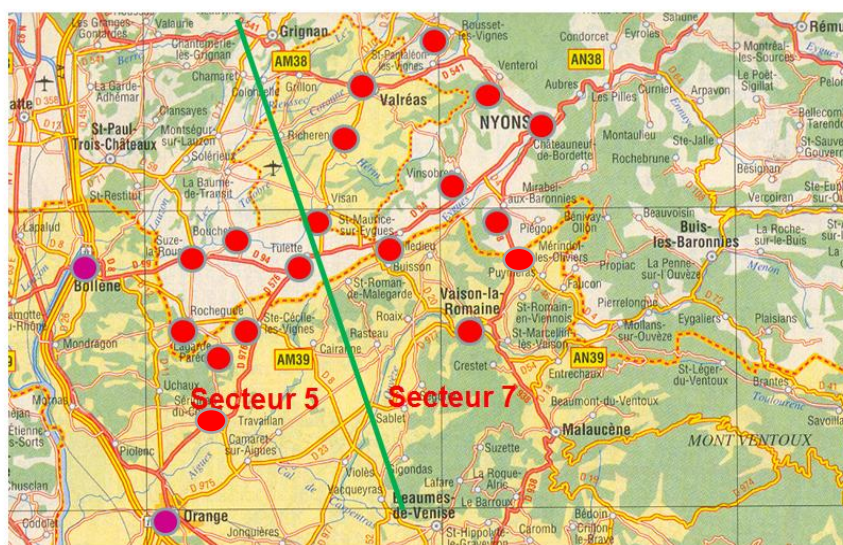


MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 21 Août 2018

Pour rappel :

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

Secteur 7 = secteur dit tardif. Il concerne les communes de Saint Maurice, Vinsobres, Puyméras, Nyons, Saint Pantaléon Les Vignes, Valréas.



Situation générale du vignoble observée par LACO:

La véraison continue sur l'ensemble des deux secteurs. Le grenache en secteur 5 s'étale du stade 90% de baies vérees à 100%. Pour le secteur 7, le grenache s'étale du stade 80 à 95% de baies vérees.

Les conditions climatiques de la semaine écoulée ont été favorables au bon mûrissement du raisin, avec un temps chaud et sec. Le 17 août a été marqué par des averses localisées, avec des précipitations allant jusqu'à 3-4mm (Piolenc).

Les températures moyennes journalières de la semaine sont supérieures à la semaine précédente (du 8 au 14 août). Pour Piolenc, on note une hausse de la température moyenne de plus de 2°C (de 22.8 °C à 25.2°C). Dans le cas de Visan, on note aussi une hausse de la température moyenne d'environ 2°C (22.3°C à 24.5°C).

Le mistral et l'ensoleillement ont permis au feuillage et aux raisins de sécher assez rapidement. A la suite de nos visites, nous n'observons pas de nouveaux dégâts causés par le mildiou. Quelques rares foyers de pourriture ont été observés sur les vignes chargées, aux grappes compactes et serrées. Quelques rares foyers d'oïdium ont été observés également. Cependant, il est à noter que pour plusieurs parcelles, certaines baies se détachent très facilement de la rafle. Plusieurs cas de millerandage sont visibles.

Les vignes ne souffrent pas de stress hydrique, le feuillage (indemne de maladie fongique) est vert foncé. Cette semaine va être marquée par un temps chaud et sec, avec des températures journalières dépassant les 30°C, et des nuits plutôt chaudes. Une baisse des températures est attendue en fin de semaine. Des averses sont prévues localement.

En moyenne, depuis la semaine précédente, le TAP a augmenté d'une unité. Le retard phénologique se maintient par rapport à 2017. Le détail des maturités est présenté ci-après.

Situation actuelle au 21 Août 2018 ;

Secteur 5 = précoce

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

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol						
Grenache	344	11,4	3,62	3,25	6,0	1,3	1234	199
Mourvèdre	283	10,5	3,99	3,28	5,5	2,5	1411	200
Syrah	346	11,8	4,59	3,31	6,5	2,8	1749	160
Carignan	352	9,9	5,60	3,19	7,3	3,6	1689	153

Comparaison par rapport au prélèvement du 14 Août 2018

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol						
Grenache	13	1,0	-0,58	0,08	-0,41	-0,58	56	-3
Mourvèdre	8	1,5	-0,80	0,11	-0,43	-0,83	39	17
Syrah	9	1,0	-0,35	0,08	-0,11	-0,33	103	11
Carignan	5	0,9	-0,70	0,08	-0,58	-0,49	31	0

