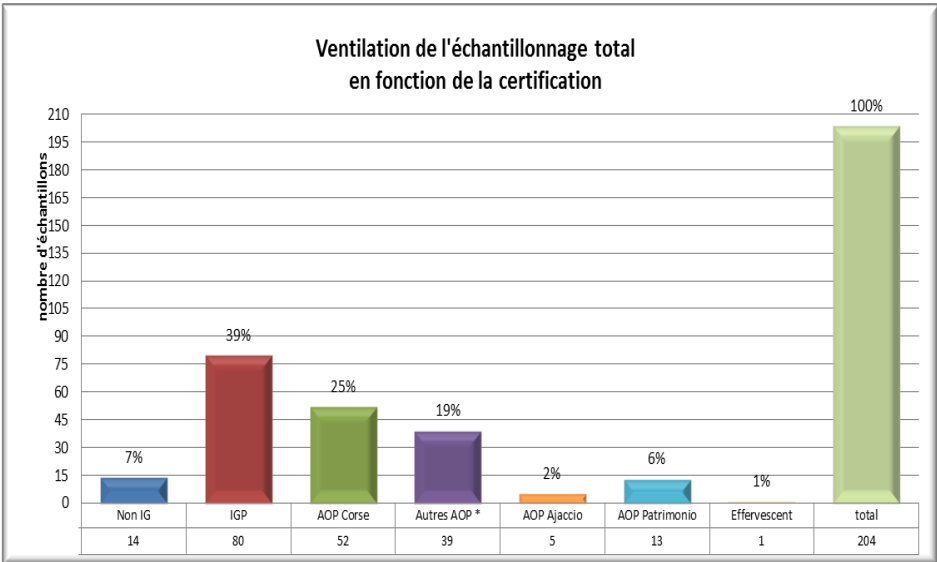


L'essentiel du SAQ 2012/2013 et bilan sur 3 années

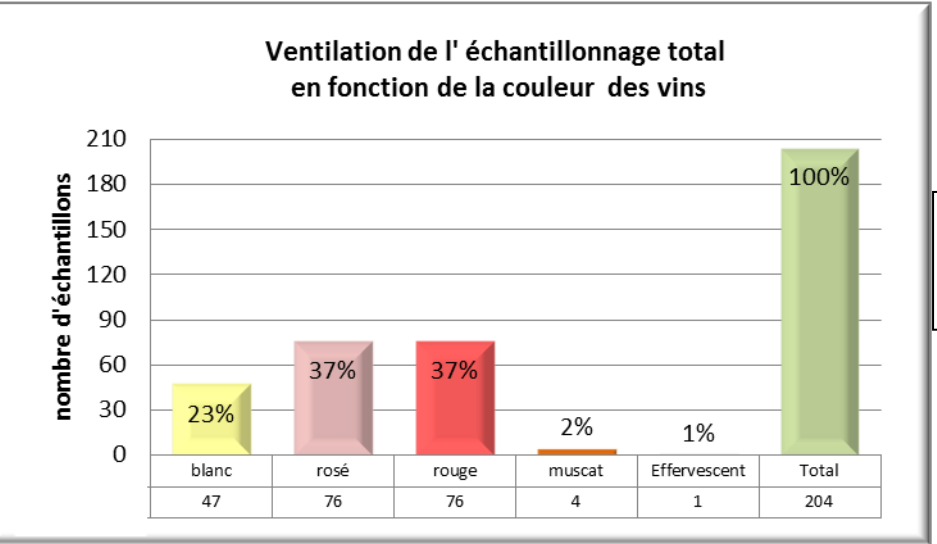
Figure n°1 : L'échantillonnage



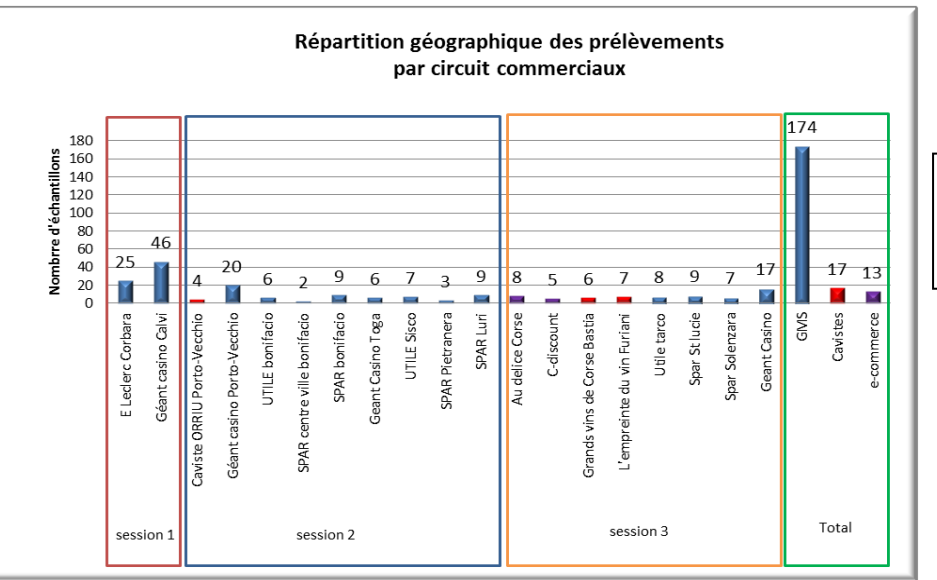
204 vins ont été achetés pour le SAQ 2012-2013.
Les IGP sont majoritaires (37%)

* la catégorie « autres AOP » regroupe :

- AOP Corse « Calvi »
- AOP Corse « Cap Corse »
- AOP Corse « Figari »
- AOP Corse « Porto-Vecchio »
- AOP Corse « Sartène »



Cette année, autant de vin rosé que de vin rouge ont été prélevés.

