

Vitiœnews

Semaine 37 (du 8 au 14 septembre 2023)

Viti

Les **pluies** de ces jours-ci font du bien à la vigne ! Toutefois, dans les parcelles où le feuillage est sec et les baies flétries, les raisins ne regonfleront pas, notamment pour certaines parcelles de syrah.

Certains cépages comme la Roussanne (très échaudée) et le Viognier (qui a eu du mal à mûrir) ont particulièrement souffert de la chaleur et de la sécheresse.

La **syrah** a bien évolué au cours de la semaine, tant sur le plan de la maturité des tanins que de la couleur.

On constate une **baisse globale des rendements** pour ce millésime, sauf pour le grenache dont la récolte mérite d'**attendre**, d'autant plus que les pellicules sont encore assez dures dans l'ensemble. L'enjeu est d'atteindre un bon niveau de maturité phénolique, qui lui a souvent fait défaut en 2022.

œno

Acidification : pas de décision hâtive !

On relève parfois dans les moûts une acidité totale élevée avec un pH également haut. Mieux vaut se fier au pH car le potassium salifie une partie des acides tartrique et malique. Attendre le milieu de fermentation alcoolique pour avoir une idée du niveau réel d'acidité du moût et ainsi pouvoir déterminer la dose d'acide tartrique à apporter.

De manière générale, ne pas trop se fier aux **analyses réalisées à l'encuvage** car les paramètres sont fluctuants. Elles permettent seulement de se faire une première idée de la qualité du moût.

Attention aux **pH élevés** des blancs et rosés dont la fermentation malo-lactique a tendance à vite se déclencher dès la fin de fermentation alcoolique.

Pour les vendanges sèches, éviter les délestages et les macérations post-fermentaires. Préférer des extractions douces. Les systèmes de canne à air sont adaptés ainsi que les alternatifs bois pour gommer la sécheresse en bouche.



L'arrêté préfectoral autorisant l'enrichissement pour l'élaboration des vins IGP a été publié pour :

- IGP Ardèche, Aude, Drôme, Gard, Hérault,
- IGP Côteaux des Baronnies,
- IGP Méditerranée,
- IGP Comtés Rhodaniens,
- IGP Collines Rhodaniennes.

Limite d'enrichissement maximal 1.5% sur les 3 couleurs.

