

## MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME Au 12 Septembre 2017

### Situation générale du vignoble :

Après plusieurs semaines de sécheresse, les vignes sont particulièrement touchées et les raisins en subissent les conséquences. Les baies perdent du volume (flétrissement) et ont tendance à tomber facilement.

Les pluies de la semaine dernière (pour les vignes qui ont eu la chance d'en bénéficier) ont permis d'éviter la déshydratation des baies dont le poids s'est à peu près stabilisé, malheureusement, la pluie prévue pour jeudi prochain semble une fois de plus vouloir passer plus au nord et ce ne sont plus que 5 à 15 mm qui sont programmés sur les différents sites de météo. Si cette petite pluie peut encore avoir un effet bénéfique sur les baisses de température et sur l'humidité de l'air et donc limiter les pertes par concentration, elle ne permettra vraisemblablement pas de regonfler les baies et donc de gagner significativement du volume ni de débloquent les situations de stress avérées sur certaines parcelles.

L'état sanitaire est exceptionnel, le manque de pluie a nettement participé à offrir, en ce milieu du mois de septembre, un vignoble parfaitement sain. Les raisins qui entrent en cave sont très majoritairement dans un état sanitaire parfait. Nous conseillons cependant d'être vigilant sur :

1. Les parcelles touchées par le stress hydrique qui présentent parfois des maturités poly phénoliques incomplètes devront être vinifier séparément avec discernement.
2. Les vignes ayant souffert de la sécheresse, ont des débris végétaux qui se collent avec les jus et ont tendance à tomber dans les bennes. Si les feuilles très sèches et cassantes sont soufflées lors du passage de la machine, les feuilles jaunes et les bois plus cassants cette année, sont eux plus difficiles à éliminer.
3. Les raisins n'ayant pas été lessivés depuis plusieurs semaines présentent une grande population microbiologique de surface. Pour les blancs et les rosés si dès l'entrée des raisins le débouillage n'est pas correctement réalisé (froid suffisant ou enzymatique etc) les risques de départ en fermentation avant débouillage sont élevés. Pour les rouges les fermentations sont assez explosives favorisées entre autre par des niveaux d'azote assez élevés sur l'ensemble du vignoble, la bonne maîtrise des températures permettra de tempérer l'ardeurs des levures...

### Situation actuelle au 12 septembre 2017 ;

#### Secteur 5 = précoce

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

	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	333	14,2	3,14	3,43	6,37	1,0	1493	204
Mourvèdre	234	13,0	3,23	3,66	6,37	1,8	2251	383
Syrah	391	12,3	4,21	3,3	6,6	2,4	1514	120
Carignan	326	13,1	3,81	3,4	6,9	1,8	1667	162

*Comparaison par rapport au prélèvement du 4 Septembre 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	0,4	-0,15	0,02	0,13	-0,18	-86	1
Mourvèdre	-29	-0,3	-0,07	0,23	-0,14	0,17	577	183
Syrah	53	-0,5	-0,02	-0,12	0,14	-0,28	-308	-81
Carignan	2	0,6	-0,31	0,04	0,35	-0,30	-115	3

*Comparaison par rapport au prélèvement du 13 Septembre 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	1	0,0	-0,2	0,05	-0,04	0,0	75	50
Mourvèdre	-28	-0,4	-0,4	0,28	-0,02	0,3	696	215
Syrah	81	-1,1	0,4	-0,09	0,14	0,4	-112	-24
Carignan	-22	0,5	-0,5	0,09	-0,12	-0,4	78	22

*De nombreuses parcelles ont déjà été vendangées sur ce secteur, le constat est sévère quant aux quantités historiquement faibles, du jamais vu même auprès des plus anciens. Les raisins sont petits et ont peu de jus...*

Secteur 7 = tardif

*Moyennes par cépage des 40 parcelles du réseau pour le secteur tardif*

	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	348	14,1	3,48	3,37	6,39	1,4	1526	165
Syrah	324	14,0	3,66	3,45	6,56	2,0	1898	174
Carignan	332	12,9	4,11	3,31	6,90	2,1	1643	162

*Comparaison par rapport au prélèvement du 4 Septembre 2017*

	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	1	0,5	-0,14	0,04	0,03	-0,19	98	-9
Syrah	8	0,5	-0,19	-0,01	-0,13	-0,32	-59	-29
Carignan	18	0,4	-0,01	0,00	0,08	-0,12	37	-12

*Comparaison par rapport au prélèvement du 13 Septembre 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	-3	-0,4	-0,26	0,05	-0,15	-0,07	139	28
Syrah	18	0,8	-0,35	0,09	0,03	-0,19	251	21
Carignan	28	0,9	-0,34	0,09	-0,05	-0,18	203	29