Comparaison par rapport au prélèvement du 22 Août 2017

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol						
Grenache	37	-1,2	-0,7	-0,05	-1,00	-0,9	-204	-23
Mourvèdre	31	-1,9	-0,1	-0,11	-0,77	-0,2	-257	-34
Syrah	32	-1,1	0,0	-0,07	-0,43	-0,1	-36	-9
Carignan	52	-1,7	0,1	-0,05	-0,87	0,5	-33	-3

Le retard phénologique de la vigne par rapport à 2017 se ressent toujours dans l'état de maturité : l'accumulation des sucres est en retard de 1.2 % vol pour le grenache et de 1.1 % vol pour la syrah. L'acidité est plutôt faible quand on compare à l'année 2017.

Les teneurs en potassium sont légèrement plus faibles qu'en 2017, tous cépages confondus. Les teneurs en azote assimilable sont assez faibles, surtout en ce qui concerne la syrah et le carignan. Cette valeur devra être surveillée afin de réajuster la quantité d'azote assimilable dans les moûts, et d'éviter des fins de fermentation difficiles.

Secteur 7 = tardif

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	336	10,9	4,52	3,14	6,59	2,0	1181	162
Syrah	345	10,9	5,33	3,23	6,71	3,6	1600	195
Carignan	340	8,9	6,68	3,06	7,46	4,6	1428	155

Comparaison par rapport au prélèvement du 22 Août 2017

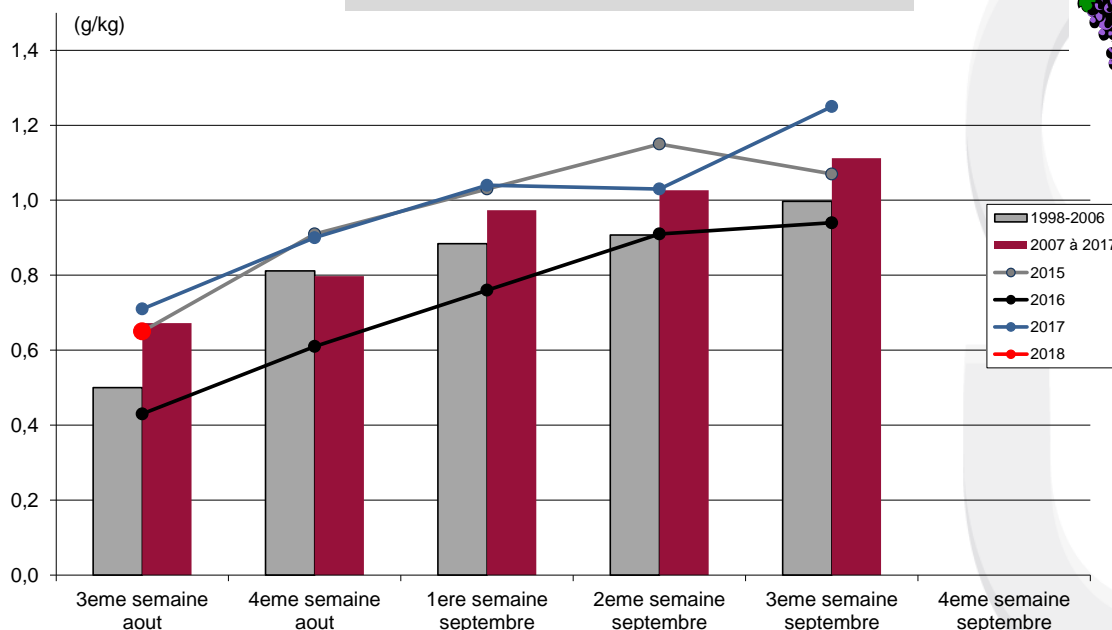
	LACO analyse & conseil							
	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	14	-1,0	-0,45	-0,02	-0,46	-0,76	-70	-35
Syrah	20	-1,1	0,23	-0,05	-0,33	0,01	-104	-16
Carignan	62	-1,9	0,90	-0,07	-0,37	1,02	-90	-2

Les premiers prélèvements ont été réalisés sur le secteur 7. Comme pour le secteur 5, le retard phénologique de la vigne par rapport à 2017 se ressent au niveau de l'état de maturité : l'accumulation des sucres est en retard de 1.0 % vol pour le grenache et de 1.1 % vol pour la syrah. L'acidité paraît élevée, ce qui est normal vu l'avancement de la maturité. Cependant, comparée à 2017, elle paraît étonnamment basse : elle est similaire à 2017, alors qu'à la même date les raisins étaient caractérisés par un TAP plus élevé (+1% vol).

