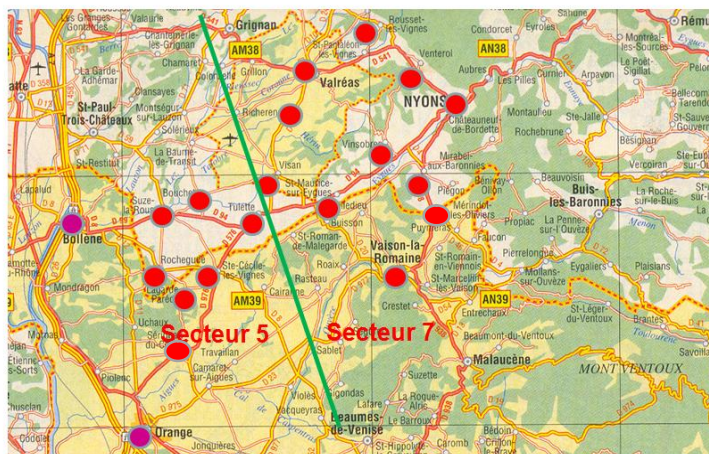


MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 24 Août 2020

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:

Le temps de la semaine qui vient de s'écouler a été chaud mais en gardant des températures nocturnes assez basses. La fin de semaine a été marquée par un vent important qui n'arrange pas l'état des parcelles qui souffrent déjà du sec. Les pluies annoncées pour cette fin de semaine devraient permettre à certaines parcelles de « souffler un peu ».

L'état sanitaire est toujours satisfaisant mais nous remarquons toujours une pression oïdium latente que l'on retrouve régulièrement lors de nos visites mêmes chez des viticulteurs qui pensaient être épargnés. Cet oïdium reste en faible proportion.

Nous notons enfin que les parcelles en blancs et rosés commencent sérieusement à murir. Il est important de surveiller l'évolution de l'indice de maturité pulpaire (rapport sucres/acide) et le pH. Les œnologues du LACO sont à votre disposition pour vous conseiller.

Des degrés élevés sont mesurés au laboratoire sur les analyses de maturité. Il est important de garder de l'acidité et un degré raisonnable pour les blancs et rosés et vérifier chacune de ses parcelles, un passage est indispensable.

Situation actuelle au 24 Août 2020 :

Secteur 5 = précoce

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

	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	334	13,5	3,61	3,33	6,73	1,3	1311	145
Mourvèdre	264	12,1	3,69	3,33	6,27	2,0	1383	153
Syrah	310	13,1	3,92	3,4	6,7	2,2	1668	150
Carignan	327	12,2	4,61	3,3	7,4	2,6	1524	151

Comparaison par rapport au prélèvement du 18 Août 2020

	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	10	1,2	-0,39	0,09	0,14	-0,34	153	-5
Mourvèdre	11	1,3	-0,98	0,13	0,57	-0,80	113	8
Syrah	-11	1,1	-0,51	0,09	0,08	-0,55	145	12
Carignan	18	1,1	-0,82	0,10	0,56	-0,64	81	14

Comparaison par rapport au prélèvement du 27 Août 2019

	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	81	1,2	-0,6	0,13	-0,36	-0,3	86	6
Mourvèdre	68	1,2	-1,2	0,13	-0,84	-1,0	-155	32
Syrah	49	0,8	-1,1	0,08	-0,09	-1,3	-71	17
Carignan	84	0,8	-1,3	0,15	-0,94	-0,8	-65	60

Les degrés moyens sont importants et l'évolution au cours de la semaine l'est tout autant. La nature de la parcelle et de son sol fera cependant varier l'évolution de vos parcelles. Nous observons des feuillages flétrissants voire défoliés. La maturité pulpaire est plus causée par le dessèchement que par un réel chargement en sucre. Attention aussi aux acidités faibles. Ces valeurs sont parfois trompeuses puisque les pH restent encore très corrects. On peut s'attendre à des relargages d'acidité au cours des fermentations.

Peu de carences azotées observées sur les parcelles du réseau mais avec une forte variation malgré tout.

