

# Vitiœnews

Semaine 36 (du 31 août au 7 septembre 2023)

## Viti

Grande **hétérogénéité** sur l'ensemble de la région, tant au niveau de la charge que de l'évolution de la maturité ou encore de l'influence de la sécheresse sur l'état des baies.

Les fortes chaleurs de ce mois de septembre combinées au stress hydrique subi par certaines vignes ont entraîné un **échaudage** parfois important des baies (*voir photos ci-dessous*).

La défoliation et le flétrissement des raisins précipitent la récolte.

Pour les vignes ayant mieux supporté la chaleur, il convient de **patienter** pour atteindre la maturité phénolique, notamment la **couleur** qui arrive doucement cette année.

## œno

La **maturité phénolique** n'est pas souvent au rendez-vous.

Les moûts de blanc sont qualitatifs mais ceux de **rosés** prennent parfois une couleur foncée et tirant sur l'orange. Un **collage** sévère est alors nécessaire (*essais en cours dans nos laboratoires*). La **température** élevée des raisins favorise l'oxydation et l'extraction de la couleur. Les derniers pressoirs de rosés doivent être réalisés avant la fin de matinée pour limiter les traitements correctifs par la suite.

La **fermentation** de la syrah est rapide; il ne faut donc pas traîner pour effectuer d'éventuels traitements extractifs pour les rouges.

