

Semaine du 10/09/2018 au 14/09/2018

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 H ₂ SO ₄)	pH
TALLONE	11/09/18	Sciaccarellu	15.4	3.98	3.49
TALLONE	11/09/18	Vermentinu	12.9	3.38	3.47
TALLONE	11/09/18	Syrah	14.2	3.74	3.56
TALLONE	11/09/18	Niellucciu	14.6	4.11	3.30
PIANICCIA	11/09/18	Vermentinu	11.0	3.65	3.39
PIANICCIA	11/09/18	Niellucciu	14.1	4.20	3.34
PIANICCIA	11/09/18	Cinsault	10.6	3.56	3.53
AGHIONE	11/09/18	Vermentinu	10.5	3.40	3.47
GHISONACCIA	11/09/18	Vermentinu	11.0	3.26	3.32
BALAGNE	13/09/18	Sciaccarellu	13.3	3.90	3.57
BALAGNE	13/09/18	Niellucciu	12.0	4.20	3.38

Les vendanges du Niellucciu ont débuté, les récoltes du Vermentinu se poursuivent et celles du Sciaccarellu s'achèvent avec des conditions climatiques favorables.

Si ces conditions se poursuivent : le Niellucciu présentera une maturité polyphénolique assez aboutie car la dégustation de ses baies révèle déjà un profil prometteur.

Le comportement du Vermentinu est hétérogène : sur les parcelles à fort rendement où la réserve hydrique est importante, les raisins mûrissent lentement et peuvent présenter un déficit d'acidité voire de la pourriture acide. En revanche, dans des conditions de terroirs plus favorables, les arômes de ce cépage et son équilibre sucres/acide semblent, cette année aussi, propices à l'élaboration de vins blancs très qualitatifs.

Cette année, le Sciaccarellu a été moins sujet au flétrissement. Ainsi, les vins rosés et rouges issus de cette variété devraient présenter, pour le millésime 2018, des arômes frais et un bon équilibre.