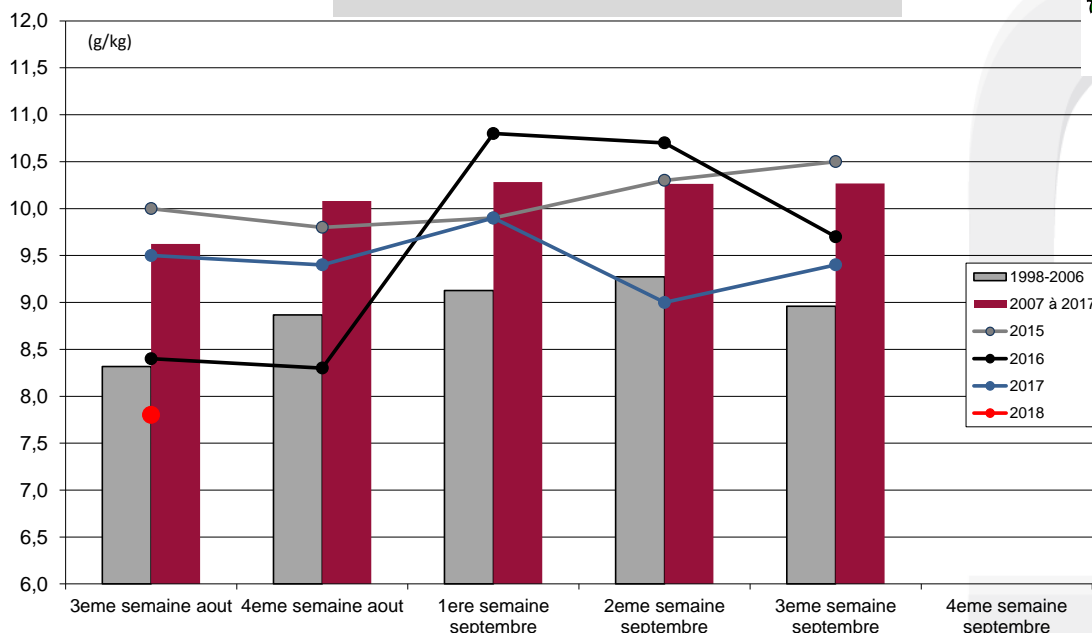
Les teneurs en potassium sont légèrement plus faibles qu'en 2017, tous cépages confondus. Les teneurs en azote assimilable sont assez moyennes, surtout en ce qui concerne le carignan. Cette valeur devra être surveillée afin de réajuster la quantité d'azote assimilable dans les moûts, et d'éviter des fins de fermentation difficiles.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5



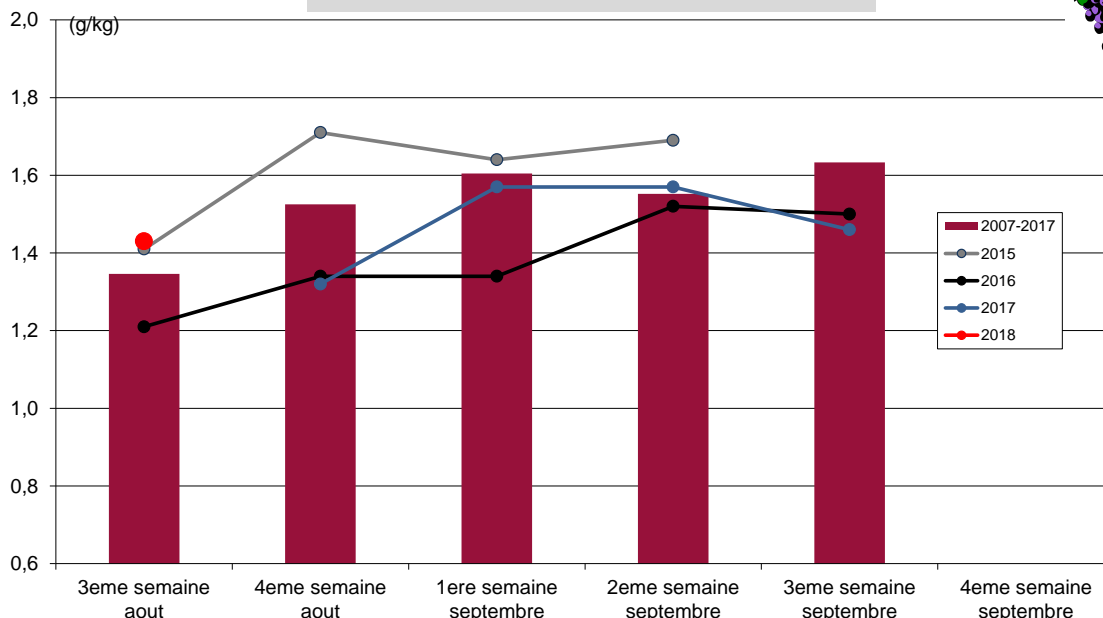
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5



