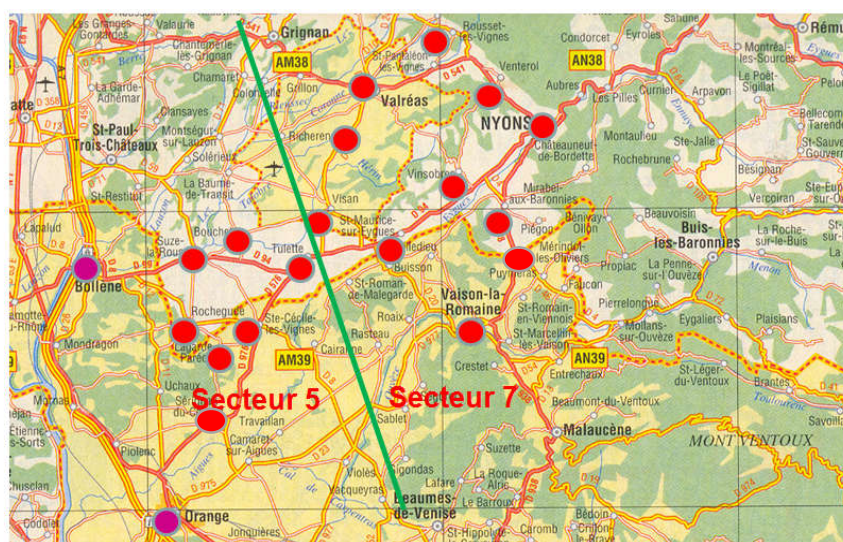


MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 11 septembre 2018

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 des conditions climatiques idéales pour une belle progression des maturités avec des journées ensoleillées dont les températures ont pu atteindre les 31 degrés Celsius et des nuits très fraîches propices à la récolte des blancs et des rosés que de nombreux chantiers se sont afférés à élaborer.

La véraison est terminée sur tous les secteurs sans que les maturités optimales ne soient encore atteintes notamment sur grenache

A la suite de nos visites parcelaires, nous n'observons pas de nouveaux foyers de pourriture. Les foyers précédemment observés sont isolés, et ne concernent que quelques baies qui ont séché et cela est assez bien contenu à ce jour. Les conditions climatiques des prochains jours seront déterminantes. Seules les parcelles chargées sur des microclimats humides sont préoccupantes.

Les premières cuves de rosés sont rentrées dans de très bonnes conditions en effet les chantiers de nuits et matinaux se généralisent, les raisins sont rentrés à la fraîcheur. Les degrés sont bien maîtrisés et malgré des acidités souvent très faibles qui ont dues être réajustées les premières dégustations sont très prometteuses et réjouissantes ! Les vins rosés, couleur rose pâle sont très aromatiques avec des degrés bien maîtrisés, et de très belles nuances. Les jus partent assez rapidement en fermentation (la maîtrise de la température est importante). Les premières cuves de rouges sont en cours de remplissage sur les secteurs les plus précoces.

En moyenne, suivant les secteurs, le TAP a augmenté plus lentement : entre 0,5 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 11 septembre 2018 :

En cette deuxième semaine de septembre, le vignoble présente un état sanitaire favorable à la récolte de raisins sains et colorés.

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	365	13,0	3,05	3,37	5,66	0,9	1468	164
Mourvèdre	292	13,0	2,96	3,46	5,30	1,4	1649	185
Syrah	342	13,7	3,58	3,5	6,2	1,8	2097	154
Carignan	385	11,9	4,30	3,4	6,7	2,4	1913	133

Comparaison par rapport au prélèvement du 4 septembre 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	-0,29	0,06	0,13	-0,31	56	0
Mourvèdre	-8	0,5	-0,26	0,03	-0,03	-0,40	-37	2
Syrah	-8	0,5	-0,41	0,08	0,10	-0,43	59	15
Carignan	13	0,5	-0,46	0,06	0,23	-0,44	36	-3

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	32	-1,2	-0,1	-0,05	-0,71	-0,1	-25	-40
Mourvèdre	58	0,0	-0,3	-0,20	-1,07	-0,4	-602	-198
Syrah	-49	1,4	-0,6	0,23	-0,39	-0,6	583	34
Carignan	59	-1,2	0,5	-0,03	-0,22	0,7	246	-29

Sur le secteur précoce, la maturité phénolique est atteinte sur les parcelles les plus précoces 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 mûrie.

