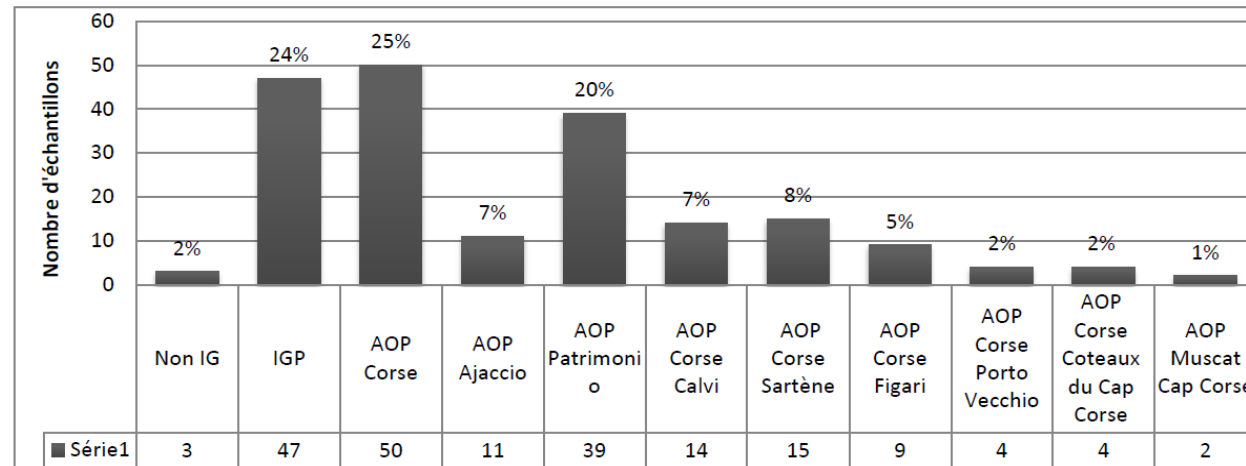


L'ESSENTIEL DU SAQ 2015-2016

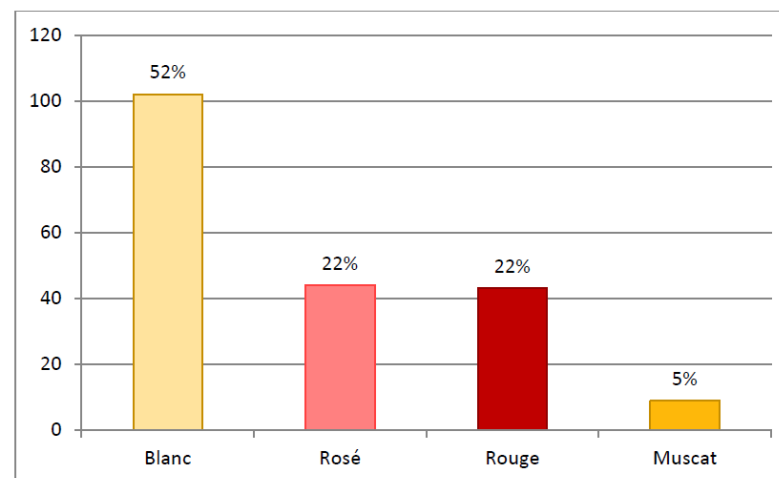
1 L'ÉCHANTILLONNAGE

• Ventilation de l'échantillonnage total en fonction des signes de qualité



Au total, **198 vins** ont été prélevés pour le SAQ de la campagne de 2015-16.

