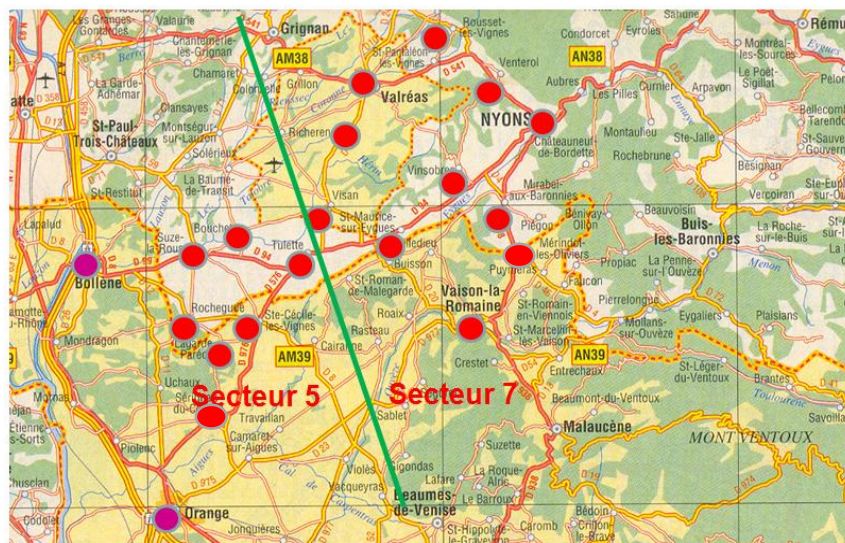


## MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 03 Septembre 2019

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:

Au cours de cette semaine, les vignes ont visuellement peu changé par rapport à la semaine passée. Les vignes résistent particulièrement bien à la sécheresse installée depuis plusieurs semaines et les parcelles dont les feuilles sont desséchées ou avec des baies flétries sont rares (plantiers chargés et vignes sur terroirs séchants). Les quelques millimètres de pluie de ce week end n'ont pas suffi à modifier l'état des vignes.

Dans l'ensemble, les maturités pulpaire évoluent modérément sur le secteur précoce et de façon plus intense sur le secteur tardif.

L'état sanitaire est toujours exceptionnel.

Les prévisions météorologiques ne prévoient aucune pluie mais un fort rafraichissement des températures avec de bonnes amplitudes thermiques qui permettrons à la végétation de récupérer la nuit.

## Situation actuelle au 03 Septembre 2019 ;

### Secteur 5 = précoce

*Moyennes par cépage rouge 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	269	13,0	3,57	3,28	6,59	1,2	1314	133
Mourvèdre	197	12,0	4,01	3,31	6,64	2,0	1610	126
Syrah	269	13,1	4,10	3,4	6,6	2,5	1871	138
Carignan	255	11,9	4,84	3,2	7,6	2,5	1603	102

*Comparaison par rapport au prélèvement du 27 Aout 2019*

	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	16	0,7	-0,67	0,08	0,50	-0,48	89	-6
Mourvèdre	1	1,1	-0,92	0,11	0,47	-0,97	72	5
Syrah	8	0,9	-0,89	0,11	0,22	-0,94	132	5
Carignan	12	0,5	-1,02	0,10	0,73	-0,83	14	11

L'évolution sur ce secteur est normale sans réel ralentissement du au stress hydrique. Les acides se dégradent de manière soutenue mais sont encore relativement importants. Les degrés alcooliques sont raisonnables et doivent permettre d'attendre une maturité poly phénolique pas encore à son optimum ceci tout en gardant une belle fraîcheur.

*Comparaison par rapport au prélèvement du 04 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	-90	0,6	0,2	-0,03	0,80	0,0	-97	-31
Mourvèdre	-103	-0,4	0,8	-0,11	1,37	0,2	-76	-57
Syrah	-81	0,0	0,1	0,00	0,28	0,3	-167	-1
Carignan	-118	0,5	0,1	-0,05	0,67	-0,4	-274	-33

*Moyennes par cépages BLANCS du réseau pour le secteur précoce*

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	degré probab. (%) (16 g pour 1%)
	Poids	Degré Probable							
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
Viognier	213	13,6	3,37	3,52	6,62	1,5	1818	152	14
Roussanne	276	13,6	2,57	3,34	5,5	0,4	1071	145	14,3
Grenache Blanc	176	13,6	3,12	3,55	6,4	1,4	1880	197	14,3