Sur Grenache, la maturité phénolique n'est pas tout à fait atteinte : les rafles sont encore vertes à la dégustation les pellicules s'affinent mais restent encore plus épaisses et la pulpe est gélatineuse, adhérent encore aux pépins, les pépins ne sont pas encore tous marrons, 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 n'est pas encore coloré.

Ce qui caractérise ce millésime lorsqu'on déguste les baies tous cépages confondus, c'est la nature des tanins qui sont toujours assez fins peu agressifs ou astringents.

Secteur 7 = tardif

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

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol						
Grenache	375	13,8	3,34	3,34	5,92	1,1	1477	140
Syrah	348	13,6	3,98	3,46	6,33	2,3	2021	190
Carignan	394	11,8	4,84	3,28	6,64	3,0	1667	160

Comparaison par rapport au prélèvement du 4 septembre 2018

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol						
Grenache	2	0,9	-0,35	0,07	-0,15	-0,33	90	2
Syrah	-4	0,8	-0,56	0,09	-0,09	-0,65	83	10
Carignan	11	0,8	-0,58	0,06	-0,10	-0,76	-9	6

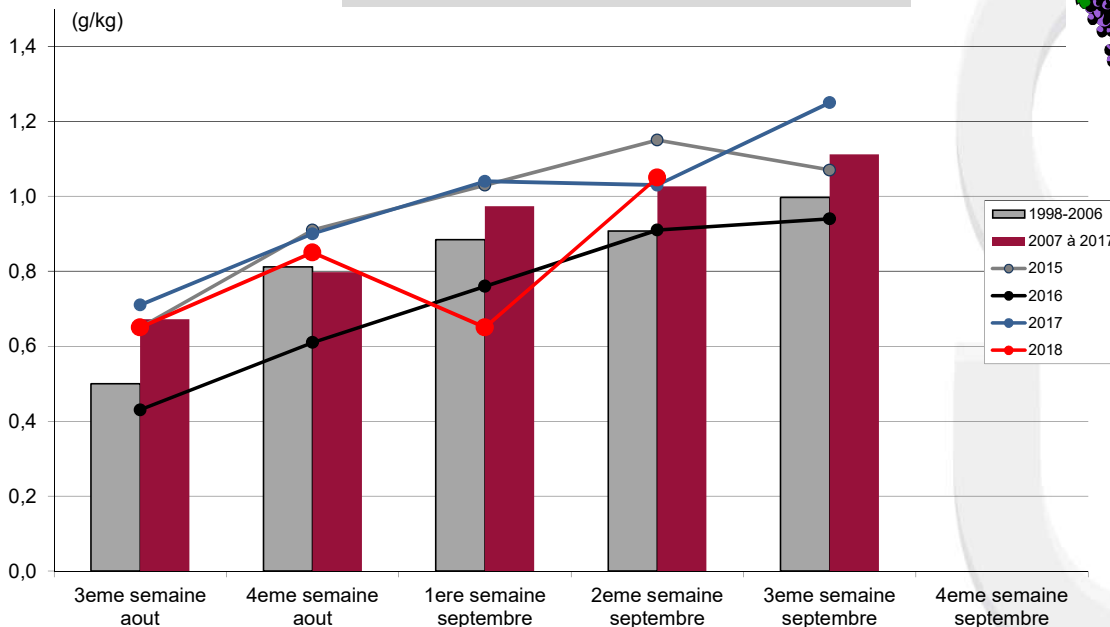
Comparaison par rapport au prélèvement du 5 septembre 2017

