

MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME Au 18 Septembre 2017

Situation générale du vignoble :

Les petites pluies de la semaine dernière ont eu pour effet une nette baisse des températures de 10 °C. Cela permet de rentrer des raisins plus frais. Sur ce secteur tardif, de nombreuses parcelles n'ont pas totalement atteint la maturité optimale.

Situation actuelle au 18 septembre 2017 :

Secteur 7 = tardif

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

	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	349	14.5	3.36	3.39	6.10	1.4	1475	158
Syrah	326	14.2	3.49	3.48	6.40	2.0	1896	169
Carignan	335	13.6	3.71	3.38	6.20	2.1	1632	147

Comparaison par rapport au prélèvement du 12 Septembre 2017

	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	0.4	-0.08	0.04	-0.20	0.00	-1	-3
Syrah	2	0.1	-0.18	0.01	-0.16	0.00	-59	-13
Carignan	3	0.9	-0.51	0.07	-0.80	-0.20	-68	-12

Comparaison par rapport au prélèvement du 19 Septembre 2016

	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	-15	0.1	0.01	-0.02	-0.16	0.12	24	26
Syrah	11	0.9	-0.05	0.01	0.21	-0.04	135	12
Carignan	8	1.5	-0.14	0.06	-0.13	0.14	160	19

La progression des degrés probables est faible sur tous les cépages, de même pour les acidités. Le climat de cette dernière semaine y est pour beaucoup.

Conclusion :

Une partie des Syrah ont terminé leur fermentation alcoolique, les fermentations ont été très rapides (chute de 20 à 40 pts de densité/jour). Si certains de ces vins laissent présager un joli potentiel, nous observons une phase avec des tanins amers et secs. Cette dureté s'estompe en poursuivant la cuvaison sans extraction physique trop poussée.

Les conditions climatiques des jours prochains, nous permettront de gérer en toute sérénité, les chantiers de récolte restants. Ce contrôle de maturité est le dernier de la saison.

Toute l'équipe du LACO vous souhaite de belles fins de vendanges.

Les œnologues de LACO

Andrée JOVINE (06 22 42 91 12)

Antoine DOUZIECH (06 24 00 26 13)

Martin HALLOPEAU (06 86 58 05 82)