• Ventilation de l'échantillonnage total en fonction de la couleur des vins

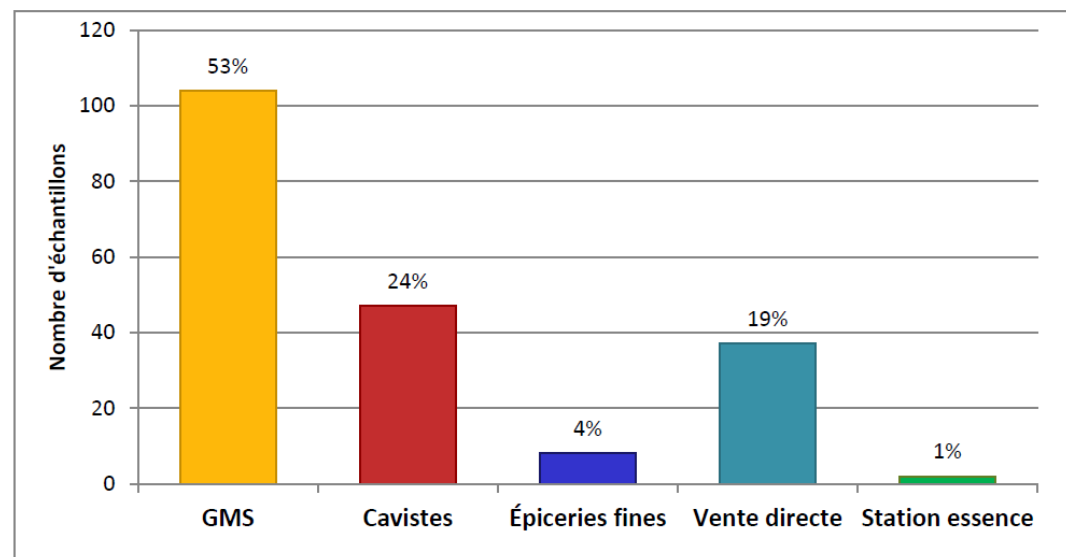


Les vins blancs représentent à eux seuls près de la moitié de l'échantillonnage (52%).

Autant de vins rosés que de vins rouges ont été prélevés durant cette campagne.

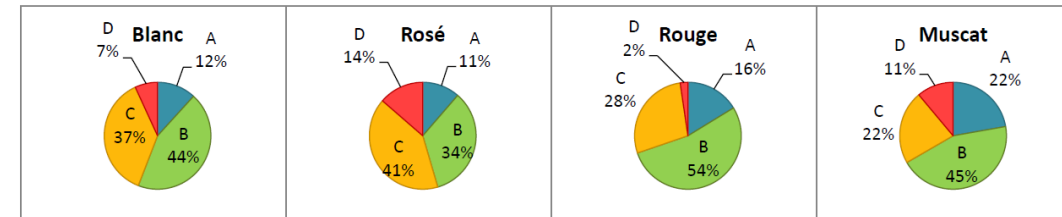
• Répartition des prélèvements réalisés par circuits de commercialisation

Comme les campagnes précédentes, les achats en **GMS** sont majoritaires.



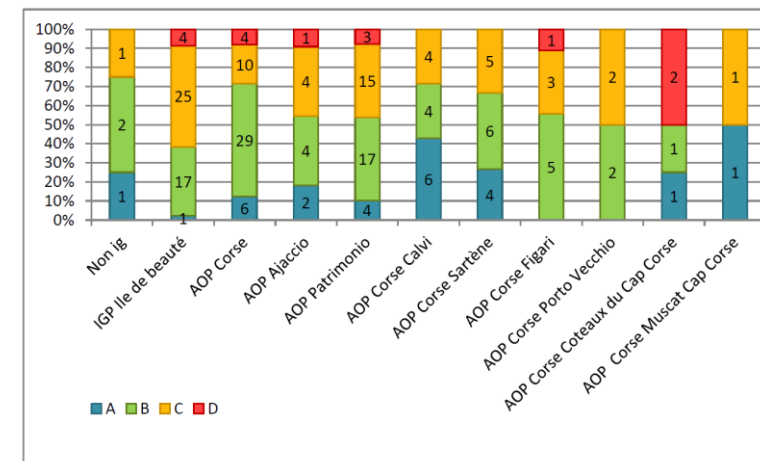
2 L'ÉVALUATION DES VINS

• Répartition des notes par couleur



Les **muscats** présentent le plus d'échantillons jugés **excellent** (note A). Les vins **blancs** présentent le moins d'échantillons notés **D**. Le pourcentage de vins non conformes (note D) est plus élevé pour les vins **rosés**.

• Répartition des notes par signe de qualité



Les certifications AOP Corse Calvi et Muscat du Cap Corse présentent le plus de vins jugés excellents.

