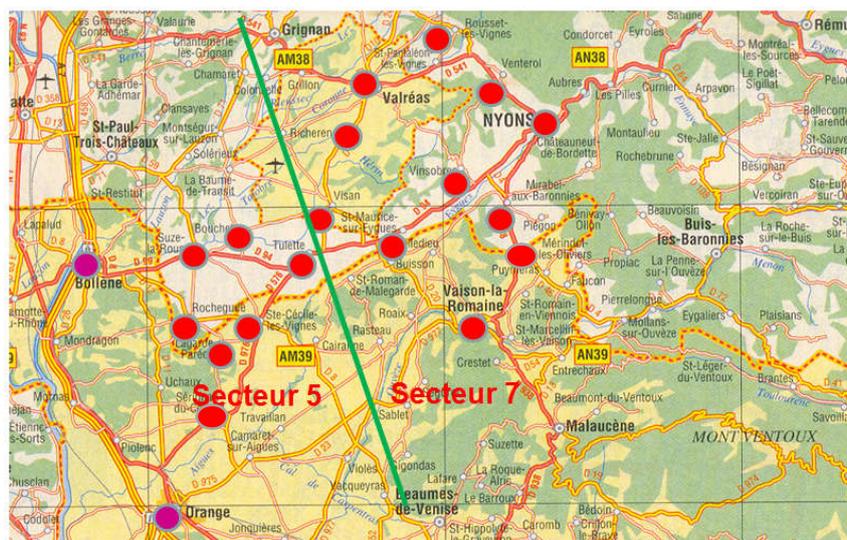


MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 4 septembre 2018

Pour rappel :

Secteur 5 = secteur dit précoce. Il concerne les communes de Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochequde, 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 semaine écoulée a été marquée par une légère baisse des températures, due notamment au mistral. La température moyenne sur la semaine a encore chuté de 1°C sur l'ensemble des secteurs, elle atteint 21,3°C à Visan, 22,2°C à Piolenc. Les températures les plus basses ont été enregistrées samedi matin à Visan (14,8°C), les plus hautes mardi dernier à Piolenc (31,9°C). Les nuits ont donc été plutôt fraîches, avec des journées assez chaudes (fortes amplitudes thermiques).

Certains chantiers de vendange ont débuté, soyez vigilants aux différentes pluies programmées jeudi 6 septembre sur le secteur tardif.

La véraison est terminée sur le secteur 5. En ce qui concerne le grenache du secteur 7, il s'échelonne du stade 90% à 100% de véraison. On constate toujours certaines parcelles très chargées dont les raisins ne mûrissent pas en totalité : les raisins de la face non exposée n'ont pas totalement véré.

A la suite de nos visites, nous n'observons pas de nouveaux foyers de pourriture. Les foyers précédemment observés sont isolés, et ne concernent que quelques baies. Ils ne semblent pas s'étendre avec le temps. Les conditions climatiques de cette semaine et de la semaine à venir, marquées par le mistral, ralentissent le développement des maladies fongiques. Seules les parcelles chargées sur des microclimats humides sont touchées. Sur le secteur précoce, l'état sanitaire du parcellaire reste globalement satisfaisant ; des tâches de

mildiou sont présentes sur les jeunes feuilles de Grenache. Sur grappes la progression du champignon est ralentie.

Les vignes ne souffrent toujours pas de stress hydrique fort. Cette semaine va être marquée par un temps assez chaud et sec (+ de 25°C attendus), avec des températures plus fraîches la nuit (<15°C).

Les premiers raisins pour l'élaboration des rosés sont rentrés ce début de semaine. Les moûts se colorent rapidement et ont une tendance oxydative. Les jus partent très rapidement en fermentation (la maîtrise de la température est importante). Les premières cuves de rouges sont programmées cette fin de semaine pour les secteurs les plus précoces. En moyenne, suivant les secteurs, le TAP a augmenté plus lentement : entre 0,6 et 1 degré. Les conditions climatiques sont optimales, avec les fortes amplitudes thermiques observées, pour une évolution favorable des critères de maturité. Les différents résultats sont présentés ci-après.

Situation actuelle au 4 septembre 2018 :

En cette première semaine de septembre, le vignoble présente un état sanitaire favorable à la récolte de raisins sains et colorés. L'absence de pluie a permis le bon déroulement des premières vendanges.