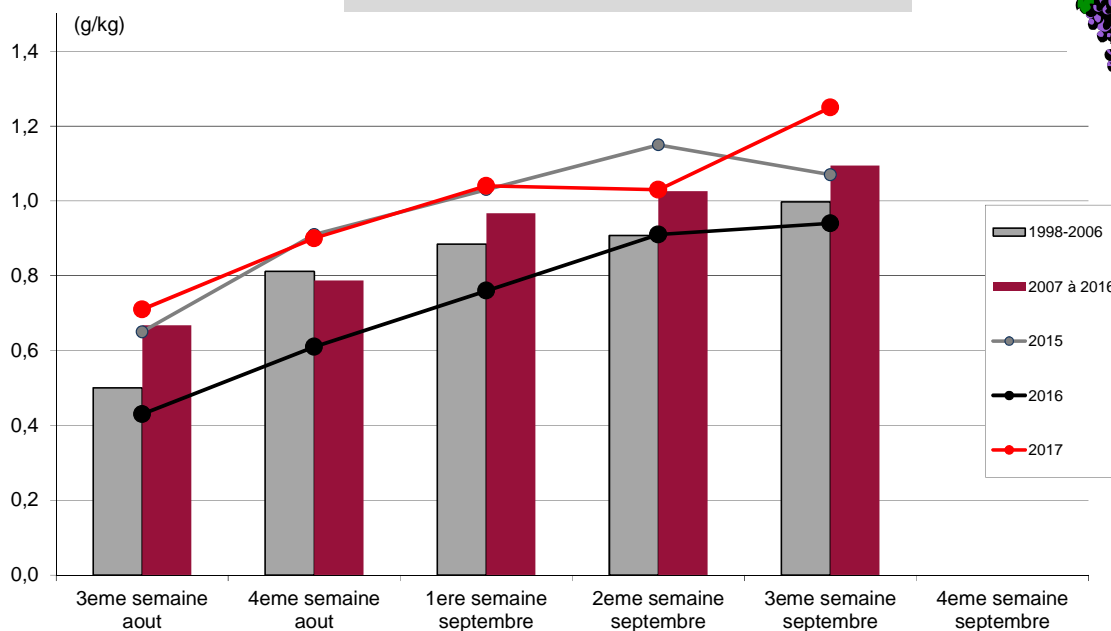
Sur ce secteur, l'augmentation du degré probable se poursuit de manière modérée

Les poids de 200 baies progressent très peu et sont, comme pour le secteur précoce, nettement en recul par rapport à la moyenne.

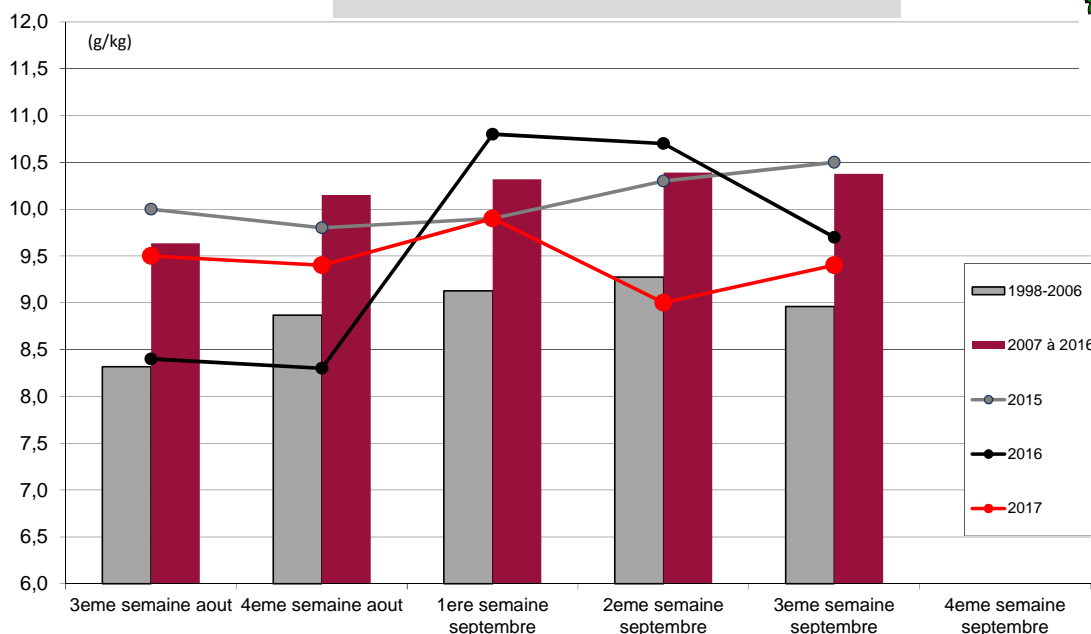
Comme pour le secteur précoce, les teneurs en azotes sont correctes. Pour rappels 150 mg/l permettent une bonne fermentation d'un moût à 12,5 ou 13%vol mais il faut prévoir 10 - 15 mg/l de plus d'azote tous les degrés supplémentaires.

## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5



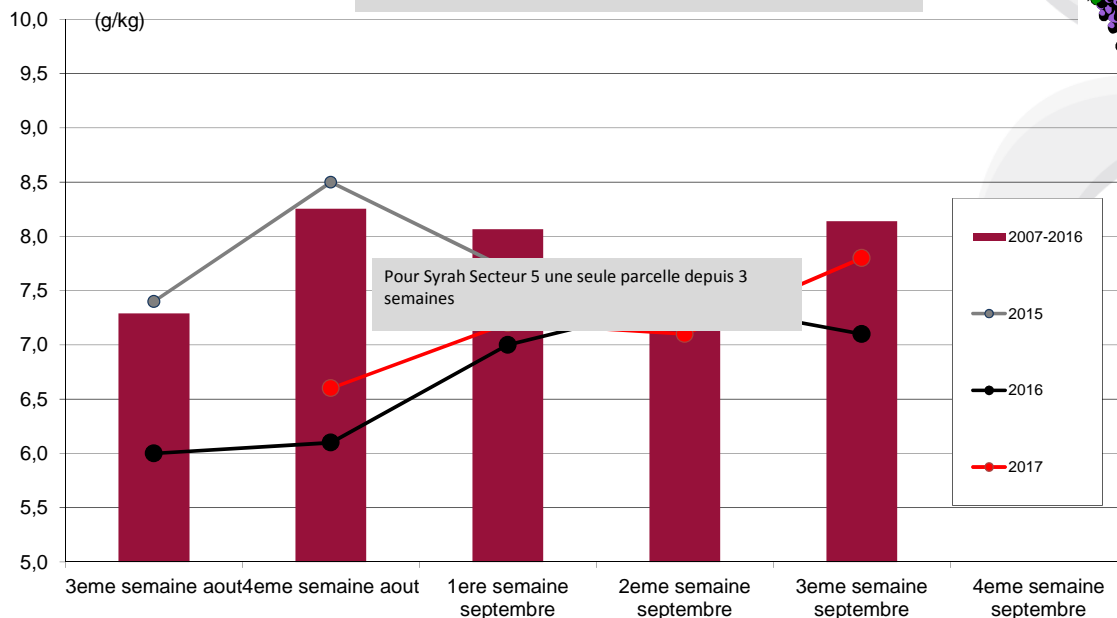
Tres belle progression des anthocyanes sur grenache sur le secteur précoce en partie du à la faible quantité de jus dans les baies ,le niveau de polyphénols est interessant .

**Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah**

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 5**



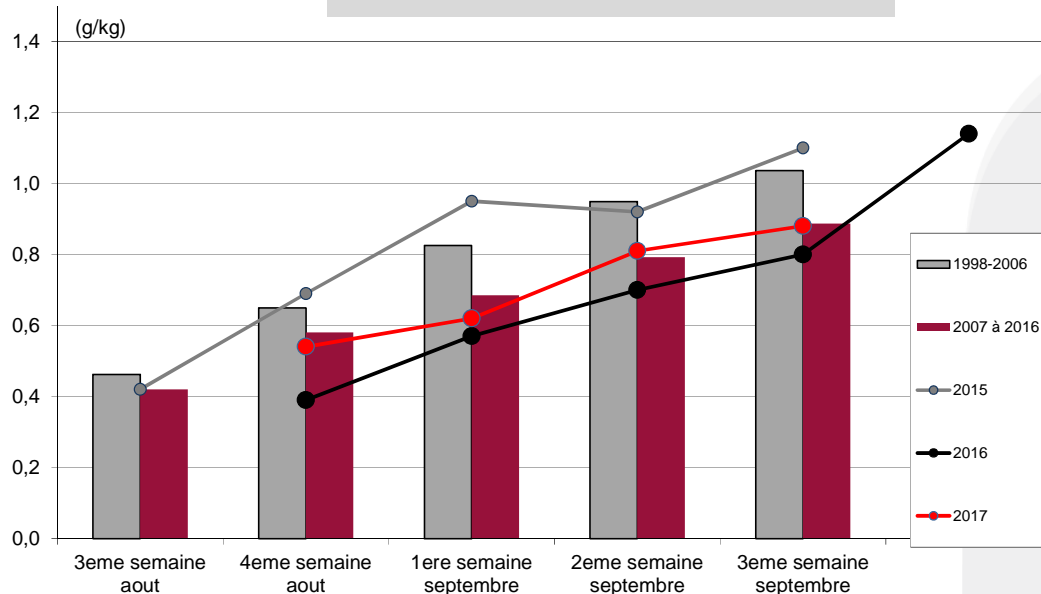
**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5**