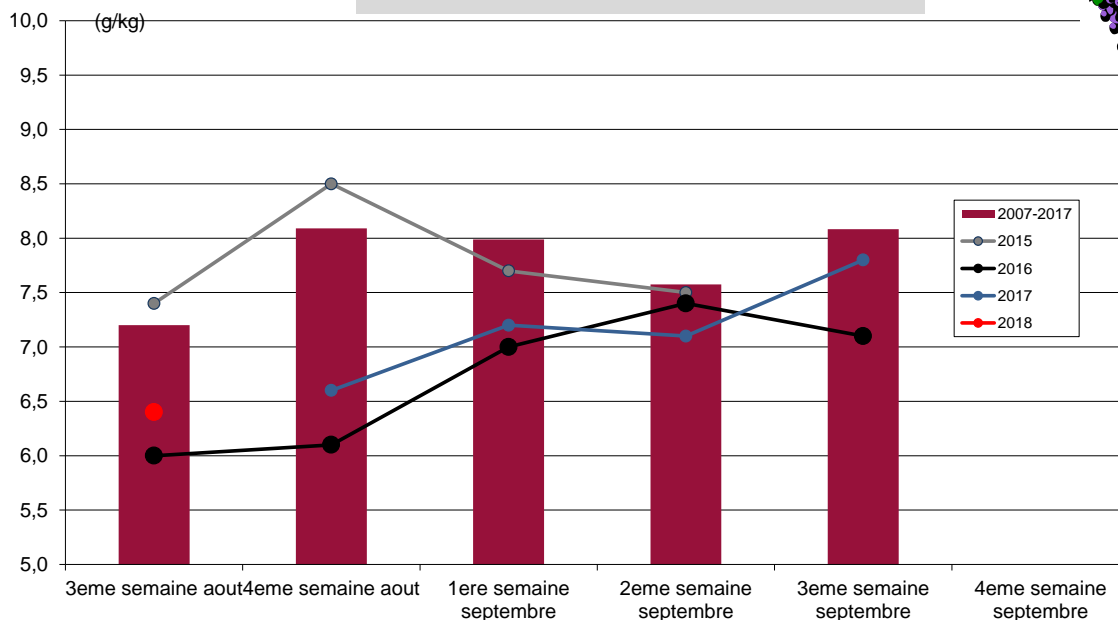
Pour ces prélèvements concernant le grenache, les anthocyanes et polyphénols sont, à date égale, à une concentration inférieure au millésime précédent. La teneur en polyphénols est très basse dans les prélèvements analysés.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH
SECTEUR 5**



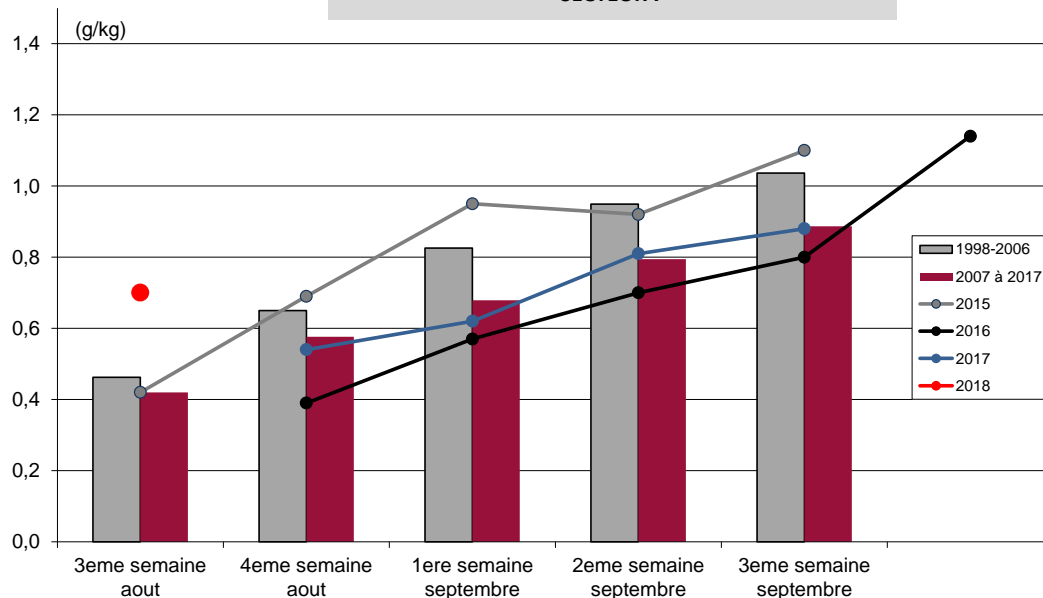
**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX
SUR SYRAH SECTEUR 5**



