
BALAGNE	31/08	Niellucciu	11.7	4.10	3.38
BALAGNE	31/08	Grenache	12.5	3.10	3.41

Les vendanges se poursuivent dans des conditions climatiques favorables. Les bilans analytiques des raisins, bien qu'hétérogènes d'une région à l'autre, montrent que la cinétique d'augmentation des TAP est correcte (en moyenne +1% vol. de façon hebdomadaire), mais qu'en revanche, les caractéristiques acides sont plutôt faibles.

Ce manque d'acidité pourrait être préjudiciable dans le cas de l'élaboration de vins blancs et rosés, où une certaine fraîcheur voire de la tension est recherchée.

La diminution des températures nocturnes constatée depuis le début de la semaine, risque de ralentir l'évolution de la maturité.

Les quantités de récolte semblent très variables selon les cépages, même si elles sont supérieures au millésime 2017.

 L'évolution de la pourriture acide et/ou grise est très rapide sur les parcelles déjà atteintes.