*Comparaison par rapport au prélèvement du 27 Août 2019*

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	degré probab. (%) (16 g pour 1%)
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
Viognier	-9	-0,2	-0,19	0,02		-0,3	98	3	-0,30
Roussanne	6	0,4	-0,43	0,08		-0,2	43	-3	0,40
Grenache Blanc	9	1,1	-0,83	0,18		-0,7	125	47	1,10

Les cépages blancs présentent des degrés corrects et les acidités sont souvent intéressantes. Les différences entre parcelles sont cependant importantes et nous conseillons à chaque viticulteur d'aller sur les parcelles déguster les baies pour déterminer la chronologie des chantiers de récolte.

*Secteur 7 = tardif*

*Moyennes par cépage rouge 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	264	12,4	4,42	3,18	7,57	1,6	1337	120
Syrah	265	12,3	4,80	3,27	7,24	2,7	1643	138
Carignan	221	10,6	6,33	3,08	8,47	3,6	1454	122

*Comparaison par rapport au prélèvement du 27 Août 2019*

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	0,9	-0,72	0,09	-0,43	-0,55	105	-6
Syrah	14	1,2	-1,05	0,12	-0,39	-1,01	105	13
Carignan	20	1,5	-3,05	0,19	-1,90	-2,62	-76	13

*Comparaison par rapport au prélèvement du 04 septembre 2018*

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	-110	-0,5	0,73	-0,08	1,50	0,15	-51	-18
Syrah	-87	-0,5	0,26	-0,10	0,82	-0,23	-295	-42
Carignan	-162	-0,3	0,92	-0,14	1,73	-0,12	-222	-33

Le secteur tardif est finalement peu en retard par rapport au secteur précoce. Les chargements en sucre et les dégradations d'acides y sont un peu plus intenses. Malgré tout, les maturités poly phénoliques ne sont pas atteintes et il est important de patienter encore pour atteindre la maturité optimale des tanins et des anthocyanes. Les états sanitaires impeccables permettent aussi d'attendre. Les feuillages sont encore bien verts et la machinerie végétale travaille toujours pour faire progresser les maturités. Les nuits fraîches participent aux évolutions favorables des polyphénols.

*Moyennes par cépages BLANCS du réseau pour le secteur tardif*

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	degré probab. (%) (16 g pour 1%)
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
<b>Viognier</b>	193	13,4	4,42	3,32	8,18	1,53	1735	129	14
<b>Grenache Blanc</b>	264	13,2	4,11	3,30	7,245	1,55	1501	120	14

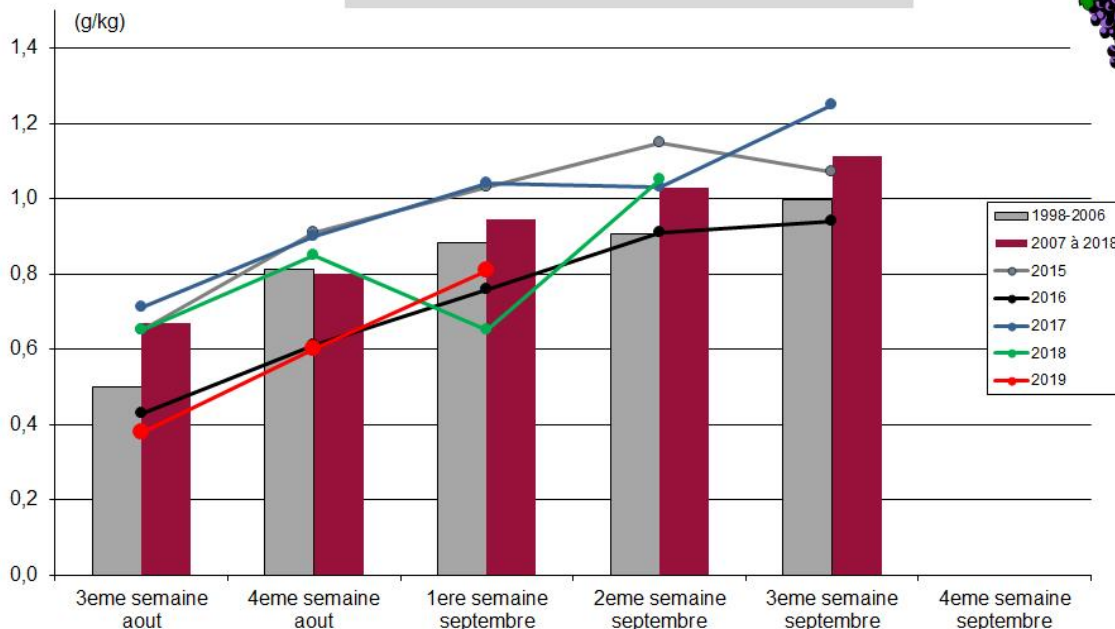
*Comparaison par rapport au prélèvement du 27 Août 2019*