Moyennes par cépage blanc du réseau pour le secteur précoce

	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	295	14,3	3,29	3,60	6,3	1,8	1814	195	15,0
Roussanne	294	14,1	2,89	3,34	6,03	0,7	1185	124	14,8
Grenache Blanc	169	13,6	3,37	3,47	6,79	1	1550	297	14,3

Les degrés alcooliques des cépages blancs sont très élevés.

Comparaison par rapport au prélèvement du 18 Août 2020

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	12	0,8	-0,3	0,10	-0,1	-0,4	183	7	0,80
Roussanne	-10	0,9	-0,35	0,09	-0,3	-0,1	185	1	0,89
Grenache Blanc	12	1,2	-0,84	0,13	-1,0	-0,5	92	11	1,22

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	73	0,4	-0,3	0,10	-0,1	0,0	95	46	0,41
Roussanne	24	0,8	-0,11	0,08	0,0	0,1	157	-24	0,89
Grenache Blanc	2	1,1	-0,58	0,10	-0,1	-1,1	-205	147	1,15

L'évolution au cours de la semaine est intense. Il est maintenant impératif d'avoir testé ou de connaître chacune de ses parcelles de blanc pour les récolter. L'acidité chute vite et les pH commencent à dépasser ce que l'on peut attendre d'un moût de blanc.

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	325	13,2	3,93	3,27	7,02	1,4	1218	158
Syrah	297	13,0	4,23	3,35	6,94	2,3	1574	174
Carignan	304	10,8	5,85	3,16	8,04	3,6	1415	162

Le secteur tardif ne fait pas exception au millésime. Les degrés sont déjà bien élevés pour la date mais l'on sait aussi qu'une grande variation entre parcelles existe. Les tendances que nous donnons doivent inciter à réaliser des contrôles maturité ou aller voir comment évolue le raisin. Les pH encore bas permettent d'envisager que l'acidité sortira avec la macération. Les teneurs en acide tartrique sont d'ailleurs assez élevées.

Les rouges de ce secteur évoluent donc bien et rapidement. Ceci donne un délai pour s'occuper plus particulièrement des blancs et rosés.

Comparaison par rapport au prélèvement du 18 Août 2020

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	9	1,5	-0,84	0,11	-0,53	-0,68	119	-13
Syrah	6	1,4	-0,73	0,11	-0,39	-0,58	139	8
Carignan	17	1,2	-1,40	0,09	-0,78	-1,22	38	-11

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	76	1,6	-1,20	0,18	-0,98	-0,70	-15	32
Syrah	47	1,8	-1,62	0,20	-0,69	-1,39	36	49
Carignan	103	1,7	-3,53	0,27	-2,34	-2,64	-114	53

Moyennes par cépage blanc 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
Viognier	280	13,5	3,44	3,48	6,59	1,67	1655	202	14,2
Grenache Blanc	313	13,4	3,865	3,385	6,78	1,9	1533	202	14,1

Comparaison par rapport au prélèvement du 18 Août 2020

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	-27	1,1	-0,6	0,12	-0,2	-0,4	164	14	1,2
Grenache Blanc	29	1,8	-0,5	0,12	-0,2	-0,5	184	6	1,9