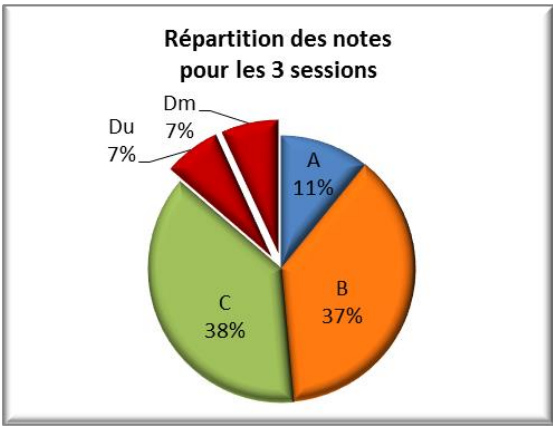


Les achats en GMS sont plus nombreux. (Comme les années précédentes)

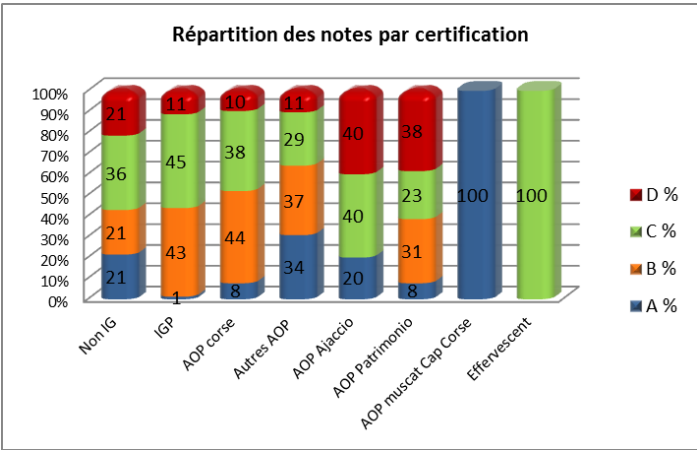
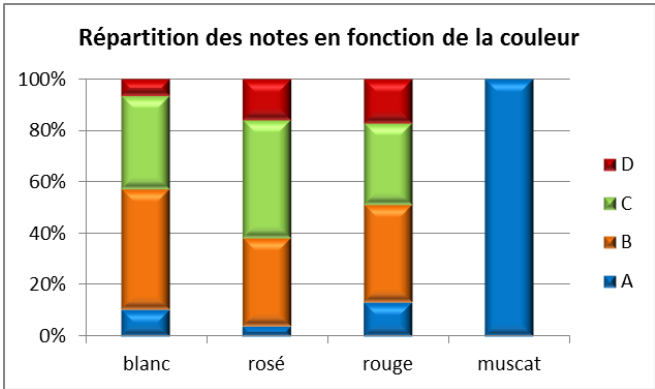
Figure n°2 : L'évaluation des vins

Rappel :

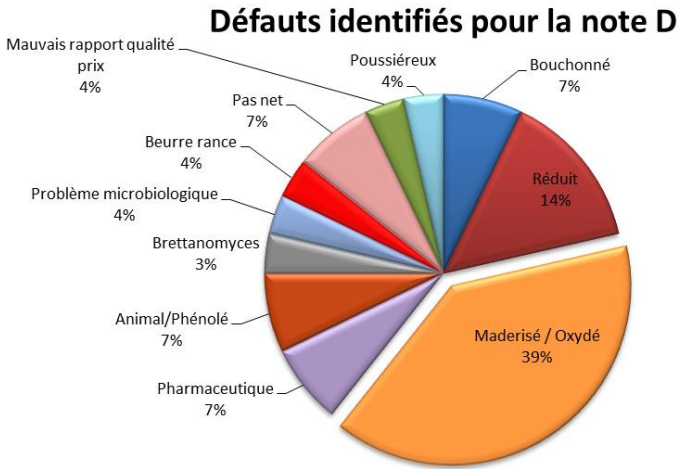
A	Excellent
B	Bon ou supérieur
C	Convenable
D	Du Niveau qualitatif insuffisant jugé à l'unanimité (échantillon non conformes)
Dm	Niveau qualitatif insuffisant jugé à la majorité (échantillon non conformes)



86% des vins sont conformes.
Rappel : en 2011/2012, 83% des vins étaient conformes, en 2010/2011, 82% des vins étaient conformes.



Les vins notés « A » sont en progression (11%) cette année (contre 2 % en 2011-2012). Et inversement pour les vins notés « D » (14% contre 17 % en 2011-2012). Comme l'année dernière les vins « blancs » présentent moins de « note D ». Mais une différence est à noter par rapport à l'année dernière ce ne sont plus les vins rosés qui présentent le plus de « note D » mais les vins rouges. Les 4 muscats du Cap-Corse ont été jugés excellents (100% de « note A »). Les « autres AOP » présentent le plus de « note A » 34%.



Comment les 2 précédentes années, la majorité des vins non conformes présentent un problème d'oxydation (évent, usé, perte d'arôme...). Les vins rosés sont les plus concernés par ce défaut.