Les variations entre les parcelles sont importantes tant au niveau de la maturité que de la quantité et qualité des raisins.

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 | g/l | | (g/l) | g/l | (mg/l) | (mg/l) |
| Grenache | 359 | 12,4 | 3,33 | 3,31 | 5,79 | 1,2 | 1411 | 164 |
| Mourvèdre | 300 | 12,4 | 3,22 | 3,43 | 5,27 | 1,8 | 1686 | 183 |
| Syrah | 350 | 13,2 | 3,99 | 3,4 | 6,3 | 2,3 | 2038 | 139 |
| Carignan | 372 | 11,4 | 4,76 | 3,3 | 6,9 | 2,9 | 1877 | 135 |

Comparaison par rapport au prélèvement du 28 Août 2018

| | LACO analyse & conseil | | Acidité Totale | pH | acide tartrique | Acidité Malique | potassium | azote |
|-----------|------------------------|----------------|----------------|------|-----------------|-----------------|-----------|--------|
| | Poids | Degré Probable | | | | | | |
| | 200 grains | % Vol | g/l | | (g/l) | g/l | (mg/l) | (mg/l) |
| Grenache | 6 | 0,6 | -0,12 | 0,03 | 0,07 | -0,07 | 24 | -11 |
| Mourvèdre | 11 | 0,7 | -0,17 | 0,07 | 0,03 | -0,17 | 103 | -3 |
| Syrah | 9 | 0,9 | -0,30 | 0,06 | 0,15 | -0,24 | 101 | -11 |
| Carignan | 11 | 0,8 | -0,35 | 0,05 | 0,25 | -0,32 | 24 | -2 |

Comparaison par rapport au prélèvement du 5 septembre 2017

| | LACO analyse & conseil | | Acidité Totale | pH | acide tartrique | Acidité Malique | potassium | azote |
|-----------|------------------------|----------------|----------------|-------|-----------------|-----------------|-----------|--------|
| | Poids | Degré Probable | | | | | | |
| | 200 grains | % Vol | g/l | | (g/l) | g/l | (mg/l) | (mg/l) |
| Grenache | 34 | -1,3 | 0,0 | -0,09 | -0,71 | 0,0 | -167 | -39 |
| Mourvèdre | 38 | -0,8 | -0,1 | 0,00 | -0,97 | 0,2 | 12 | -17 |
| Syrah | 12 | 0,4 | -0,2 | 0,03 | -0,43 | -0,4 | 216 | -63 |
| Carignan | 49 | -1,1 | 0,6 | -0,05 | -0,34 | 0,8 | 95 | -24 |

Sur le secteur précoce, la maturité phénolique commence à être atteinte sur certaines parcelles de Syrah : à la dégustation, les tanins pelliculaires sont doux et homogènes, la gangue pulpeuse adhère peu aux pépins, ces derniers sont craquants. La pulpe est fruitée voire sur le fruit sur mûri.

Sur Grenache, la maturité phénolique n'est souvent pas atteinte ; les pellicules s'affinent mais restent encore plus épaisses et la pulpe est gélatineuse, adhérant encore aux pépins. La véraison est beaucoup plus homogène que la semaine dernière, notamment sur les vignes à fort rendement. Les faibles acidités rendent la pulpe assez fruitée.

Globalement les grains sont un peu fragiles, malgré l'état de la charge de raisins très variable d'une parcelle à l'autre : il faut exercer peu de force pour détacher le pédicelle qui est encore vert. Cette situation ne semble pas inquiétante au vu des prévisions météo favorables pour les 10 prochains jours.

Secteur 7 = tardif

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

| | LACO analyse & conseil | | Acidité Totale | pH | acide tartrique | Acidité Malique | potassium | azote |
|----------|------------------------|----------------|----------------|------|-----------------|-----------------|-----------|--------|
| | Poids | Degré Probable | | | | | | |
| | 200 grains | % Vol | g/l | | (g/l) | g/l | (mg/l) | (mg/l) |
| Grenache | 373 | 12,9 | 3,69 | 3,26 | 6,07 | 1,4 | 1387 | 138 |
| Syrah | 352 | 12,8 | 4,54 | 3,37 | 6,42 | 2,9 | 1938 | 180 |
| Carignan | 383 | 10,9 | 5,41 | 3,22 | 6,74 | 3,8 | 1676 | 155 |