Comparaison par rapport au prélèvement du 27 Août 2019

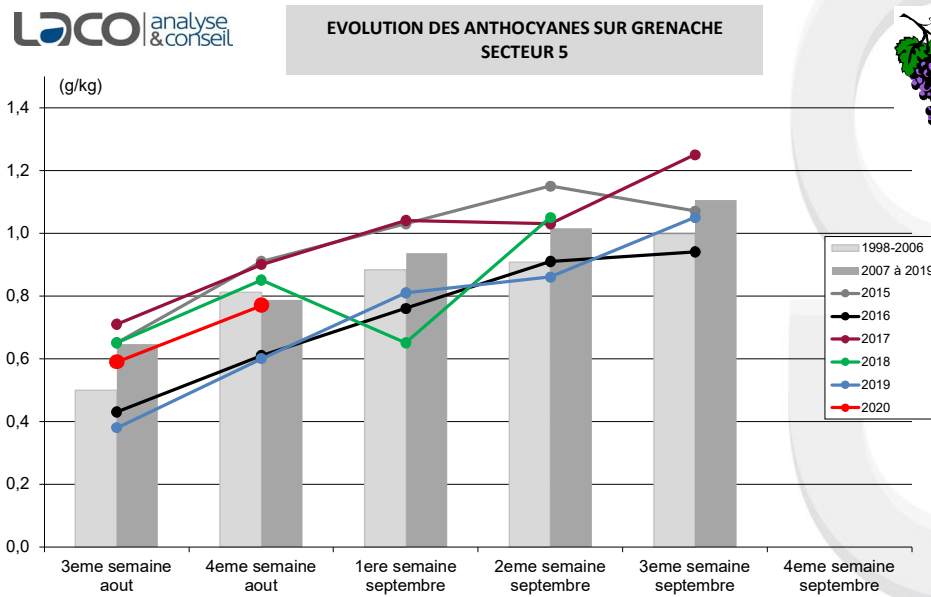
LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	degré probab. (%) (16 g pour 1%)
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
Viognier	92	1,4	-2,0	0,30	-2,2	-0,6	-17	67	1,5
Grenache Blanc	31	1,2	-0,7	0,18	-0,5	-0,2	118	74	1,3

La maturité pulpaire est atteinte sur ces parcelles

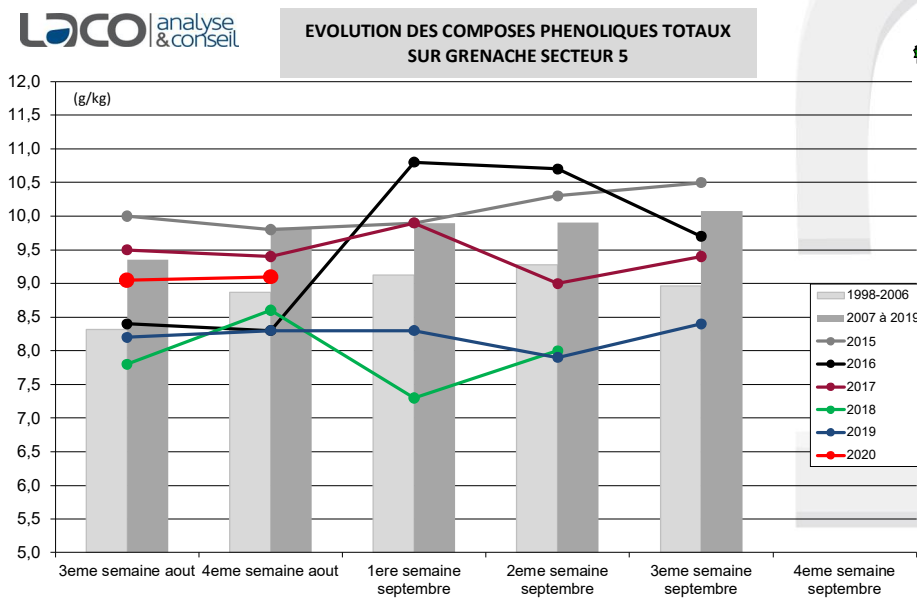
Donnée à 16 g de sucre pour 1% d'alcool, les parcelles de blanc contrôlées commencent à nous poser question. Il est déjà tard pour récolter des parcelles à plus de 14% vol pour faire du blanc. Les pH dépassent les 3,3 et même si une forte hétérogénéité est observée lors de nos passages dans les domaines et caves, une bonne part des blancs doivent impérativement faire l'objet d'un contrôle et être récoltée sous peine de se retrouver avec des teneurs en alcools élevées et des pH trop hauts.

