

## MATURITE

Les dernières variétés tardives sont maintenant récoltables, sauf si l'on veut attendre que l'amertume et l'ardence diminue, au risque de perdre en intensité et en qualité de fruité.

**Aglandau** : dans les zones les plus tardives, les caractéristiques organoleptiques sont optimales pour cette variété. Le fruité est encore très harmonieux et l'amertume et l'ardence ont bien diminué avec le froid.

**Négrette**: dans les parcelles au sec les arômes ne sont pas très expressifs, mais il y a peu à gagner en retardant la récolte.

**Olivière** : la maturité optimale est le plus souvent dépassée. Le fruité diminuant avec le froid, il est nécessaire de récolter au plus tôt pour un fruité typé.

**Picholine**: les arômes caractéristiques de la variété sont bien formés, néanmoins certains échantillons donnent encore des huiles très amères. Le froid sec va entraîner un adoucissement mais aussi une perte de fruité, chacun doit donc programmer sa récolte selon ses préférences. L'amertume pourrait cependant remonter, sans le fruité, en cas de période de pluie et de léger réchauffement. Les rendements en huile sont très variables, en fonction de la disponibilité hydrique de cet été, mais atteignent souvent des niveaux très élevés.

**Tanche**: sur les parcelles bien irriguées et pas trop chargées, la maturité est optimale. Sur les parcelles ayant souffert de la sécheresse ou très chargées, les fruités sont encore un peu verts et peu expressifs.