Comparaison par rapport au prélèvement du 28 Août 2018

| | LACO analyse & conseil | | Acidité Totale | pH | acide tartrique | Acidité Malique | potassium | azote |
|----------|------------------------|----------------|----------------|------|-----------------|-----------------|-----------|--------|
| | Poids | Degré Probable | | | | | | |
| | 200 grains | % Vol | g/l | | (g/l) | g/l | (mg/l) | (mg/l) |
| Grenache | 8 | 1,0 | -0,23 | 0,06 | -0,18 | -0,08 | 115 | -21 |
| Syrah | -6 | 1,0 | -0,38 | 0,07 | -0,03 | -0,40 | 158 | -9 |
| Carignan | 29 | 0,9 | -0,44 | 0,07 | -0,32 | -0,14 | 111 | 4 |

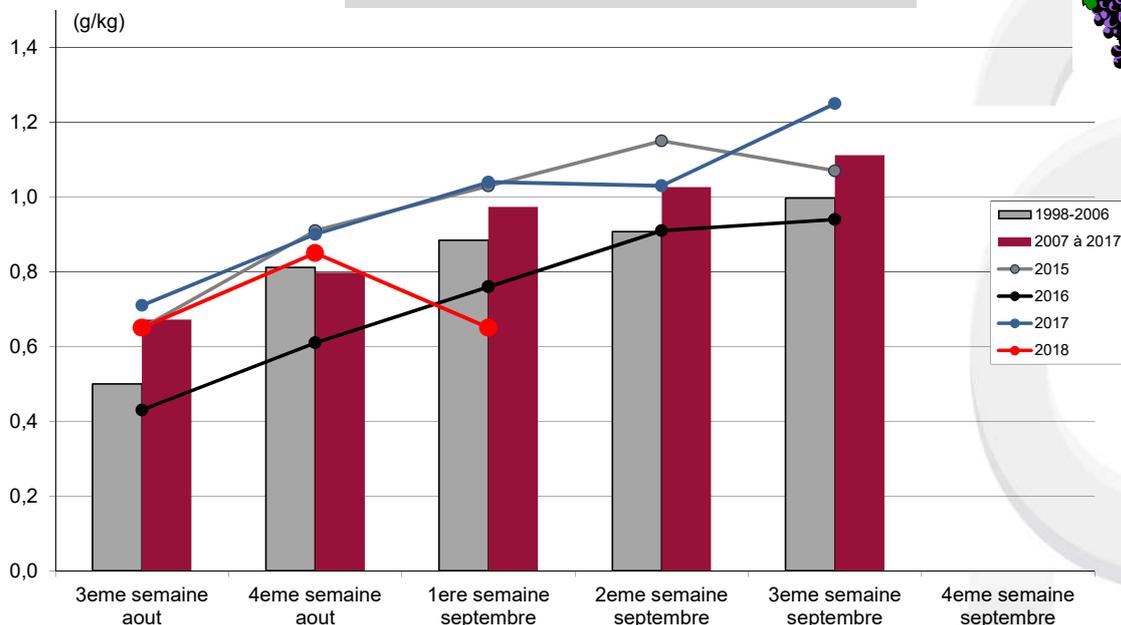
Comparaison par rapport au prélèvement du 5 septembre 2017

| | LACO analyse & conseil | | Acidité Totale | pH | acide tartrique | Acidité Malique | potassium | azote |
|----------|------------------------|----------------|----------------|-------|-----------------|-----------------|-----------|--------|
| | Poids | Degré Probable | | | | | | |
| | 200 grains | % Vol | g/l | | (g/l) | g/l | (mg/l) | (mg/l) |
| Grenache | 26 | -0,6 | 0,07 | -0,06 | -0,30 | -0,19 | -41 | -36 |
| Syrah | 36 | -0,7 | 0,69 | -0,09 | -0,27 | 0,59 | -19 | -22 |
| Carignan | 69 | -1,6 | 1,30 | -0,09 | -0,09 | 1,56 | 70 | -19 |

Le secteur tardif a rattrapé, en termes de maturité, le secteur précoce. Concernant la maturité phénolique, elle n'est pas atteinte dans ce secteur. Sur Grenache et à la dégustation, les pellicules sont épaisses, la gangue pulpeuse adhère encore aux pépins. Pour surveiller l'acidité, il est nécessaire de réaliser des contrôles fréquents.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