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol						
Grenache	26	-0,2	-0,10	-0,02	-0,41	-0,29	1	-21
Syrah	24	-0,5	0,32	-0,01	-0,31	0,28	66	8
Carignan	62	-0,9	0,62	-0,04	-0,32	0,70	-33	1

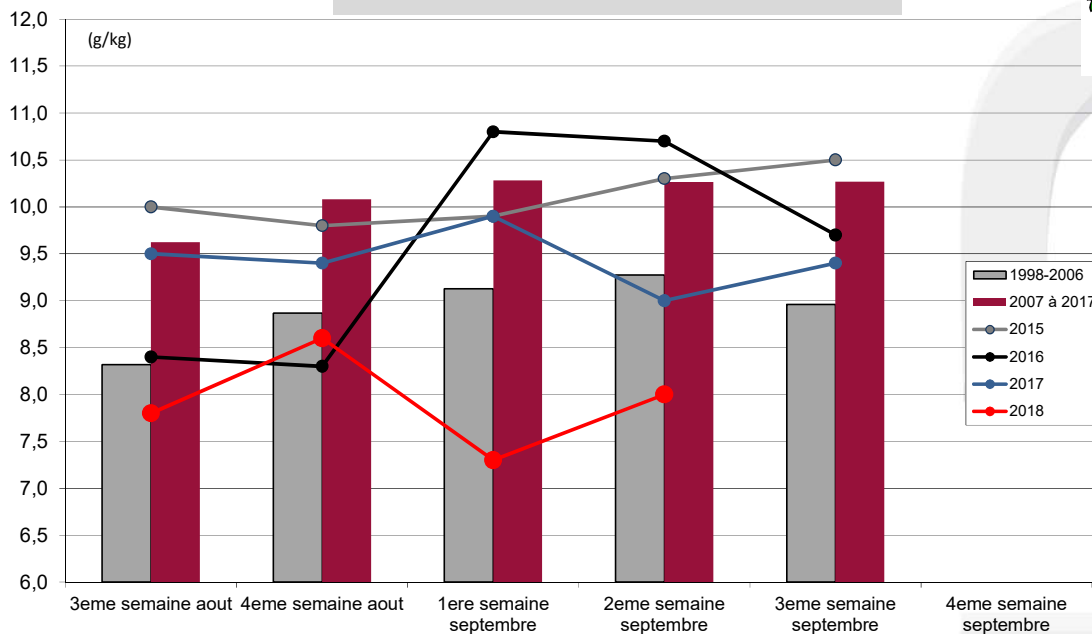
Le secteur tardif a rattrapé, en termes de maturité, le secteur précoce. Concernant la maturité phénolique, elle a bien progressé dans ce secteur. Sur Grenache et à la dégustation, les pellicules sont épaisses, la gangue pulpeuse adhère encore aux pépins. Pour surveiller l'acidité, il est nécessaire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

