

CONTRÔLES DE MATURITÉ DES RAISINS 2018

Semaine du 06/08/2018 au 10/08/2018

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 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 2018.

Localisation	Date	Cépages	Titre Alcoométrique Potentiel (%v/v)	Acidité Totale (g/L H2SO4)	pH
SAN GIULIANU	07/08	Biancu Gentile	10.6	4.62	3.11
SAN GIULIANU	07/08	Genovese	10.3	7.80	2.98
TALLONE	07/08	Sciaccarellu	10.6	5.70	3.04
TALLONE	07/08	Vermentinu	8.7	6.12	3.12
PIANICCIA	07/08	Sciaccarellu	8.0	8.49	2.92
PIANICCIA	07/08	Vermentinu	7.1	8.26	3.00
BRAVONE	07/08	Merlot	11.2	5.29	3.23
AGHIONE	07/08	Vermentinu	7.0	9.20	2.92
GHISONACCIA	07/08	Vermentinu	7.5	6.07	2.91
GHISONACCIA	08/08	Grenache	9.1	5.36	3.06
GHISONACCIA	08/08	Merlot	10.0	6.33	3.10
GHISONACCIA	08/08	Muscat PG	11.8	4.72	3.22
GHISONACCIA	08/08	Sciaccarellu	11.1	5.39	3.11
GHISONACCIA	08/08	Syrah	11.1	5.34	3.22
GHISONACCIA	08/08	Vermentinu	9.1	5.90	3.11

En raison des conditions climatiques du millésime – très nombreuses précipitations au printemps et températures plus fraîches en début saison qui ne sont vraiment devenues estivales qu'à partir de fin juin – le millésime 2018 est moins précoce que le millésime 2017.

Les premiers contrôles de maturité confirment cette situation.

Pour cette période de l'année les titres alcoométriques potentiels sont moins élevés et peuvent être de 2 à 3 %v/v inférieurs par rapport à 2017. Quant aux acidités totales, elles sont globalement plus élevées mais fluctuent en fonction des situations (cépages, conditions pédo-climatiques, âge de la vigne...).