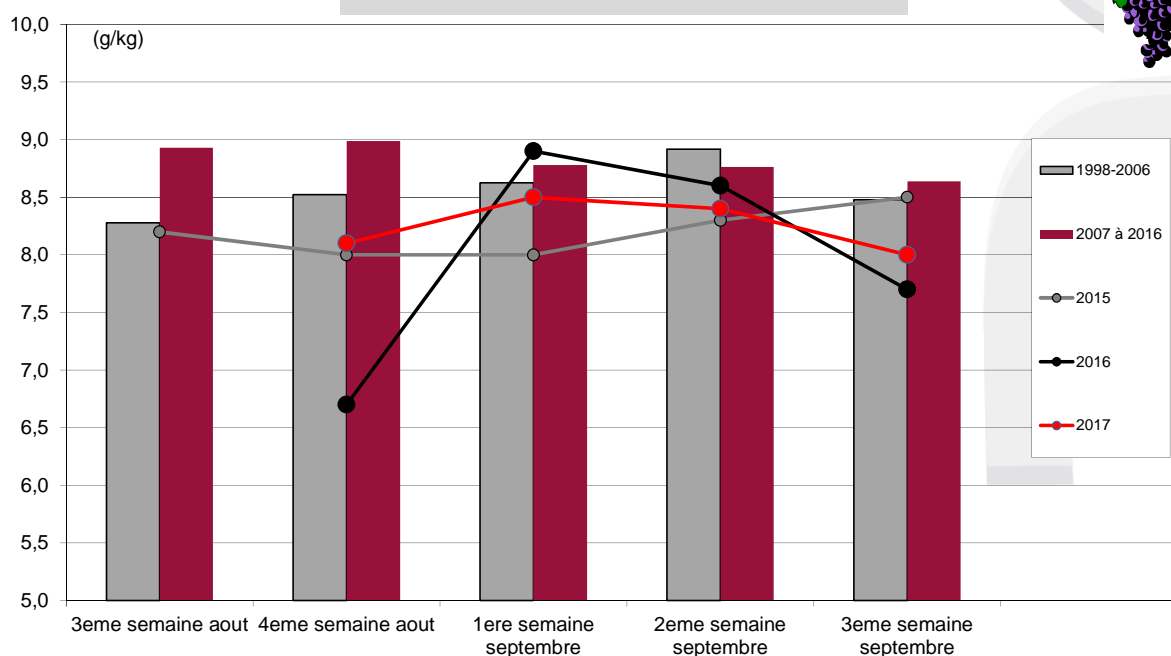
Les quantités d'anthocyanes et polyphénols des grenaches et syrahs du secteur précoce se situent dans une petite moyenne. Cependant, le rapport marc/jus est favorable à la bonne extraction de ces éléments.

## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7



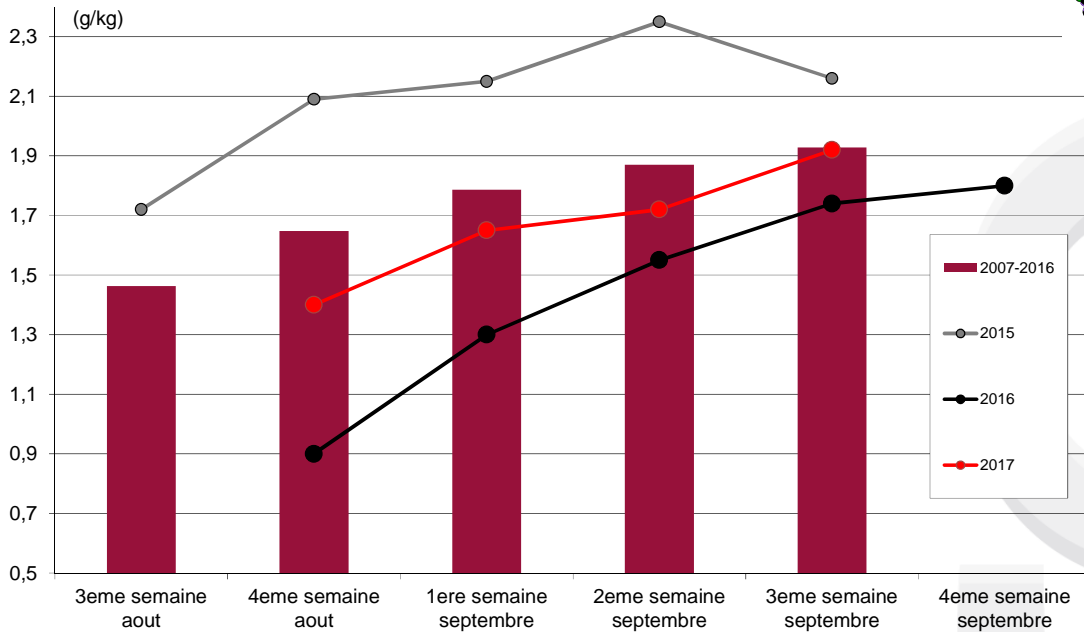
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



