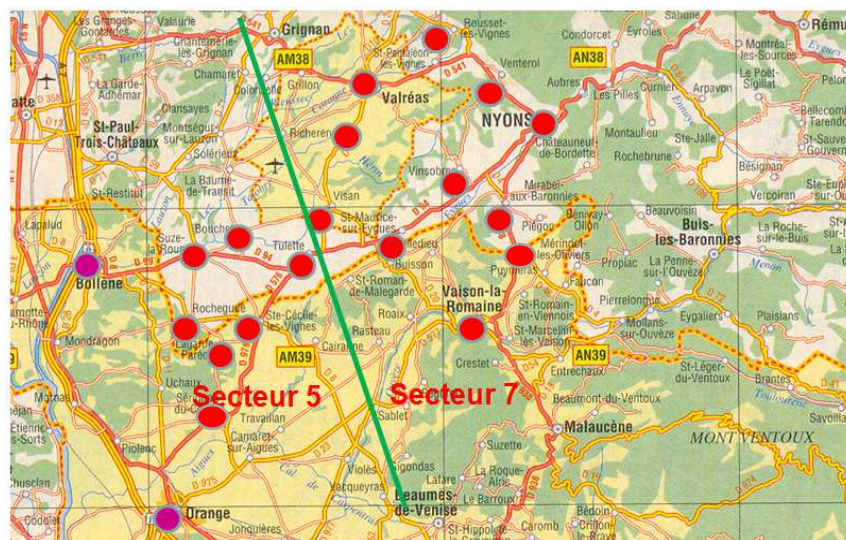


MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 16 Août 2017

Pour rappel :

Secteur 5 = secteur dit précoce. Il concerne les communes de Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochevide et Tulette et Sérignan du Comtat.



Situation générale du vignoble :

Les conditions climatiques de ces dernières semaines ont été relativement favorables à une bonne évolution de la maturité, avec notamment des amplitudes thermiques plus marquées ces derniers jours. Seul le manque d'eau perturbe l'évolution du végétal et risque dans certaines situations de gêner l'évolution des raisins. Ce manque d'eau n'est actuellement visible que dans les secteurs séchants et sur les parcelles de jeunes vignes dont le réseau racinaire n'est pas encore suffisamment profond.

Lors de nos visites nous avons observé des cas de raisins flétris par le manque d'eau notamment sur syrah, la météo des prochains jours ne va pas améliorer cette situation qui risque de devenir très préoccupante si aucune pluie ne traverse notre vignoble

A ce jour, l'état sanitaire de la vendange est très bon. La coulure du grenache semble avoir touché plus particulièrement les secteurs précoces, mais les pertes sont très variables d'un secteur à l'autre et même d'un domaine à l'autre (sans doute lié aux dates de taille). La véraison est complète sur Syrah ; sur le Grenache elle est encore hétérogène d'une parcelle à l'autre, en particulier sur le secteur tardif.

Les conditions anti cycloniques prévues pour les semaines à venir vont favoriser la synthèse poly phénolique puisque les nuits restent fraîches (14°C-16°C au lever du jour) ceci à condition que le stress hydrique ne s'installe pas durablement.

Situation actuelle au 16 Août 2017 :

Secteur 5 = précoce

Moyennes par cépage des 40 parcelles du réseau pour le secteur précoce

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	302	11,7	4,73	3,26	7,19	2,5	1266	223
Mourvèdre	242	11,0	5,00	3,27	6,86	3,3	1397	228
Syrah	321	11,5	5,51	3,3	7,1	3,9	1514	169
Carignan	296	10,3	6,43	3,1	8,7	4,0	1525	160

Comparaison par rapport au prélèvement du 17 Août 2016

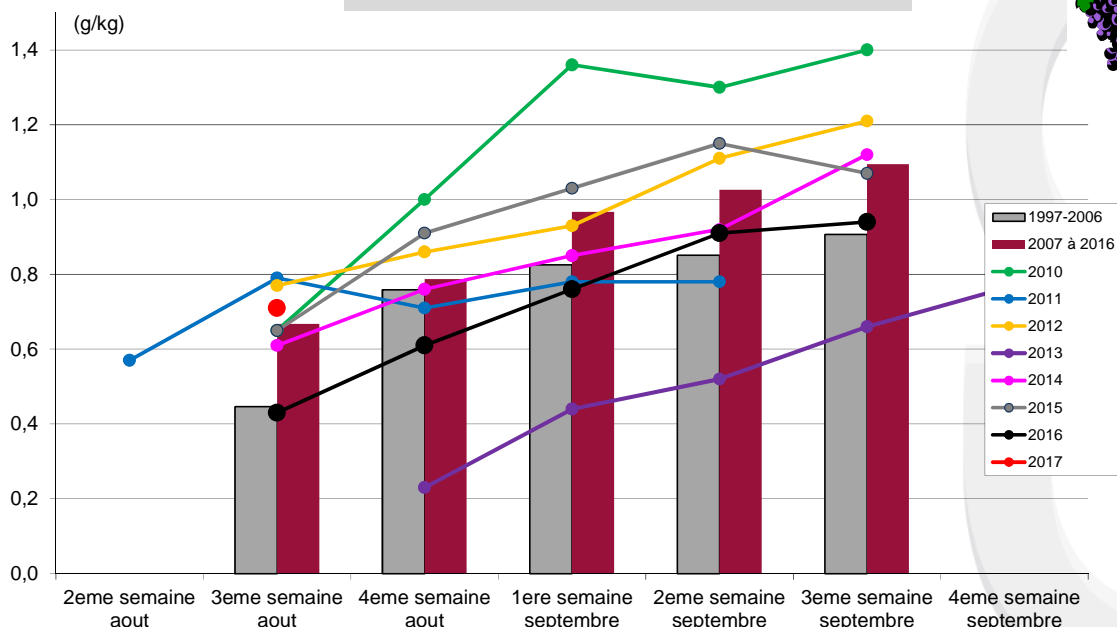
LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	8	1,3	-2,3	0,26	-0,99	-1,7	163	47
Mourvèdre	24	2,3	-3,8	0,34	-1,40	-3,3	170	104
Syrah	38	2,2	-3,3	0,31	-0,88	-2,9	262	43
Carignan	-19	1,8	-4,1	0,31	-1,23	-3,9	181	58