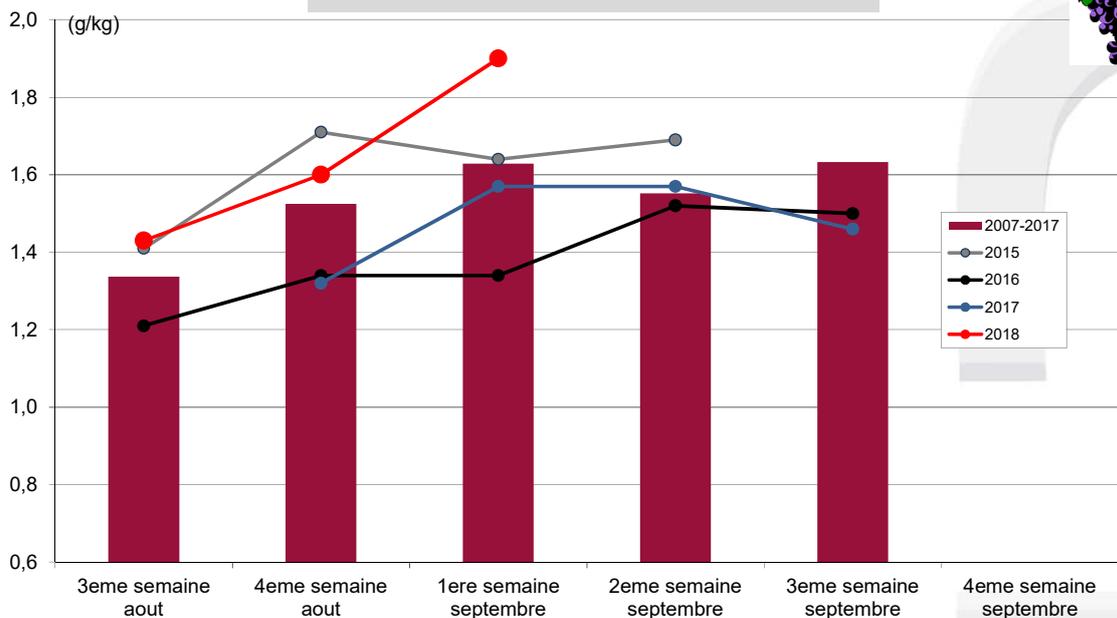
EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE
SECTEUR 5



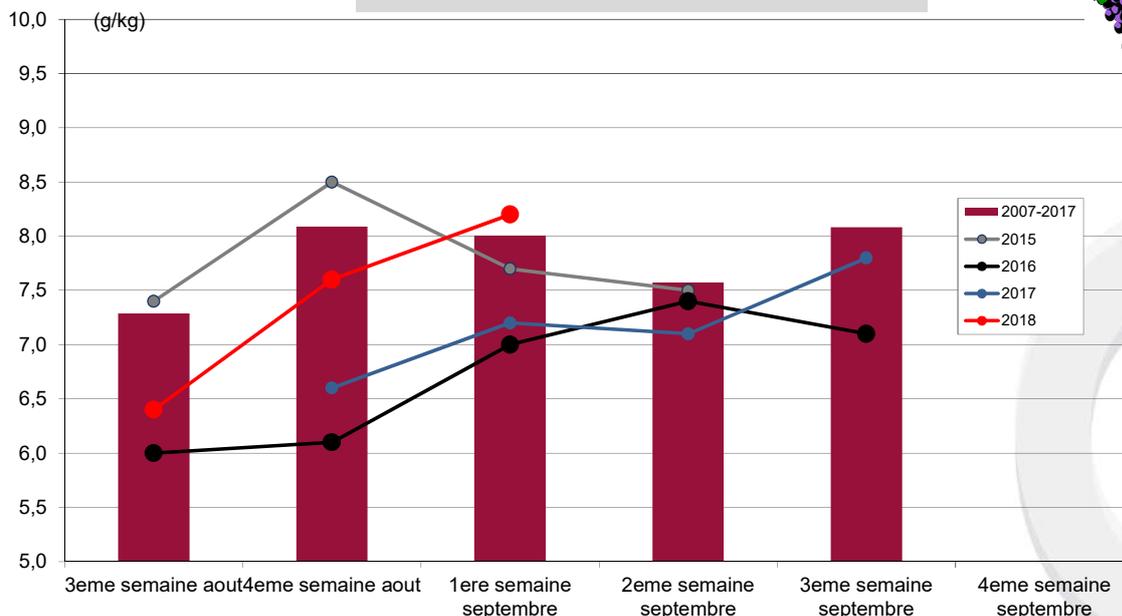
Une légère baisse de la teneur en anthocyane est observée sur le Grenache. Les analyses effectuées la semaine prochaine, confirmeront ou non cette tendance.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH
SECTEUR 5