Malgré cela, nous avons observé des analyses de moûts dont les degrés alcooliques étaient relativement bas. Pour certains, une belle différence était notée entre l'analyse maturité et le moût. Attention donc à la façon dont vous réalisez le prélèvement. Celui-ci est primordial pour être représentatif de la parcelle et plus vous cueillerez de baies plus vous serez juste.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

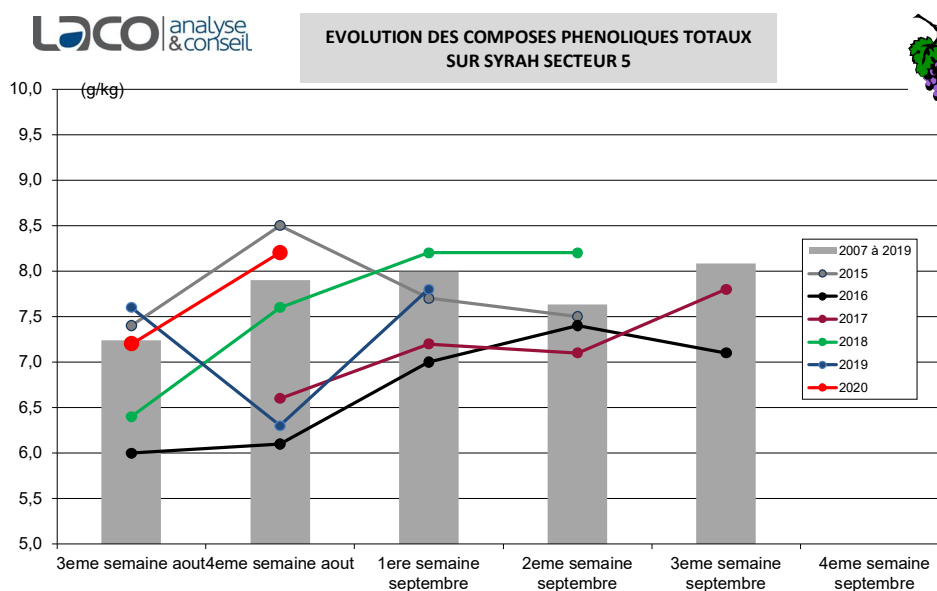
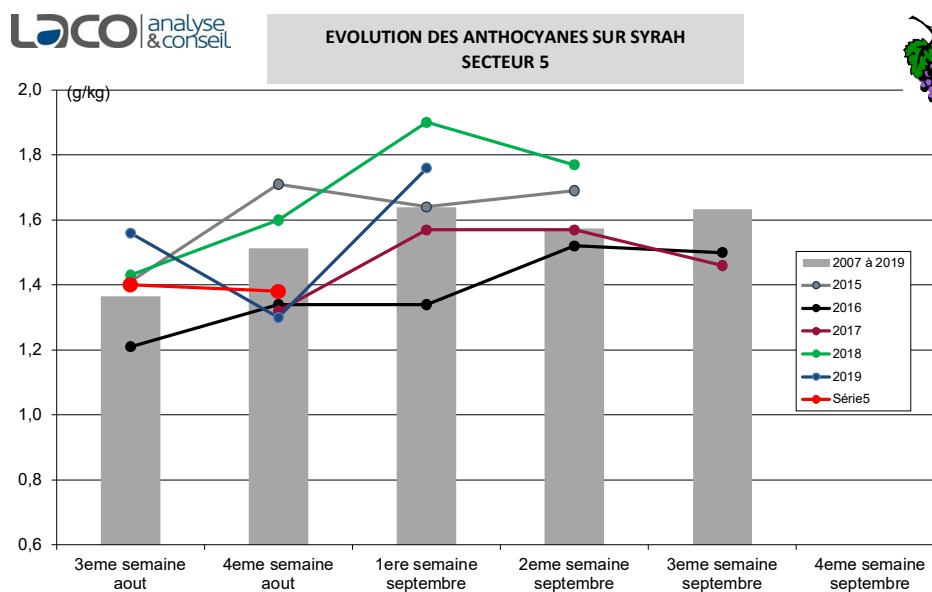