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5



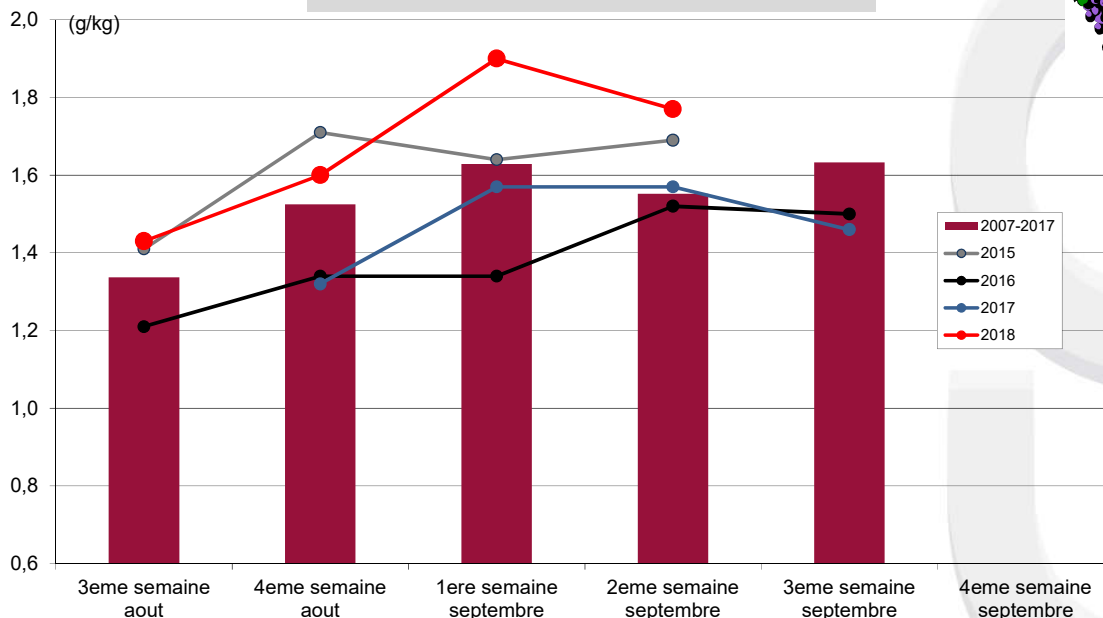
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5



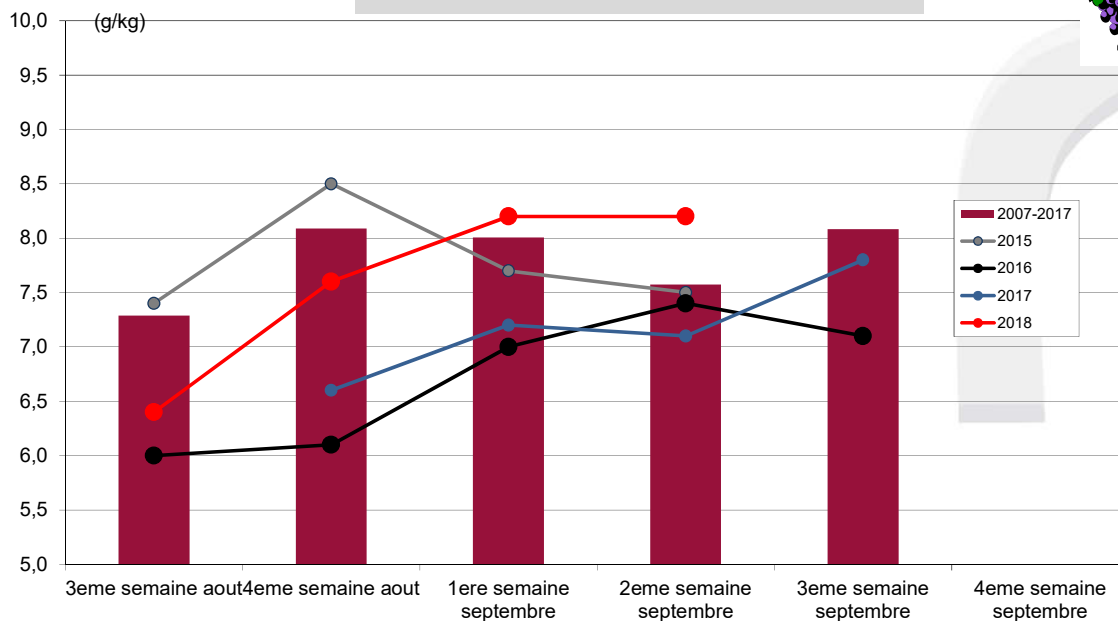
Les amplitudes thermiques ont contribué à la belle progression de la teneur en anthocyanes observée sur le Grenache. Cependant les polyphénols sont très déficitaires.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 5