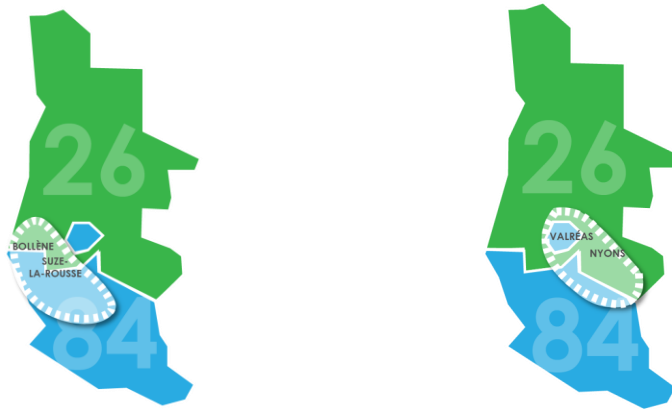
RÉSULTATS DES ANALYSES DE MATURITÉ EN FONCTION DES SECTEURS

**Page suivante :
un point sur le plateau
de chargement
en sucres dans la
Drôme et le Vaucluse**

Cliquez sur votre secteur



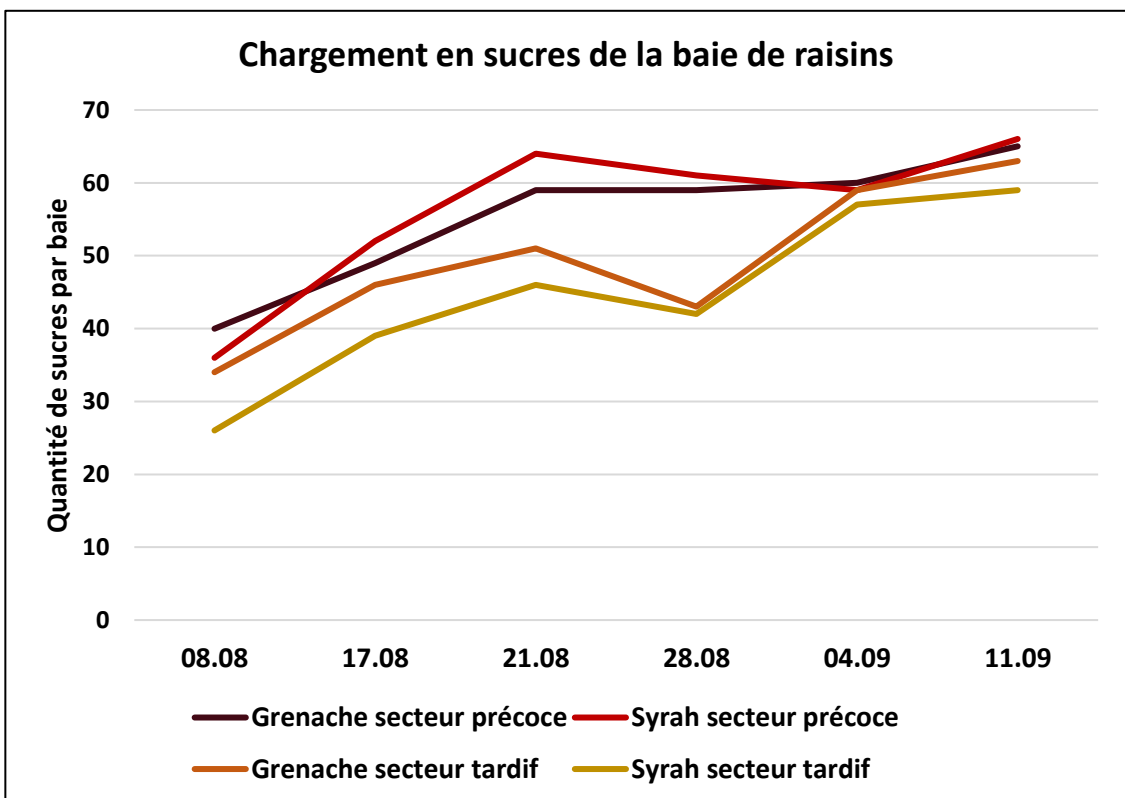
Secteur Drôme/Vaucluse



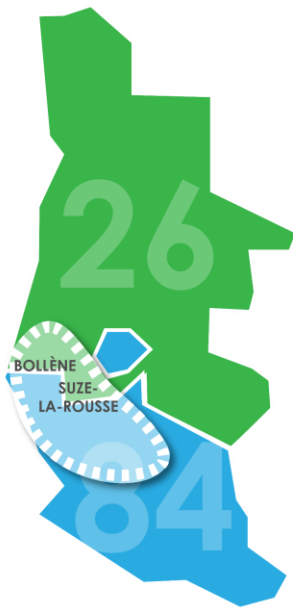
Le chargement en sucres des baies se poursuit, plus ou moins selon les secteurs et les cépages. L'épisode pluvieux de fin août n'y est sans doute pas étranger. La teneur moyenne en sucres d'une baie de grenache a augmenté de 1g en une semaine, tandis que celle de la syrah a pris de 0,7 à 1,7g supplémentaires.

La pluie du mercredi 13 septembre voire les prochains épisodes annoncés dans les prochains jours devraient permettre à la maturité des cépages tardifs de continuer à évoluer. Comme le montre le graphique ci-dessous, la syrah semble, elle, marquer le pas, tous secteurs confondus.

Évolution moyenne du chargement en sucres sur 20 parcelles de secteurs précoces et tardifs. Zone Sud Drôme - Nord Vaucluse



Secteur Drôme/Vaucluse précoce



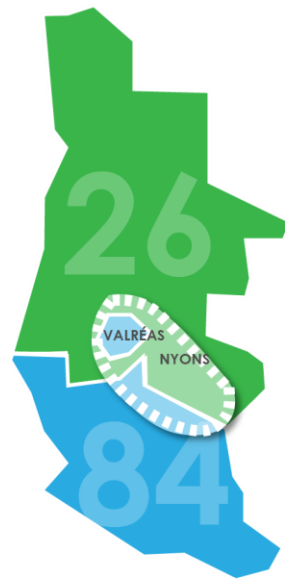
→ Les degrés probables de la syrah et du grenache ont bien augmenté. L'acidité continue sa baisse progressive.