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	degré probab. (%) (16 g pour 1%)
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
<b>Viognier</b>	6	1,2	-0,98	0,13	6,42	-0,73	63	-6	13
<b>Grenache Blanc</b>	-18,5	1,0	-0,49	0,09	6,51	-0,55	86	-7,5	12

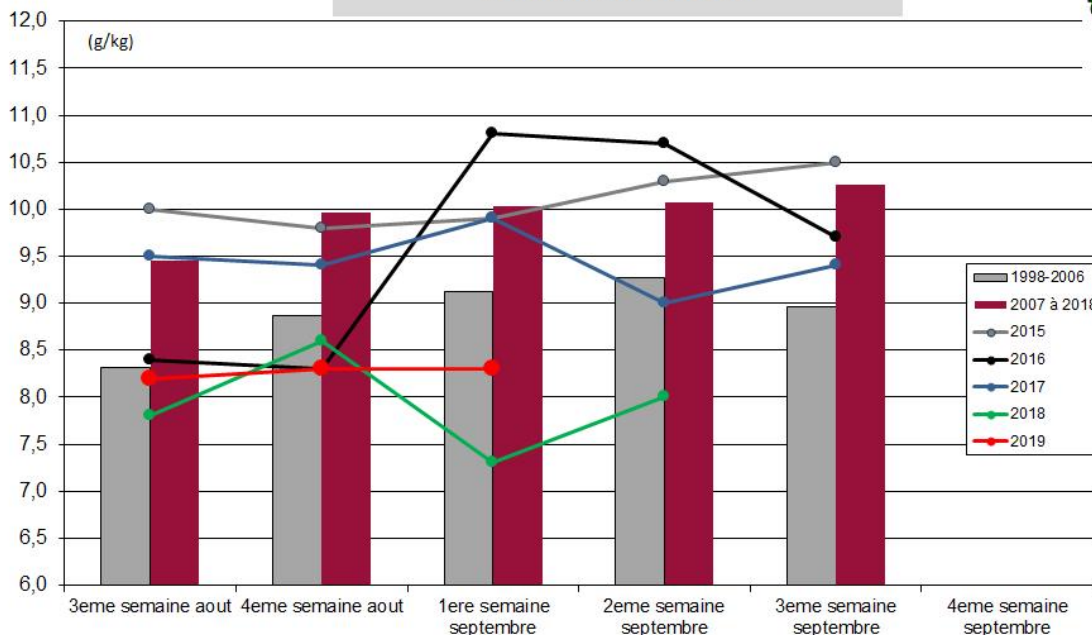
Les cépages blancs sont peu en retard par rapport au secteur précoce. Les acidités sont encore importantes et permettront certainement de garder un équilibre acide qu'il est difficile d'atteindre d'habitude. Nous conseillons cependant d'aller sur chaque parcelle pour déguster les baies et apprécier les maturités, les pépins sont souvent encore verts sur ce secteur.