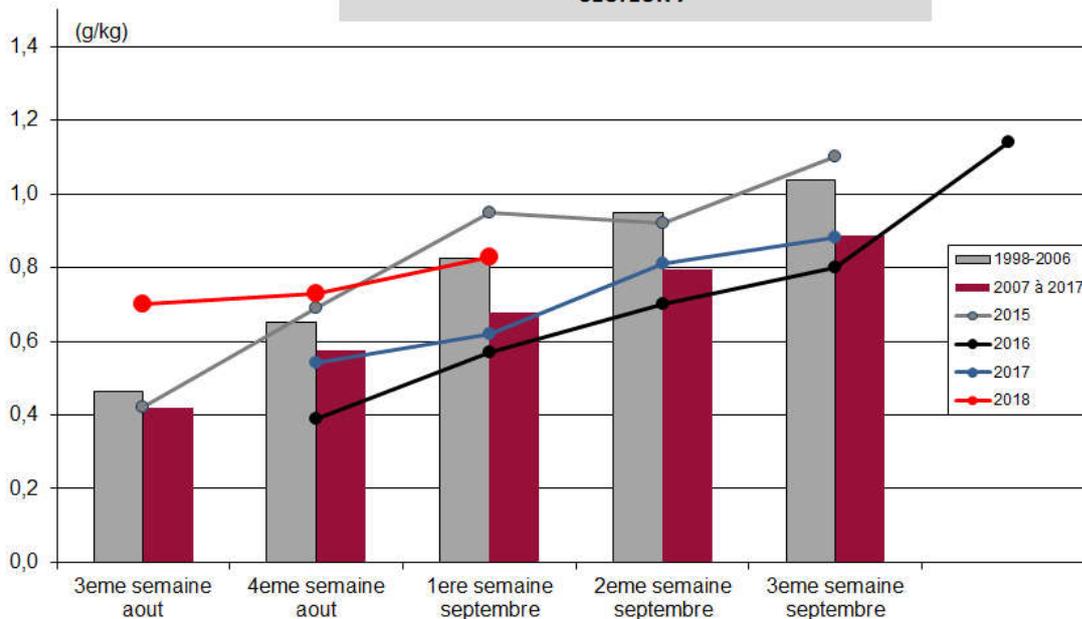
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5