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37
Grenache	13,33	14,34	224	241	3,23	3,07	3,40	3,48	0,92	0,90	195	172	1215	1388
Syrah	13,26	14,06	223	237	3,39	3,29	3,59	3,62	1,78	1,80	255	202	1517	1717

Secteur Drôme/Vaucluse tardif

→ Le degré probable de la syrah a particulièrement augmenté. L'acidité est en baisse, tout comme l'acide malique.

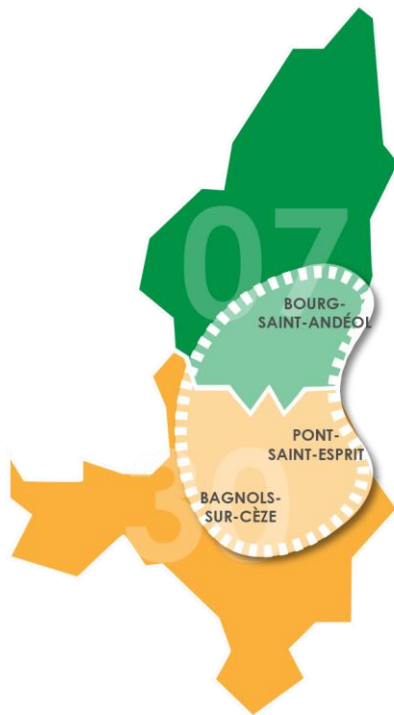
La maturité du carignan a bien évolué mais elle est encore loin de l'optimum.



CÉPAGES BLANCS	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37
Viognier	12,6	13,1	211	220	3,55	3,47	3,27	3,44	1,68	1,66	256	211	1372	1345

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37
Grenache	12,2	13,7	205	231	3,66	3,25	3,25	3,38	1,55	1,35	198	167	1201	1189
Syrah	11,0	13,3	203	223	3,94	3,42	3,26	3,47	2,40	2,06	203	197	1409	1475
Carignan	10,0	12,7	169	213	5,31	3,70	3,11	3,49	4,10	2,10	137	208	1362	1722

Gard nord/Ardèche



→ La maturité du grenache a particulièrement évolué, notamment sur le plan du degré probable. L'acidité est en légère baisse.

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37
Grenache	13,7	14,5	234	245	3,41	3,20	3,35	3,44	1,34	1,20	164	170	1254	1373
Syrah	13,6	13,9	231	234	3,52	3,45	3,47	3,53	1,88	2,04	175	195	1611	1741

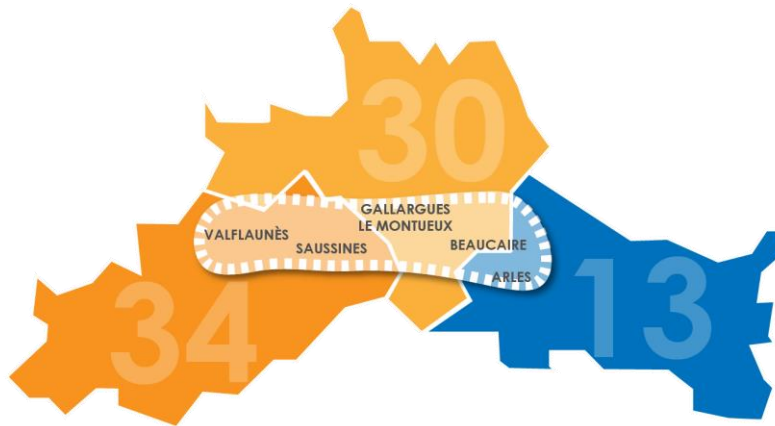
Luberon



→ Très nette évolution de la maturité du grenache et de la syrah avec une forte hausse du degré probable et une importante baisse de l'acidité et du niveau d'acide malique.

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37
Grenache	12,8	14,3	217	244	4,66	3,37	3,17	3,50	1,87	0,46	146	247	1337	1621
Syrah	12,4	14,1	210	241	4,71	3,36	3,36	3,63	3,03	1,2	162	271	1756	1959

Hérault / Gard sud / Arles



→ La maturité du cinsault et du marselan est quasiment atteinte. Le degré probable a bien augmenté au cours de la semaine passée.

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37	Sem 36	Sem 37
Cinsault	12,7	14,3	216	244	3,80	3,56	3,24	3,37	1,33	1,19	189	194	1188	1420
Marselan		14,4		244		3,89		3,34		1,07		244		1343

Toutes les équipes des laboratoires LACO et Mouriesse vous souhaitent de bonnes vendanges et sont à votre écoute !

NOUS CONTACTER