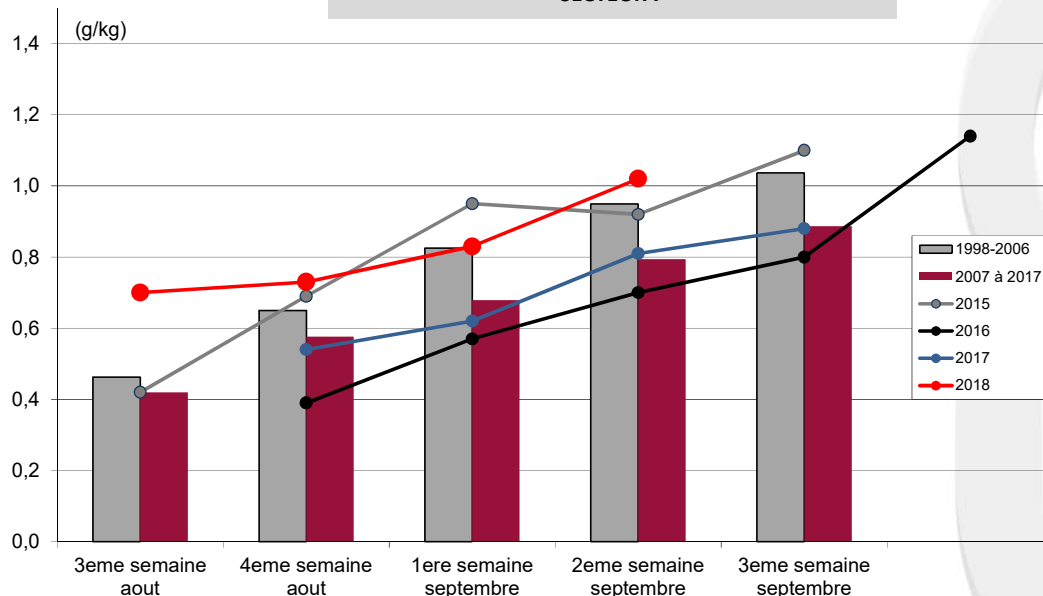
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5



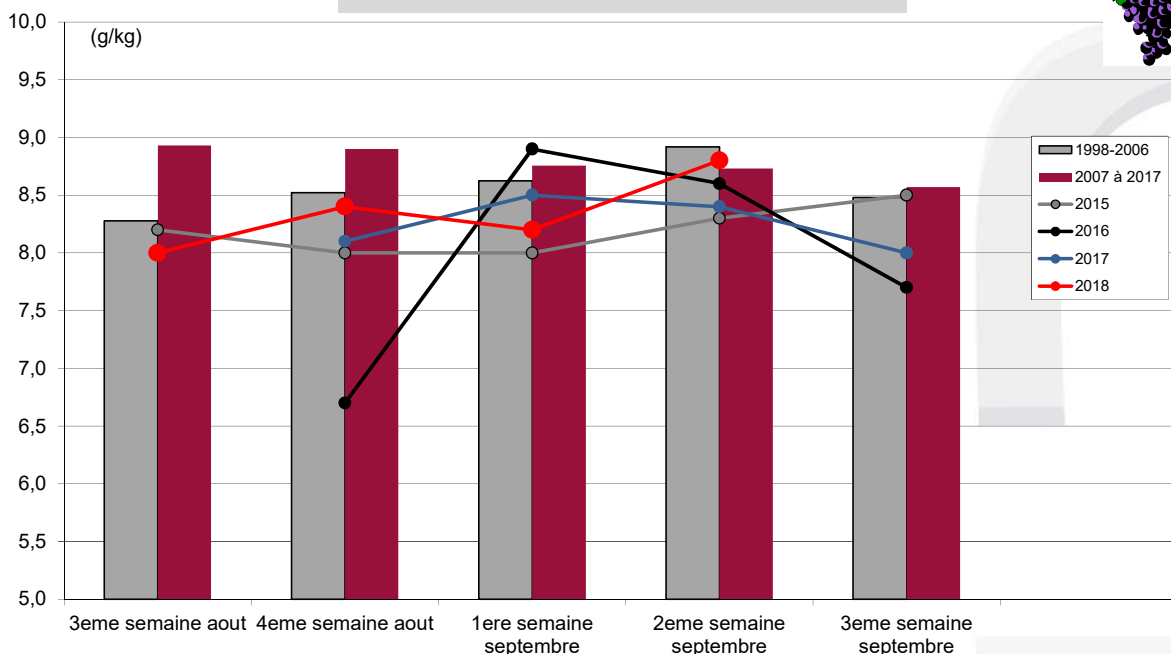
Les Syrah affichent une teneur en anthocyane relativement haute très prometteuse que nous retrouvons dans les premières cuvées. L'analyse de cette semaine confirme bien nos courbes de la semaine passée. Les composés phénoliques se situent à un très bon niveau et semblent évoluer positivement grâce aux bonnes conditions climatiques de la semaine