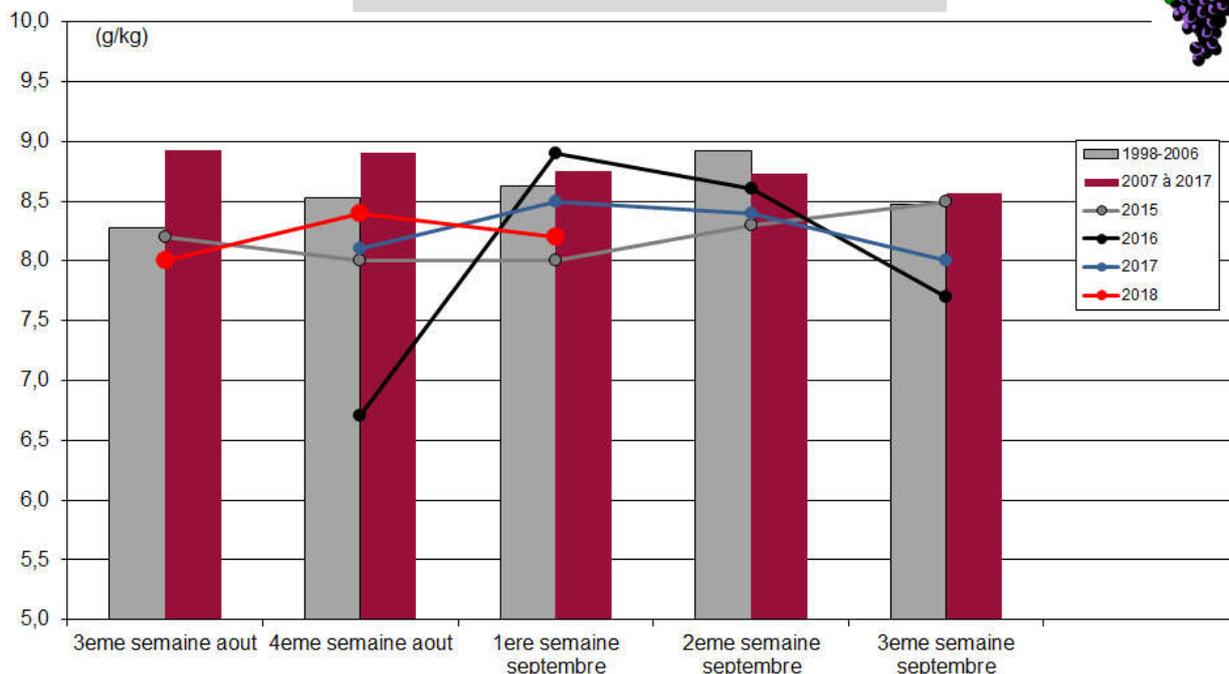
En moyenne, les Syrah révèlent une teneur en anthocyane relativement haute. L'analyse de cette semaine confirme bien nos courbes de la semaine passée. Les composés phénoliques, dans la petite moyenne sur les valeurs du 21 août, semblent évoluer positivement. La patience est de mise !