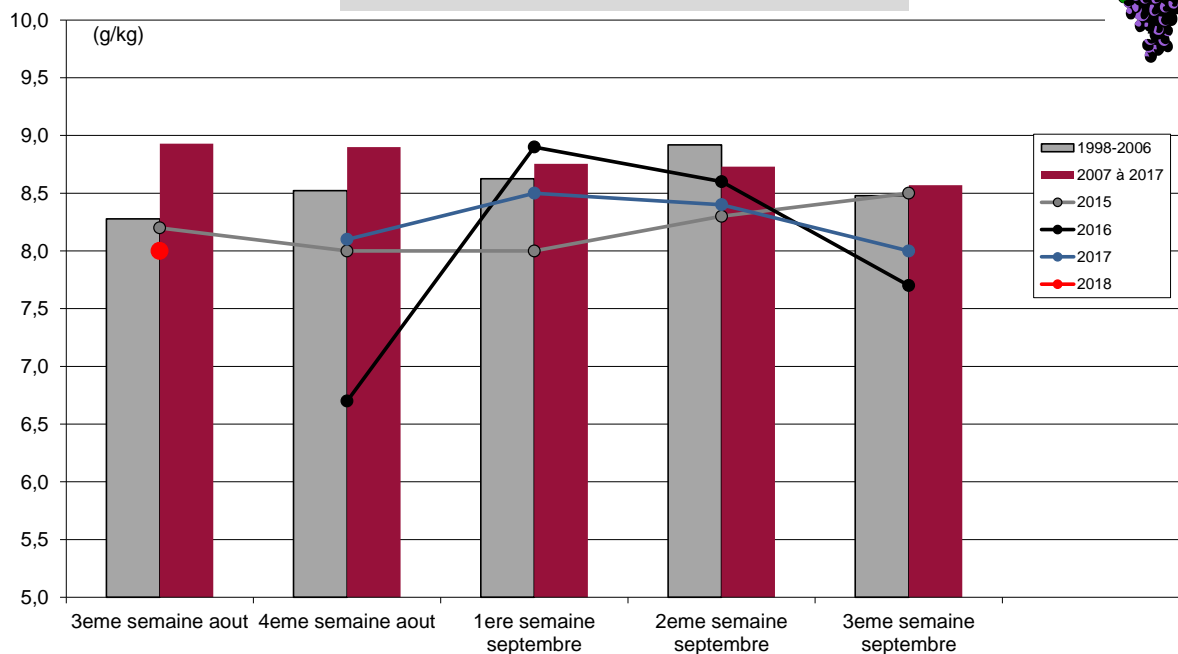
Concernant la syrah, les anthocyanes sont en concentration satisfaisante puisque la moyenne se situe au niveau du millésime 2015. Les polyphénols sont, à date égale, en concentration moindre que le millésime 2017.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE
SECTEUR 7**

