



**CONTROLES DE MATURITE DES RAISINS 2014**  
(Semaine du 8 septembre au 12 septembre)

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 2014.

*Le premier chiffre entre parenthèses indique le degré probable (% vol.), le second l'acidité totale (en g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>), et le troisième, éventuellement, le pH.*

**Bravone** (11/09) : Cinsault (11.1)

**Folelli** (11/09) : Vermentino (12.8 – 3.4 – 3.48) ; Syrah (14.2 – 3.3 – 3.71) ; Grenache (13.7 – 3.1 – 3.38)  
Sciaccarello (12.8 – 5.4 – 3.27) ; Nielluccio (11.8 – 5 – 3.26)

**Porto-Vecchio** (8/09): Nielluccio (12.9 – 4.9 – 3.25)

**Tallone** (11/09) : Nielluccio (14.2 – 4.4 – 3.34); Syrah (11.8 – 3.70 – 3.5)  
Vermentino (13.3 – 3.9 – 3.46)

**Pianiccia** (11/09) : Nielluccio (11.1 – 4.9 – 3.3) ; Cinsault (9 – 4.1 – 3.37) ; Syrah (12.3 – 3.9 – 3.58)

Dans la quasi-totalité des régions, les récoltes pour l'élaboration des vins blancs et rosés sont maintenant terminées.

Les conditions climatiques défavorables de ces derniers jours, localement, risquent d'entraîner une augmentation de la pourriture acide dans les parcelles déjà attaquées.

Concernant les cépages plus tardifs (Nielluccio, Cinsault et Syrah...) les maturités augmentent lentement.