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7

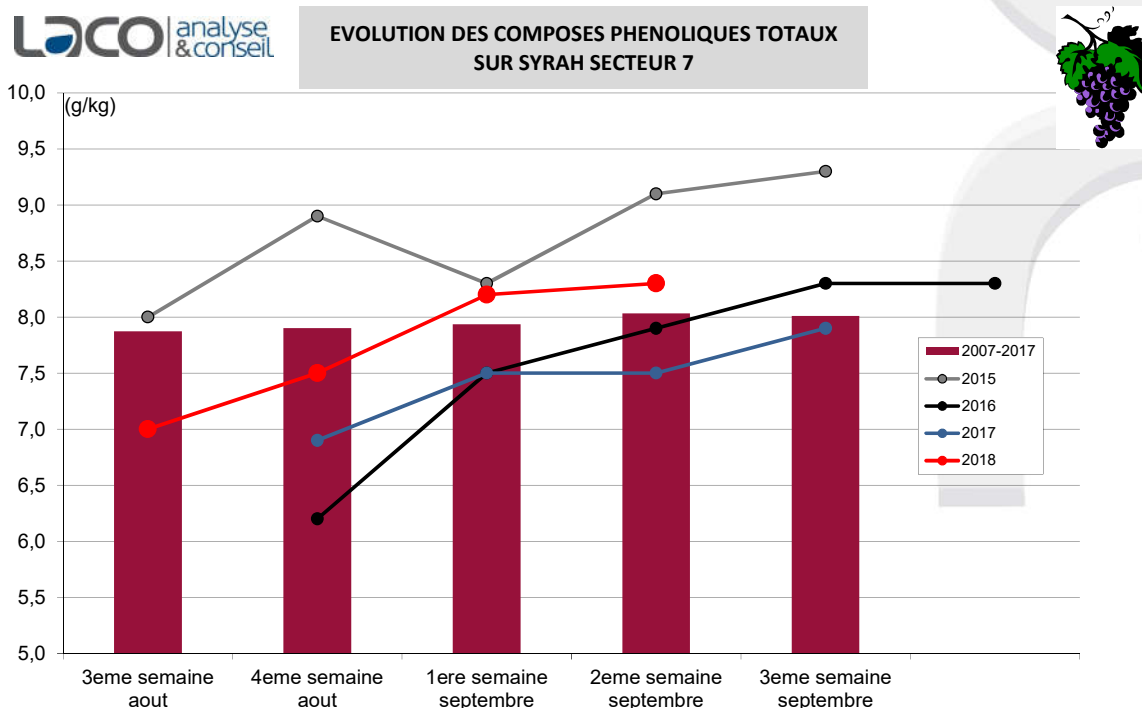
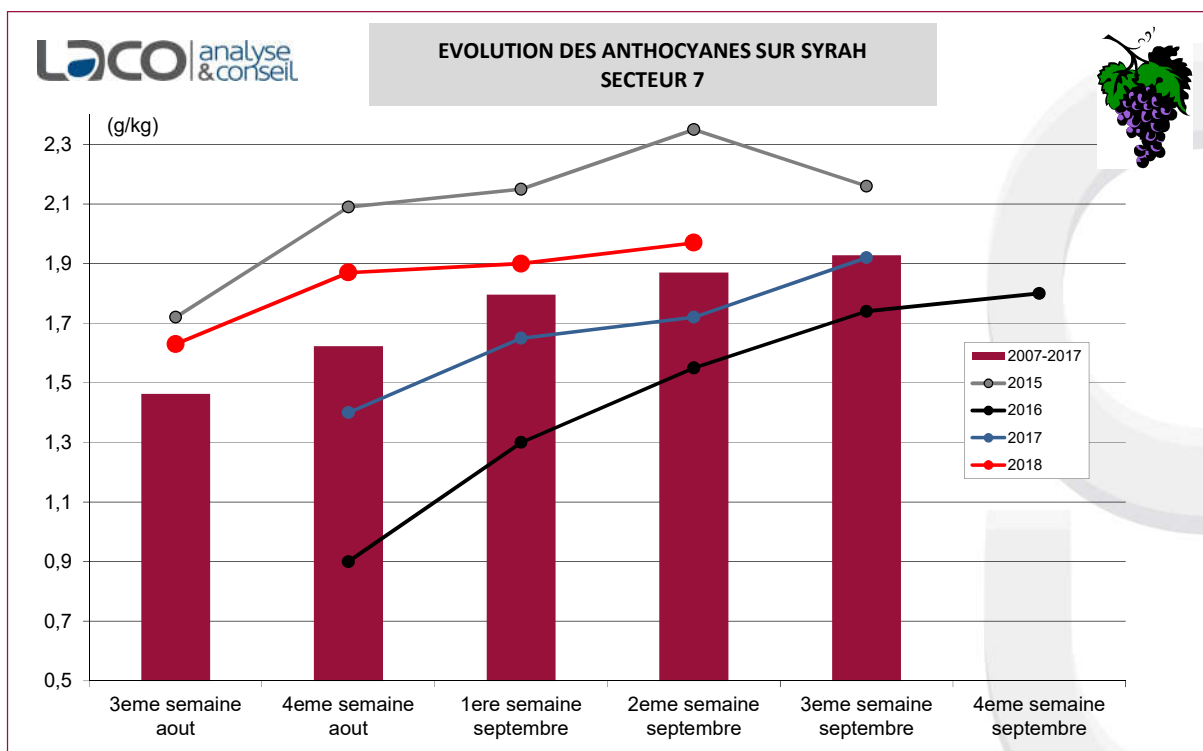


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



Bonne progression en anthocyanes pour le Grenache sur ce secteur tardif.
 Concernant la teneur en composés phénoliques totaux, nous observons la même progression se positionnant dans la moyenne des 10 derniers millésimes

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 et se situent à un bon niveau.

Conclusion :

L'augmentation des amplitudes thermiques particulièrement favorable à la maturité polyphénolique a permis une belle progression des maturités. Elle a d'ailleurs globalement bien évolué cette semaine. L'augmentation de la teneur en polyphénols va permettre la stabilisation de la couleur. La gestion des maturités conditionne la qualité des cuvées aussi plus que jamais la forte hétérogénéité des charges et des surfaces foliaires doivent être prises en considération, nous vous encourageons à faire des dégustations de baies et des contrôles de maturité pour chaque unité de terroir pour déterminer la chronologie de vos chantiers de récolte.