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

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5**



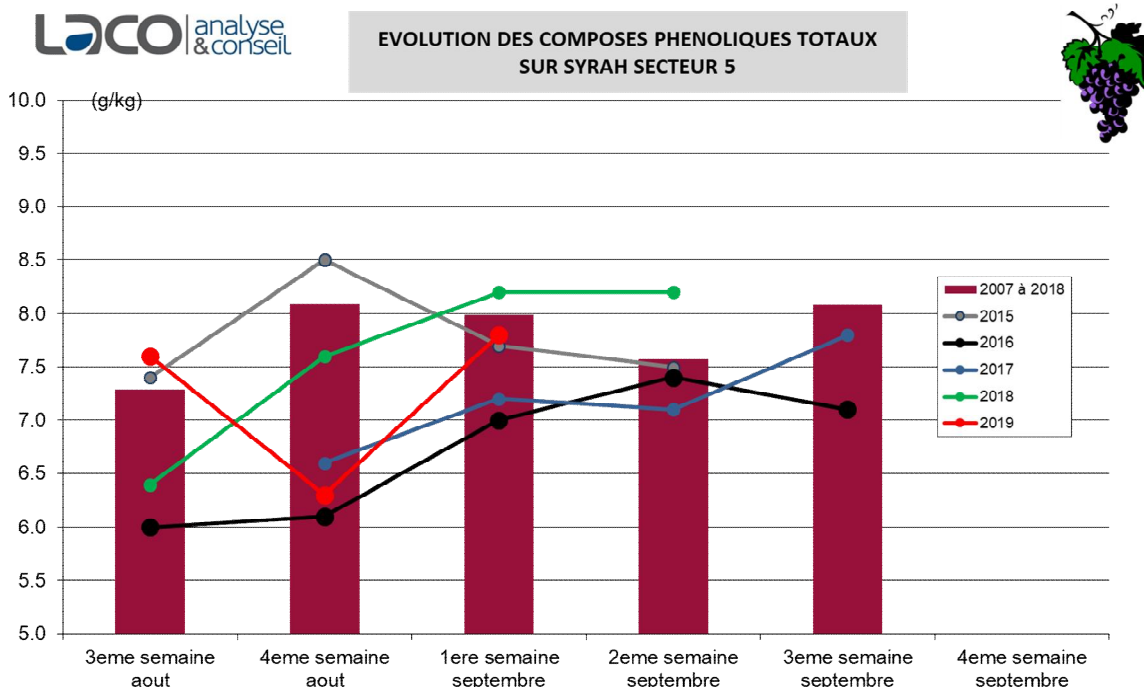
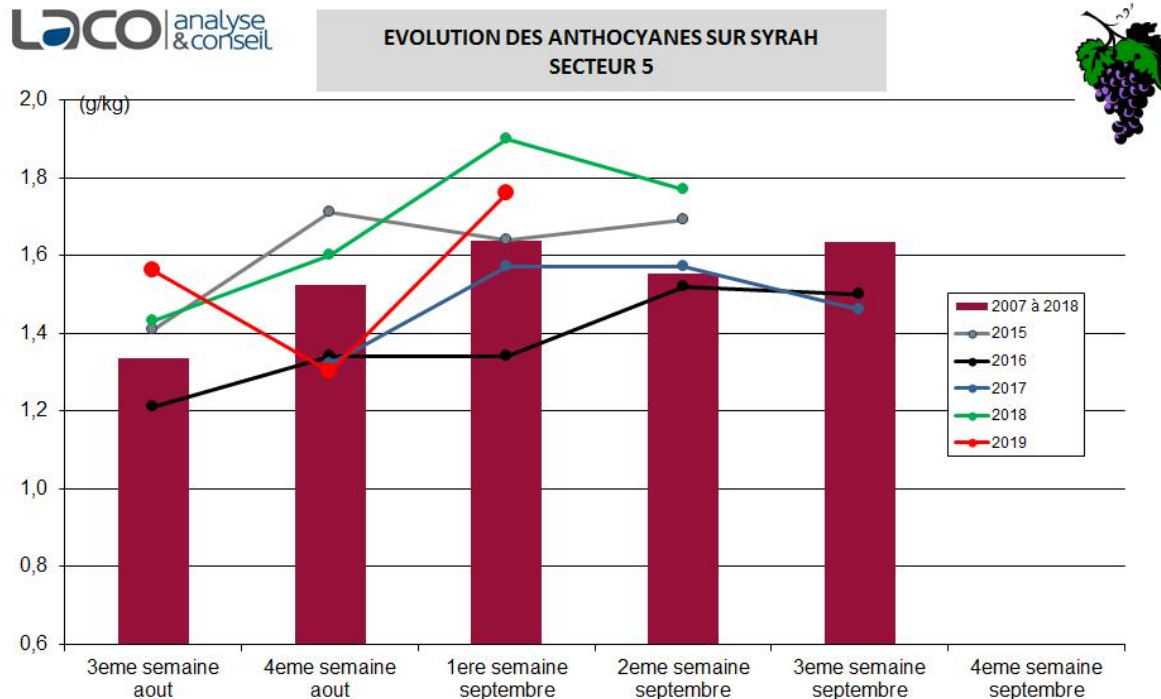
**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5**



Sur le secteur, les polyphénols totaux progressent peu. Les anthocyanes évoluent favorablement et nous observons lors de nos visites que les couleurs sont chaque semaine un peu plus intenses. Le retard initial doit être comblé. Les degrés relevés sont encore

raisonnables pour attendre la bonne maturité lorsque la parcelle ne présente pas de signe de stress hydrique .