6 appellations sur 11 n'ont obtenu aucune note réductrice « D ».

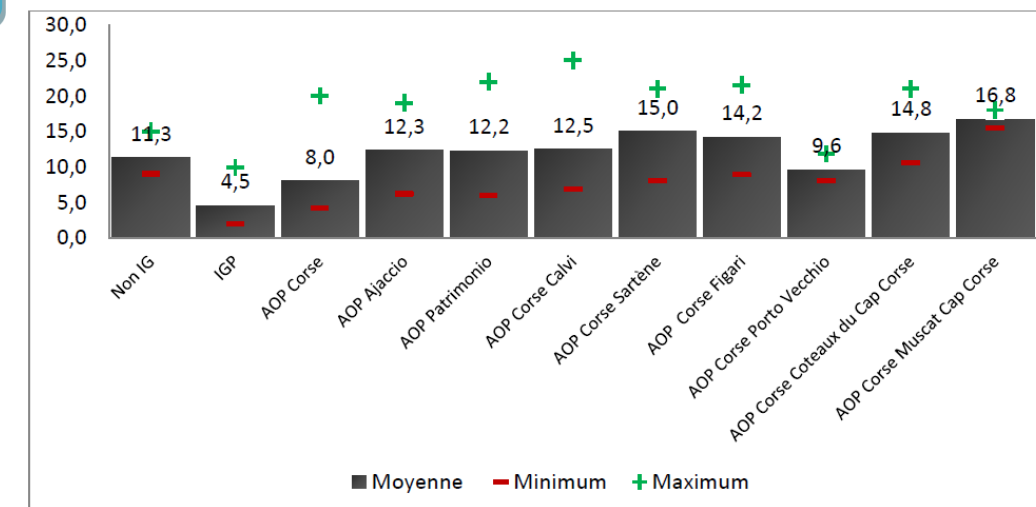
3 PRIX DES VINS

Dans nos conditions d'évaluation et de prélèvements :

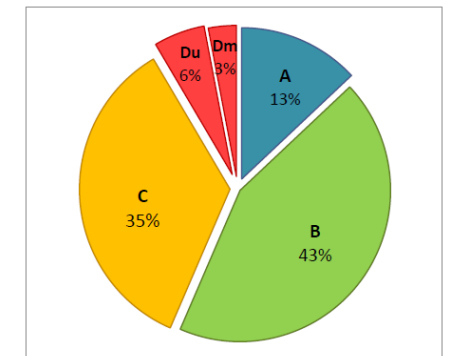
Toutes appellations et toutes couleurs confondues, le prix moyen d'une bouteille de 75 cL est de **9.7 €** (SAQ 2013-14 : 7,52€).

Prix moyen le plus faible : **IGP**

Prix moyen le plus élevé : **AOP muscat du Cap Corse**

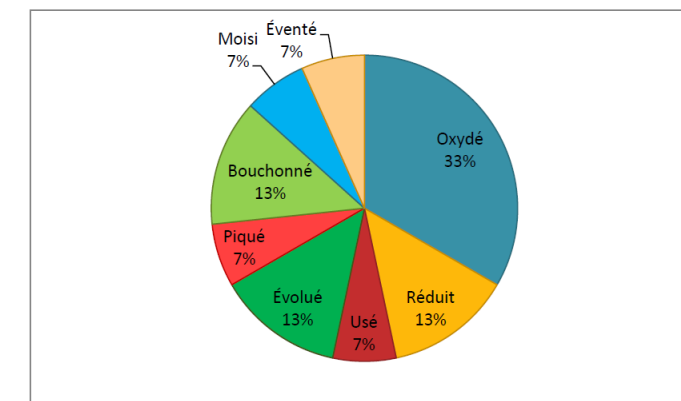


• Répartition des notes pour les 3 sessions



91% des échantillons sont jugés **conformes**.
(2013-14 : 89% - 2012-13 : 86% - 2011-12 : 83%)

• Défauts identifiés pour les 15 vins non conformes



Comme les dernières campagnes, la majorité des vins non conformes présentent un **problème d'oxydation**. Les vins rosés sont les plus concernés par ce défaut.