Effet de l'exposition au soleil sur la roussanne - échaudage



Grappe à l'ombre



Grappe au soleil

# RÉSULTATS DES ANALYSES DE MATURITÉ EN FONCTION DES SECTEURS

Cliquez sur votre secteur



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

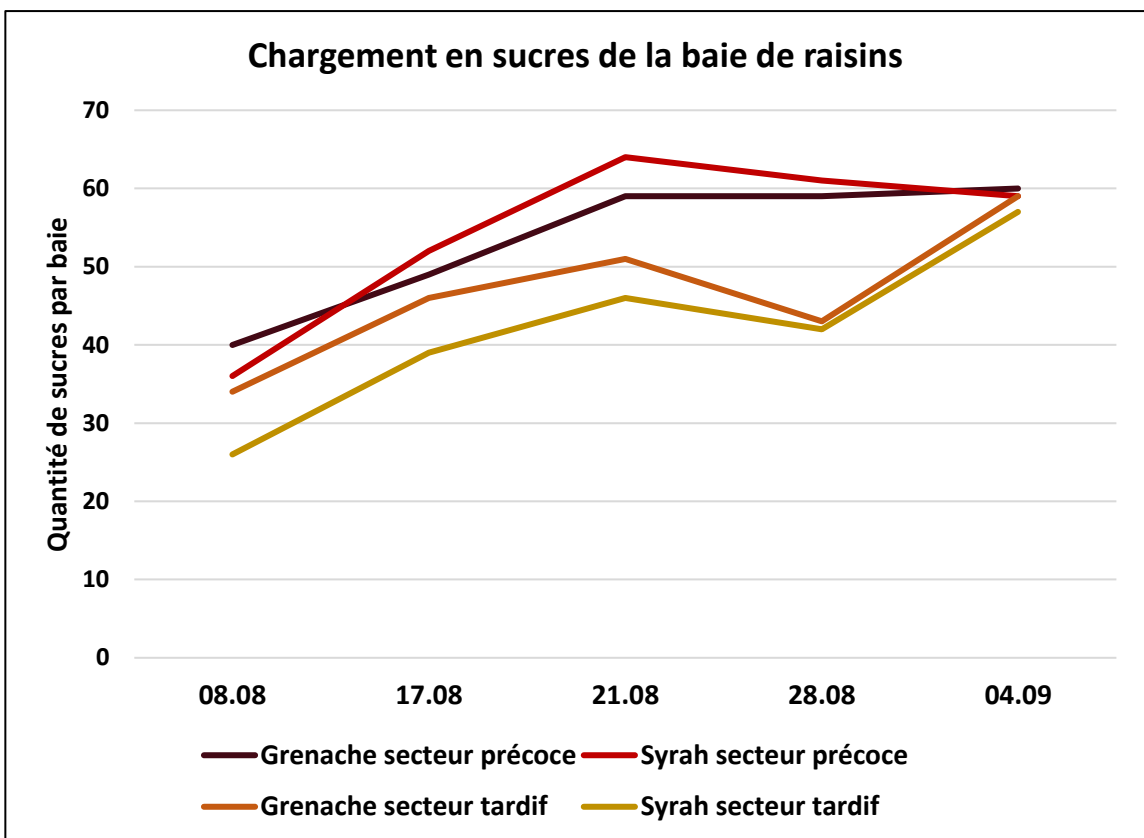


## Secteur Drôme/Vaucluse

Les pluies de fin août n'ont pas eu d'effet sur le chargement en sucres des baies dans le secteur précoce. En revanche, la trentaine de millimètres d'eau reçue par endroit dans le secteur tardif a permis une reprise de l'évolution de la maturité.

Les baies de raisin ont recommencé à se charger en sucres à partir du 28 août dans ce secteur. Toutefois, comme nous le verrons dans les tableaux de résultats analytiques plus loin, cela ne se traduit pas par une hausse importante du degré probable.

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



## Secteur Drôme/Vaucluse précoce

→ La sécheresse a poursuivi son effet sur la vigne qui commence à souffrir nettement. Les baies se concentrent en sucres en perdant de l'eau, ce qui entraîne une légère hausse du degré probable moyen pour les cépages blancs comme pour les cépages rouges.

Ceci ne correspond pas à une réelle évolution de la maturité. Toutefois, les acidités totales baissent, surtout pour les cépages blancs qu'il convient de ramasser.

Les niveaux moyens d'acide malique, d'azote et de potassium sont bons.

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
Viognier	13,08	13,75	220	231	3,57	3,14	3,46	3,62	2,01	1,43	258	245	1328	1424
Grenache Blanc	12,39	12,51	209	211	3,32	3,02	3,26	3,23	1,21	0,91	198	185	1029	1082
Marsanne	13,45	13,58	226	229	3,47	3,05	3,42	3,84	1,81	1,48	197	193	1389	1464
Roussanne	13,49	14,40	227	242	4,25	3,03	3,33	3,69	2,51	1,70	213	234	1571	1612

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
Carignan	11,13	12,06	187	203	4,38	3,95	3,19	3,22	2,02	2,04	192	187	1201	1389
Grenache	12,35	13,33	208	224	3,57	3,23	3,25	3,40	1,52	0,92	208	195	1072	1215
Syrah	12,80	13,26	216	223	3,65	3,39	3,33	3,59	2,24	1,78	251	255	1291	1517
Merlot	13,48	13,38	227	225	3,60	3,62	3,37	3,22	1,72	1,44	279	253	1275	1483

## Secteur Drôme/Vaucluse tardif

→ Les degrés probables restent faibles et l'acidité baisse légèrement; on assiste à une lente évolution de la maturité pour l'ensemble des cépages.

Les teneurs moyennes en acide malique et en azote sont très satisfaisantes avec des teneurs en potassium correctes.

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
Viognier	11,4	12,6	191	211	4,26	3,55	3,25	3,27	2,63	1,68	211	256	1163	1372
Marsanne	12,6	12,2	212	205	3,06	2,65	3,37	3,56	1,87	1,72	249	234	1338	1337
Roussanne		12,8		215		3,64		3,08		1,87		210		1370
Grenache		12,3		207		3,20		3,26		1,03		220		980

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
Grenache	11,6	12,2	195	205	3,98	3,66	3,16	3,25	1,99	1,55	216	198	1039	1201
Syrah	11,7	11,0	197	203	4,51	3,94	3,23	3,26	2,93	2,40	175	203	1314	1409
Carignan		10,0		169		5,31		3,11		4,10		137		1362

## Gard nord/Ardèche

→ Les degrés probables augmentent très légèrement, toujours par effet de concentration. Les niveaux d'acidité totale et de pH se maintiennent.

Les jus présentent une légère carence en azote mais affichent de bonnes teneurs en acide malique.