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

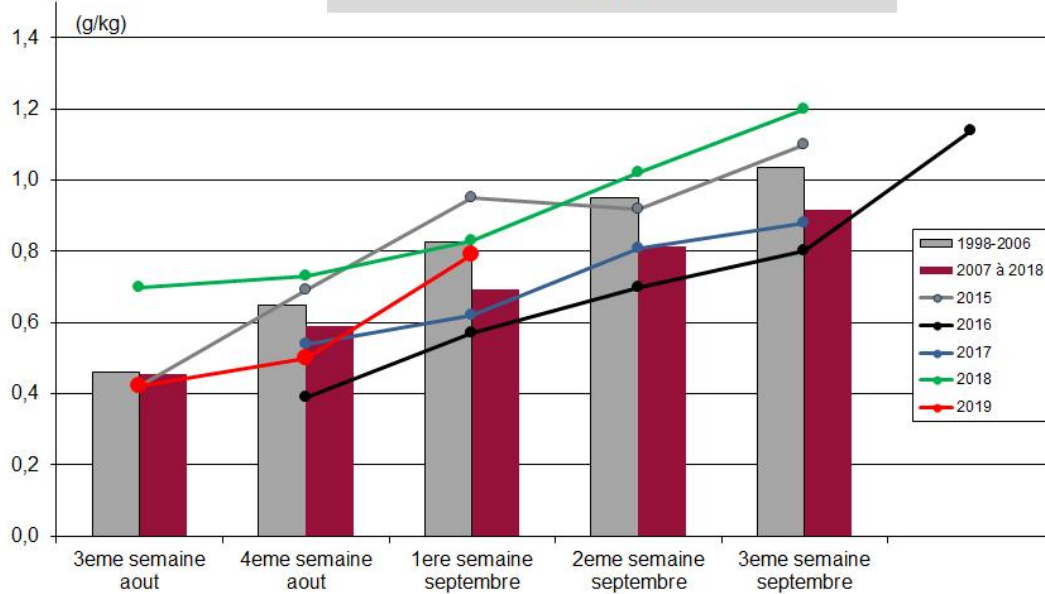


Les syrahs sont noires et l'on espère pouvoir bien extraire cette couleur et surtout la stabiliser le niveau de polyphénol est un peu faible à ce jour. La petite taille des baies participera à la