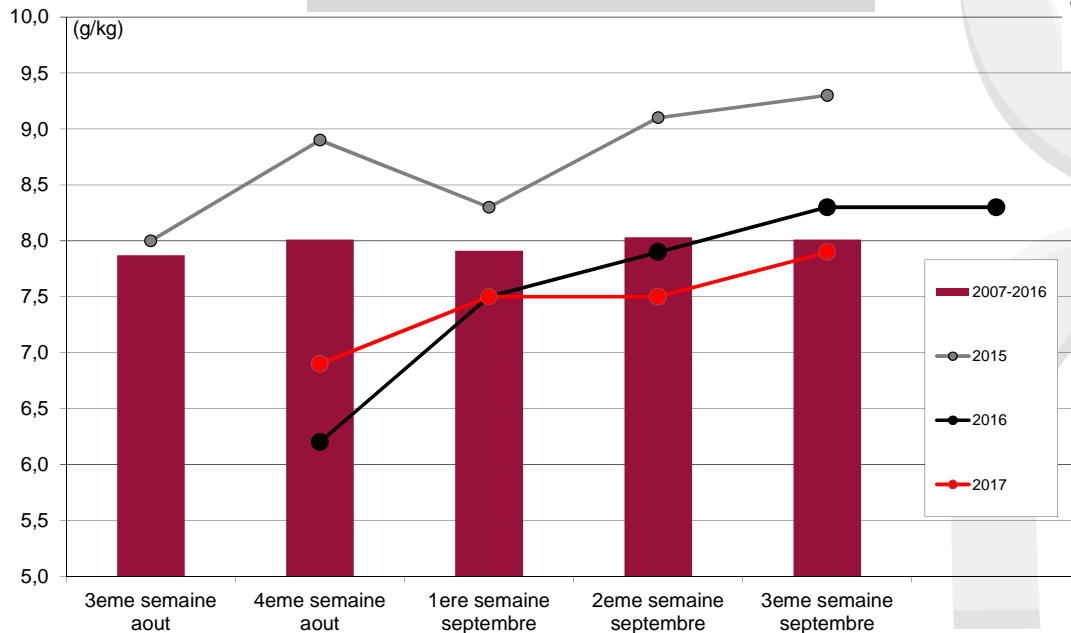
Nous constatons un fort décalage de la maturité pulpaire par rapport à la maturité polyphénolique sur grenache sur ce secteur tardif

**Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah**

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 7**



**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 7**



L'évolution des anthocyanes et polyphénols des syrahs sur ce secteur tardif est dans la moyenne. Valeurs cependant inférieures à 2015.

### **Conclusion :**

La plupart des parcelles de blancs et de rosé ont été vendangées affichant des volumes à la parcelle très bas, de l'ordre de moins 30 à moins 60 pour cent par rapport à un millésime normal, Le même constat est malheureusement fait pour les premières cuves de rouge qui révèlent des rendements à la parcelle très faibles

Les vendanges sont en cours sur tous les secteurs. Les rendements en jus ne sont pas encore définitivement établis mais seront de toute évidence historiquement faibles.

Certains raisins un peu flétris risquent de reléguer des sucres et de l'acidité au cours de la fermentation, nous conseillons un contrôle plus étroit en cours de fermentation avant tout réajustement de l'acidité.

Les premières cuves de rouge dégustées sont somptueuses, ce millésime 2017 sera exceptionnel sur bien des points... par sa qualité EXCEPTIONNELLE sans aucun doute mais aussi par sa rareté...

Toute l'équipe LACO vous souhaite de bonnes vendanges.

Les œnologues LACO