L'accumulation des sucres est en avance par rapport à l'année passée. +1,3 % vol sur grenache et + 2,3%vol sur syrah. L'acidité est encore élevée mais normale en rapport des degrés mesurés. Cette acidité est nettement plus faible que celle mesurée l'an passé à la même date. Cette différence est en grande partie expliquée par la forte dégradation de l'acide malique causée par les fortes températures.

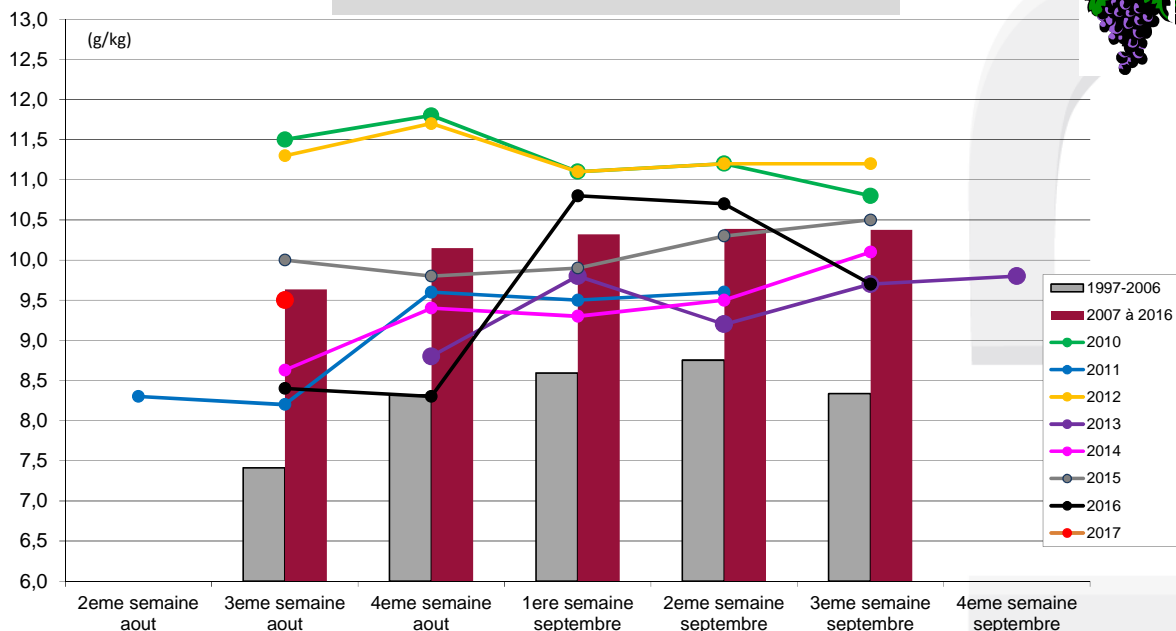
Les teneurs en potassium sont en général plus élevées que le millésime précédent ce qui confirme l'avance des maturités. Les teneurs en azote assimilable sont dans l'ensemble également plus élevés.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE
SECTEUR 5



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX
SUR GRENACHE SECTEUR 5



Pour ce premier prélèvement, les anthocyanes et polyphénols sont, à date égale, dans une bonne moyenne. L'avance de maturité n'est cependant pas visible sur la quantité de polyphénols totaux des grenaches.

Conclusion :

Comme nous l'avons observé depuis plusieurs semaines, une avance de maturité est observée. Les potentiels de couleur et de polyphénols sur ce secteur sont intéressants et laissent présager une bonne évolution à condition qu'il n'y ait pas de blocage induit par un stress hydrique que l'on peut craindre sur certaines parcelles. L'ensoleillement des prochains jours et les nuits fraîches seront favorables à la synthèse polyphénolique. L'état sanitaire global du vignoble est très bon. La forte hétérogénéité des maturités constatée d'une parcelles à l'autre nous induit à faire de nombreux contrôles et à déguster les baies pour affiner le diagnostic. En cas de millerandage, il est conseillé d'effectuer des contrôles de maturité plutôt sur grappes entières en prenant bien soin d'écraser correctement l'ensemble des raisins.

Les œnologues de LACO