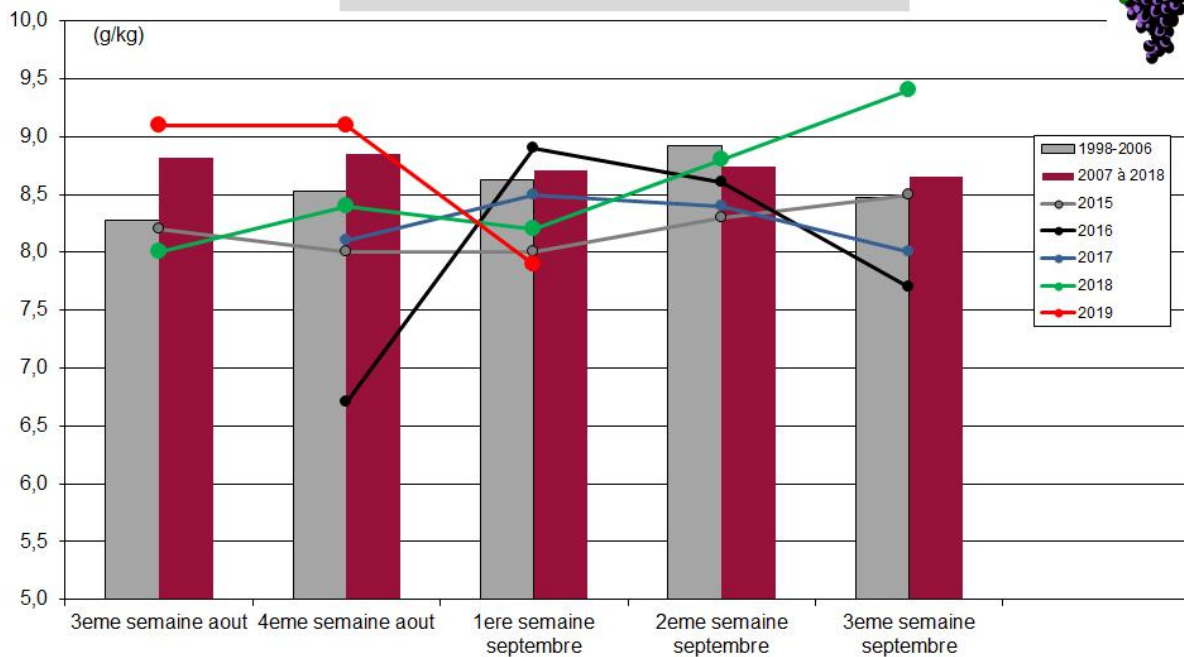
libération de davantage de couleur en augmentant le rapport marc/jus. Il faudra cependant être prudent sur les extractions pour ne pas faire ressortir des tanins trop séchants et astringents.

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

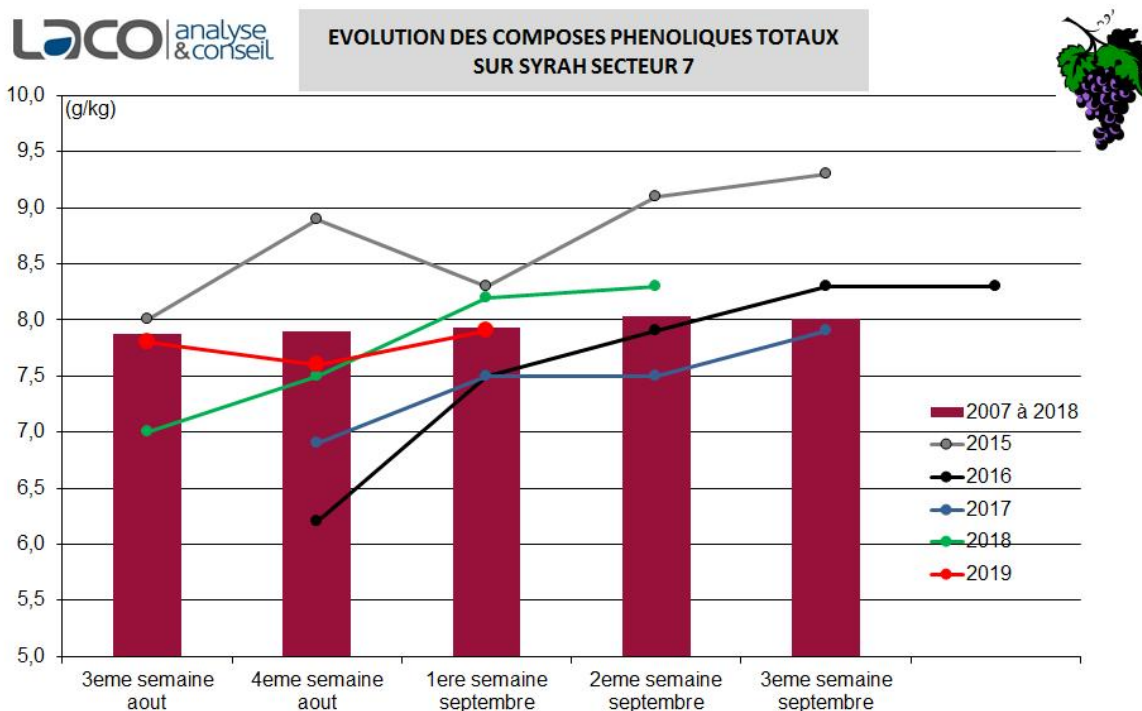
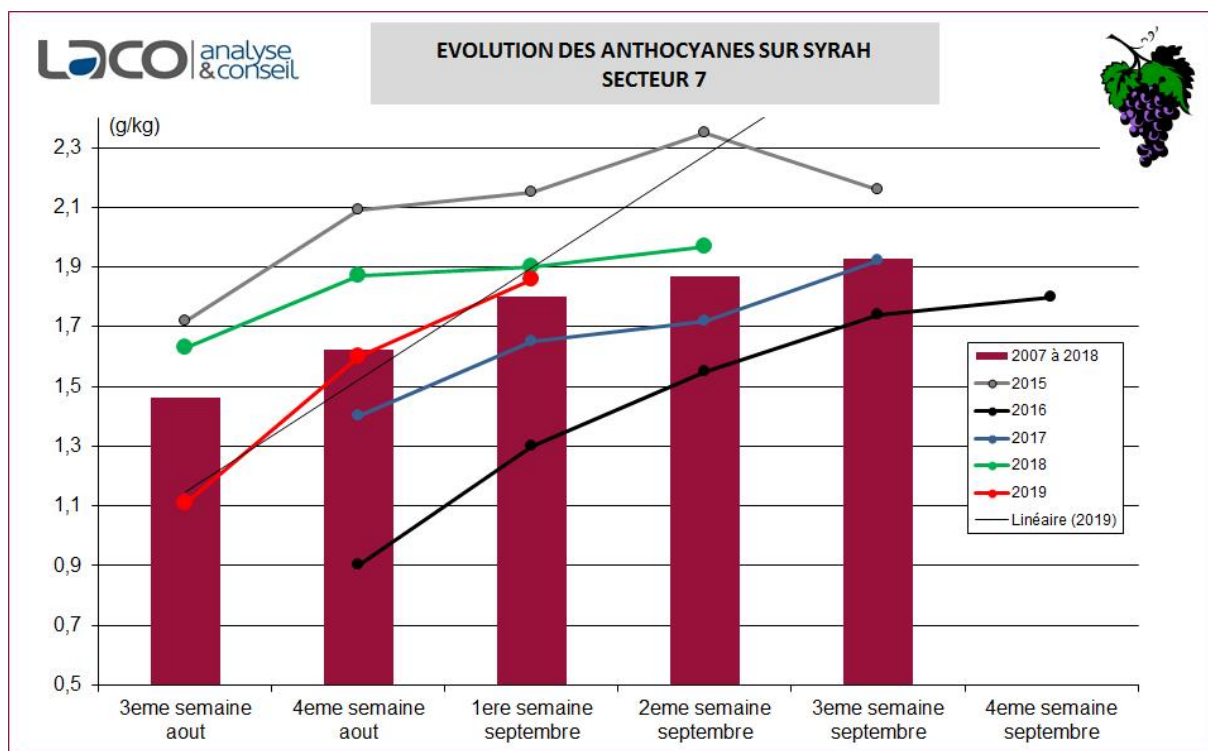
**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7**