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
<b>Clairette</b>	11,1	12,1	186	204	2,95	2,95	3,23	3,17	1,57	0,49	102	83	982	983
<b>Viognier</b>	13,6	13,7	234	232	3,53	3,20	3,43	3,51	1,77	1,79	194	219	1294	1414
<b>Grenache Blanc</b>	13,2	13,3	223	226	3,27	3,32	3,33	3,26	1,45	0,86	176	144	1212	1069
<b>Marsanne</b>	13,2	14,1	226	237	2,99	3,46	3,39	3,42	1,58	1,44	120	186	1301	1583
<b>Roussanne</b>	13,6	12,5	226	210	3,37	3,95	3,41	3,32	2,17	2,44	150	160	1442	1471

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
<b>Grenache</b>	13,3	13,7	226	234	3,19	3,41	3,32	3,35	1,41	1,34	171	164	1375	1254
<b>Syrah</b>	12,9	13,6	220	231	3,63	3,52	3,41	3,47	2,50	1,88	182	175	1053	1611
<b>Merlot</b>	13,8	13,7	237	232	4,06	3,41	3,32	3,42	1,33	1,31	167	218	1333	1461

## Châteauneuf-du-Pape et environs

→ Les vendanges des cépages blancs étant bien avancées, peu d'analyses de maturité ont été réalisées. C'est pourquoi nous avons choisi de ne pas vous présenter des résultats analytiques qui ne seraient pas significatifs.

Concernant les cépages rouges, les paramètres analytiques ont très peu évolué depuis la semaine dernière; l'évolution de la maturité semble bloquée. Les teneurs en acide malique et en azote sont satisfaisantes, le potassium élevé.

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
Grenache	14,1	14,2	241	241	2,86	2,81	3,58	3,57	0,97	0,77	209	215	1604	1611
Syrah	13,8	13,8	236	234	3,66	3,49	3,50	3,58	1,78	1,68	193	235	1758	1891

# Luberon

→ Là encore, assez peu d'évolution de la maturité pour l'ensemble des cépages sur ce secteur plutôt tardif. L'acidité évolue plus à la baisse que le degré probable à la hausse.

Les teneurs moyennes en acide malique demeurent correctes tandis que les jus sont légèrement carencés en azote. Les niveaux de potassium sont élevés.

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
Grenache Blanc	13,8	13,6	223	221	3,71	3,70	3,40	3,31	2,07	1,32	202	146	1457	1354
Marsanne	12,6	12,6	203	206	4,97	4,51	3,21	3,25	3,20	2,45	148	149	1538	1501
Roussanne	13,0	13,8	211	225	4,91	4,19	3,32	3,44	3,64	2,58	146	121	1712	1835
Viognier	13,9	13,9	225	227	4,30	4,20	3,32	3,35	2,04	1,81	202	192	1388	1451

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
Grenache	12,98	12,8	220	217	4,63	4,66	3,17	3,17	1,94	1,87	128	146	1348	1337
Syrah	11,6	12,4	195	210	4,86	4,71	3,28	3,36	3,22	3,03	178	162	1630	1756
Merlot	15,7	15,1	269	258	3,71	3,50	3,42	3,46	1,20	0,92	213	147	1513	1688



## Hérault / Gard sud / Arles

→ Les vendanges des cépages blancs étant bien avancées, peu d'analyses de maturité ont été réalisées. C'est pourquoi nous avons choisi de ne pas vous présenter des résultats analytiques qui ne seraient pas significatifs.

Concernant les cépages rouges, assez peu d'évolution dans l'ensemble, sauf pour le merlot dont le degré probable a augmenté et l'acidité a baissé.

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 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36	Sem 35	Sem 36
Grenache	13,11	12,6	215	213	3,12	2,89	3,32	3,35	0,96	0,65	164	196	1212	1213
Syrah	13,22	12,6	221	213	3,45	3,44	3,39	3,51	1,49	1,51	184	250	1463	1765
Merlot	13,15	14,25	225	241	3,09	2,89	3,30	3,44	1,30	0,89	135	238	1237	1389
Carignan		11,70		198		3,36		3,33		1,89		180		1289

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

### NOUS CONTACTER