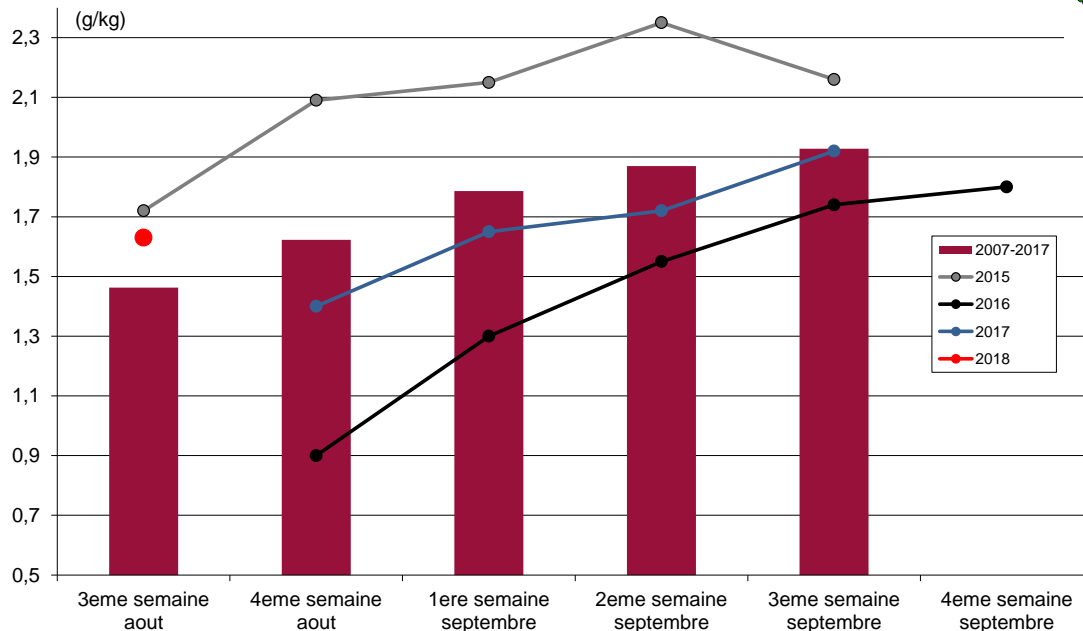


**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX
SUR GRENACHE SECTEUR 7**

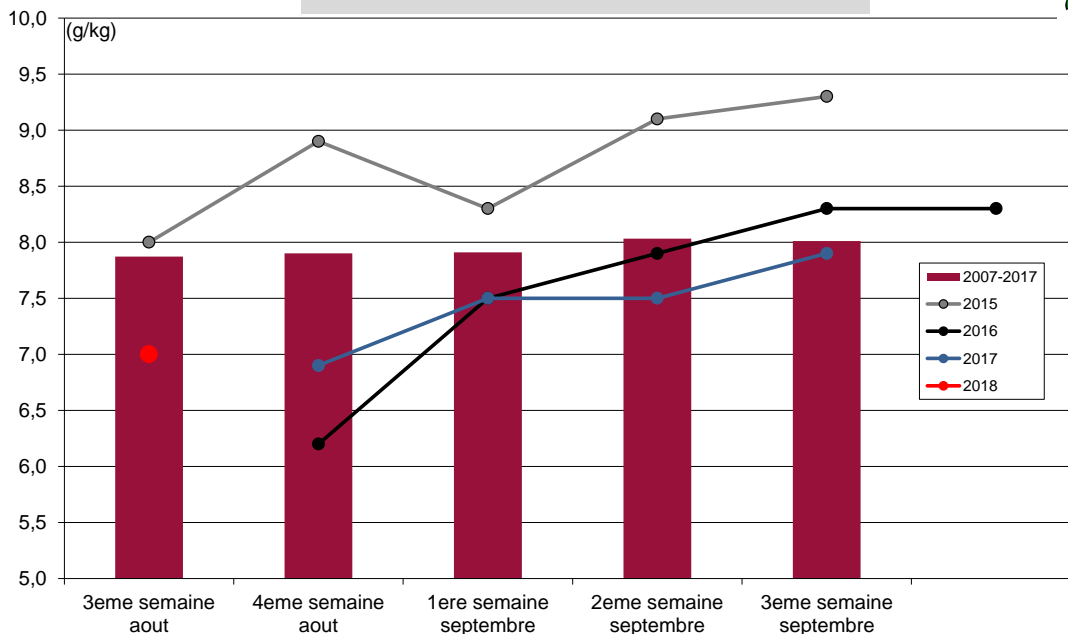


Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 7



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 7



Les mesures d'anthocyanes sur le secteur tardif sont relativement élevées. Les polyphénols sur les grenaches et syrah de ce secteur tardif sont en dessous de la moyenne pluri-annuelle.

Conclusion :

Comme nous l'avons observé un léger retard de maturité est observé si l'on se concentre sur le degré alcoolique. L'acidité, elle, est anormalement faible et les équilibres sucres/acide seront certainement à réajuster. Les potentiels de couleur semblent favorables mais les polyphénols sur les deux secteurs sont à surveiller, notamment au niveau du grenache. L'état sanitaire global du vignoble est très hétérogène. Les pertes sont spectaculaires sur certaines parcelles et l'on note une extrême fragilité des baies sur certaines parcelles.

Les œnologues de LACO