L'évolution est correcte et favorable à l'extraction de couleur sur le grenache



Le niveau de polyphénols totaux est dans la moyenne, l'évolution est stable

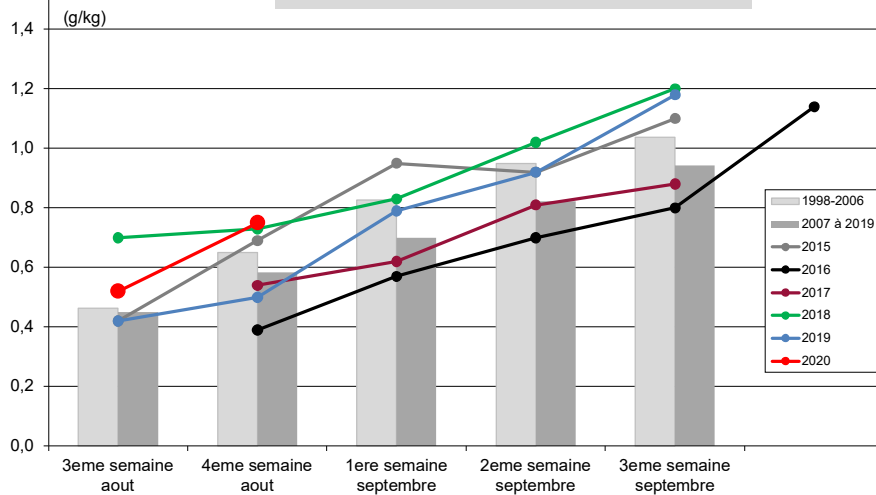
Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah



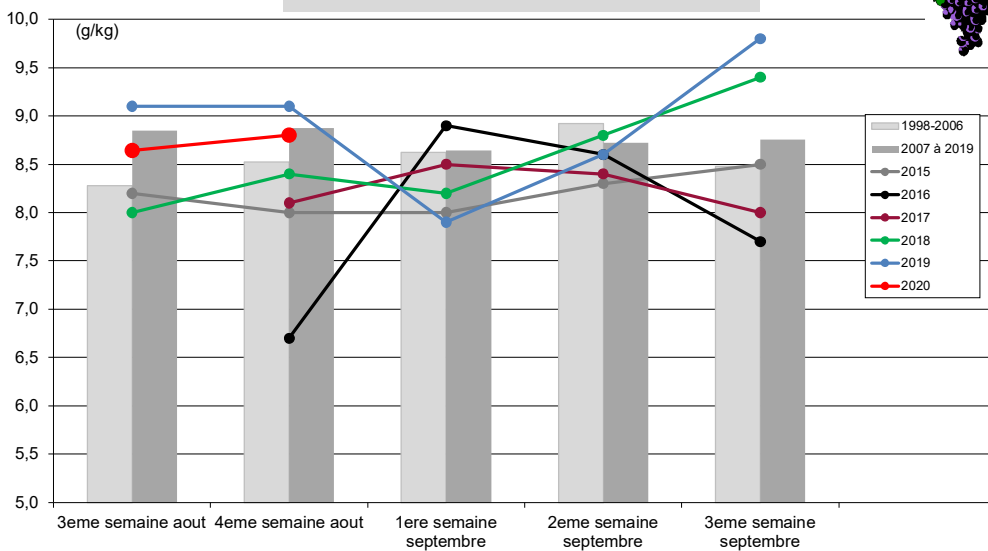
L'accumulation des anthocyanes est très forte cette semaine. Les polyphénols sont dans une moyenne basse.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7

