

CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2017
(Semaine du 28 août au 1^{er} septembre)

Les contrôles de maturité sont réalisés par le CRVI, la chambre d'agriculture (2B), le laboratoire départemental de Haute-Corse, le laboratoire 20œnologie 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 2017.

Le premier chiffre entre parenthèses indique le degré probable (% vol.), le second l'acidité totale (en g/l H₂SO₄), et le troisième, éventuellement, le pH.

Aleria (24/08) :

Barbaggio (21/08) :

Bravone (30/08) : Merlot (13.6 – 3.31 – 3.60)

Borgo (21/08) :

Calenzana (24/08) :

Farinole (21/08) :

Pianiccia (30/08) : Niellucciu (12.8 – 4.75 – 3.18); Cinsault (10.0 – 3.63 – 3.37);
Vermentinu (13.0 – 3.87 – 3.43)

Poggio d'Oletta (21/08) :

Rogliano (23/08) :

San Giuliano (21/08) :

Tallone (24/08) : Niellucciu (14.5 – 3.79 – 3.32)

Les baisses des températures nocturnes entraînent un léger ralentissement de la maturité, même si le millésime reste précoce.

Les diminutions de la quantité de récolte, constatées sur certaines parcelles, restent très hétérogènes selon les régions et les modes de conduite de la vigne (travail du sol, enherbement, irrigation...).

On observerait, dans certaines caves, une diminution du rendement en jus, en lien avec une épaisseur de pellicule supérieure aux années précédentes.