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7

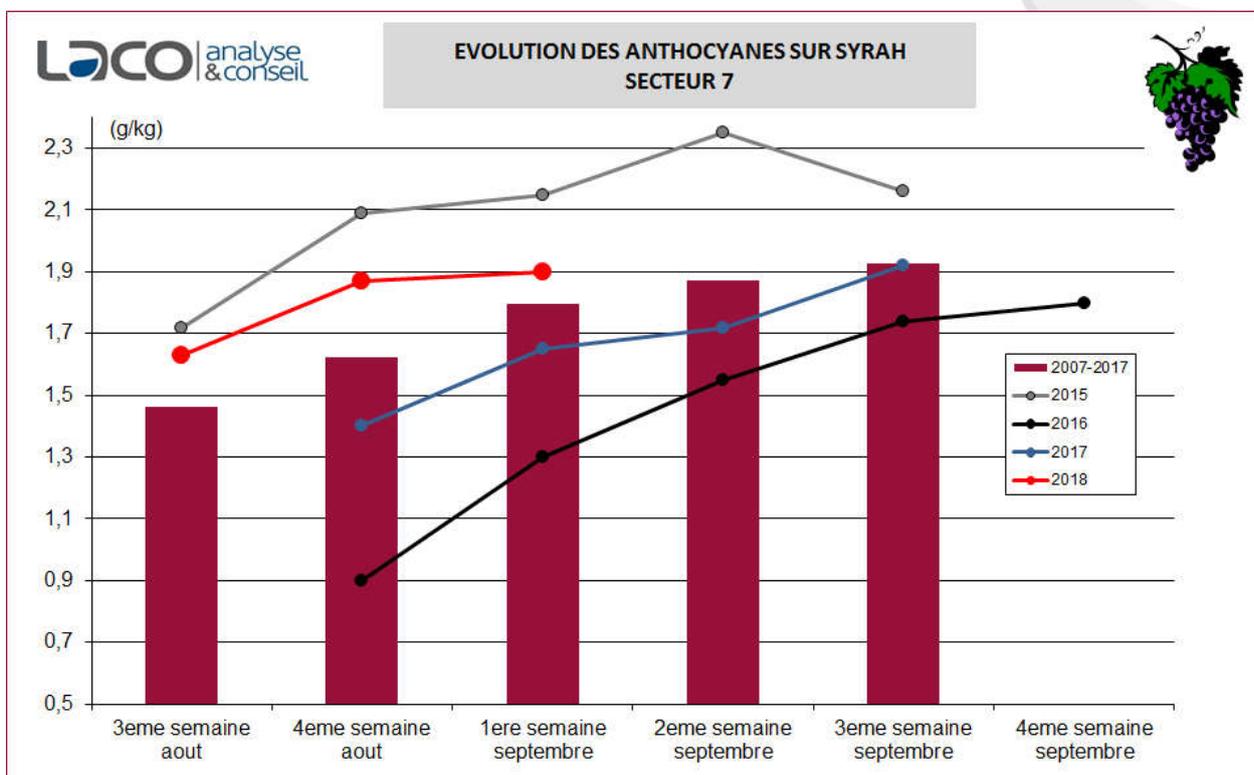


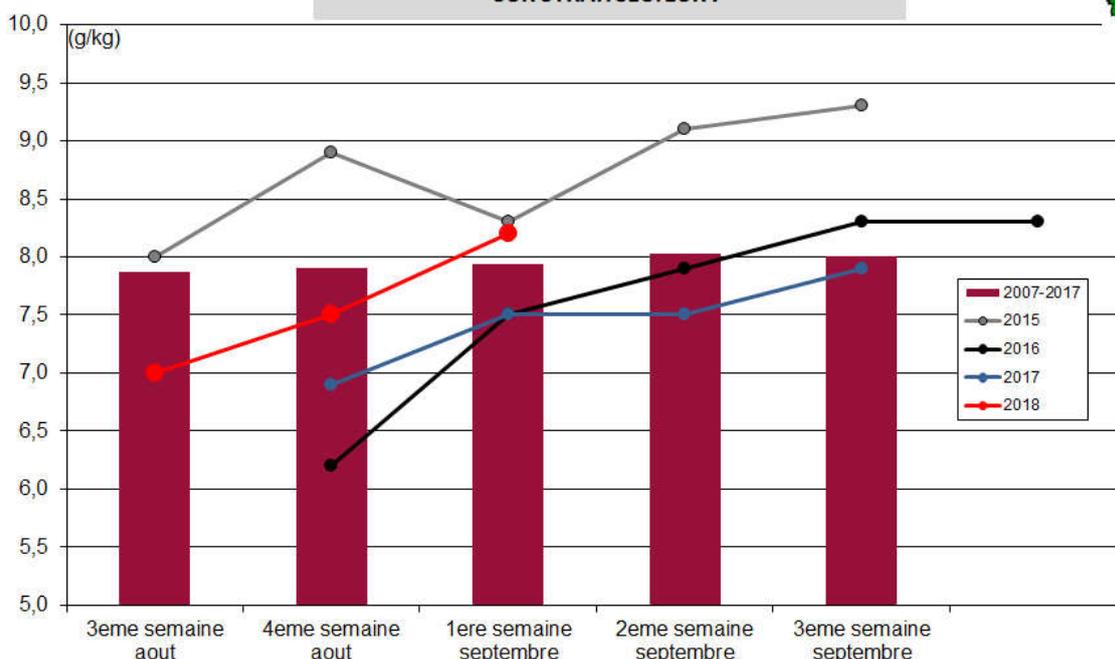
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



La teneur en anthocyane augmente doucement pour les Grenache du secteur tardif. Il faut encore attendre pour gagner quelques dixièmes. Concernant la teneur en composés phénoliques totaux, une très légère baisse est observée cette semaine : il faudra attendre la semaine prochaine pour confirmer cette tendance.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah





Les mesures d'anthocyanes sur le secteur tardif restent élevées mais la courbe semble atteindre un plateau. Les polyphénols sur les Syrah évoluent plus rapidement sur ce secteur.

Conclusion :

L'augmentation des amplitudes thermiques est particulièrement favorable à la maturité polyphénolique. Elle a d'ailleurs globalement bien évolué cette semaine, et de façon favorable. L'augmentation de la teneur en polyphénol va permettre la stabilisation de la couleur. Il faut encore attendre sur l'ensemble des secteurs, cette maturité n'étant pas atteinte.

De nombreuses parcelles de blanc et de rosé ont été vendangées, affichant des volumes hétérogènes. La météo des 10 prochains jours (soleil et vent), va permettre de faire patienter les rouges sans risquer le développement de pourriture. Les parcelles doivent tout de même être surveillées, surtout celles situées dans des microclimats humides. Certaines Syrah du secteur précoce doivent être surveillées de près, certaines baies se ramollissent déjà.