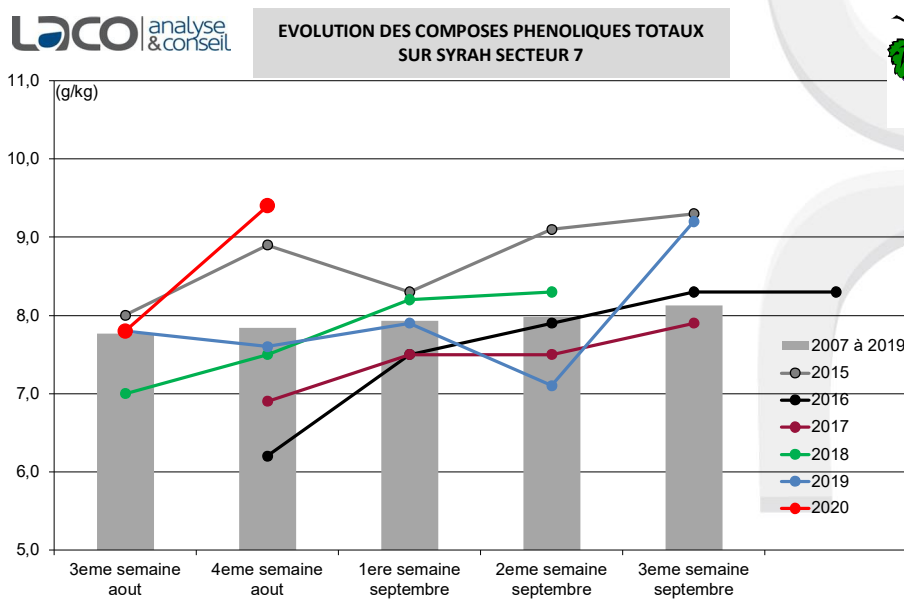
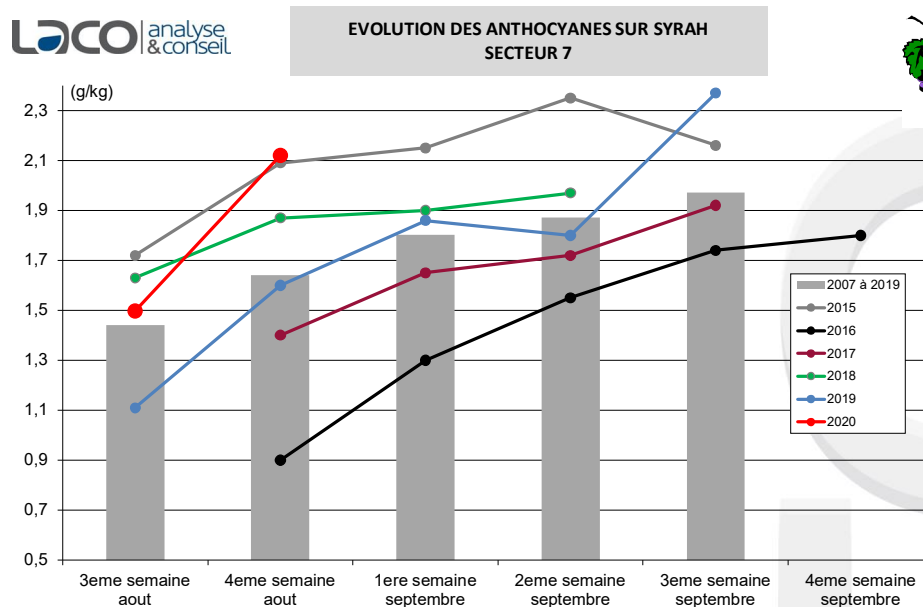


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



Nous observons une progression rapide des anthocyanes et des valeurs de polyphénols dans la moyenne haute

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah



L'évolution des polyphénols et des anthocaynes est rapide, avec des valeurs au dessus de la moyenne.

Conclusion :

Cette année, la maturité est hétérogène sur un même cep. Par conséquent le contrôle de maturité à l'aide de grappes est conseillé au prélèvement de 200 grains.

Le décalage entre maturité pulpaire et phénolique semble assez marqué sur Grenache. Le décalage sur Syrah est plus faible

Les vendanges de blanc et de rosé sont engagées sur l'ensemble des communes du secteur 5, elles ont également démarré cette semaine (et vont démarrer prochainement) sur les communes du secteur 7.

Concernant les parcelles très chargées, il faut décider de les orienter vers un itinéraire rosé ou de se montrer patient pour un itinéraire rouge.

La météo fraîche permet une synthèse rapide des polyphénols, cependant les raisins rouges sont loin d'être mûrs, les rafles et les pépins sont verts. Pensez donc à vérifier la maturité de vos raisins parcelle par parcelle, par une analyse et une dégustation des baies.

Bonnes vendanges à tous !



Inter Rhône a participé financièrement à cette étude de maturité

L'équipe de LACO