

MATURITE

La maturité a nettement progressé sur cette semaine, il ne reste guère que la Picholine qui n'a pas encore atteint son profil aromatique typique.

Aglandau : seul quelques vergers situés au dessus de 450 m sont encore trop verts pour la récolte. En général les fruités sont très intenses et harmonieux.

Bouteillan : récolter rapidement pour préserver les arômes typiques de la variété.

Cailletier : les arômes caractéristiques sont nettement présents, mais l'amertume peut être encore un peu trop élevée pour la typicité recherchée.

Cayanne : récolter au plus tôt.

Négrette : le profil aromatique est généralement atteint, récolter sous peu. L'ardence reste toutefois élevée.

Olivière : récoltable à partir de 50% de coloration.

Picholine : la typicité aromatique apparaît légèrement dans quelques échantillons. L'amertume est encore souvent très élevée.

Tanche : la typicité apparaît nettement sur les vergers bien irrigués. Sur les vergers ayant souffert de la sécheresse, le fruité est encore vert mais très léger, et peuvent changer rapidement. Pour l'instant, les rendements en huile sont plus élevés que d'habitude. Mais comme la teneur en eau est très faible, ils pourraient se stabiliser plus tôt.