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



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



Les anthocyanes et polyphénols mûrissent normalement sur ce secteur. Les variations entre parcelles sont importantes puisque les charges et les maturations des raisins sont très variables.



### **Conclusion :**

Pour ce troisième point de maturité l'équipe LACO est très optimiste quant à la qualité exceptionnelle de ce millésime. Certes les volumes seront réduits et un peu décevants par rapport à ceux espérés après la belle floraison.

Ces petits raisins très sains, nous permettrons sans aucun doute, d'obtenir de beaux vins colorés et équilibrés à conditions de leur permettre d'atteindre leur maturité optimale.

Les bonnes acidités encore marquées, permettent de vinifier des blancs et rosés avec une acidité plus soutenue que de coutume et de soutenir la fraîcheur des vins rouges.

Les parcelles présentent pour la plupart des feuillages bien verts avec des SFE plus importantes que d'habitude. Les vignes nous donnent une grande leçon de résistance ! les chaleurs caniculaires et les manques d'eau chroniques de ces derniers millésimes les ont conduits à plonger plus profondément leurs racines pour aller chercher le précieux breuvage...elles travaillent encore en plein pour faire murir les raisins. Sachons leur donner encore un peu de temps, pour celles qui peuvent le supporter, afin qu'elles optimisent la maturité poly phénolique nécessaire à l'obtention de raisins de grande qualité car nous sommes à la veille d'un très grand millésime ...ne passons pas à côté !.... Bonnes vendanges à tous

L'équipe de LACO