

Vitiœnews

Semaine 36 (du 2 au 8 septembre 2022)

SITUATION DU VIGNOBLE



L'avis du viti : Julien Vigne, consultant viticole...

Les températures de la semaine restent encore chaudes, mais les épisodes orageux ont apporté de façon variable des cumuls pouvant dépasser les 100 mm de pluies. Lorsque les quantités de pluies dépassent les 50 mm, il est conseillé d'attendre au moins 48 heures avant de vendanger pour que la vigne se rééquilibre et que les sols se ressuient.

De manière générale, la vendange reste saine. Quelques foyers de pourriture grise sont observés sur de rares parcelles, le suivi de l'évolution des symptômes de dégradation est indispensable suite aux pluies, afin de trouver le meilleur compromis maturité/état sanitaire.

Dans les secteurs précoces, les syrahs commencent à atteindre un bon niveau de maturité phénolique. Pour les autres cépages, encore un peu de patience pour la vinification en rouge.

Le mot de l'œno : Aurélie Lhomme, œnologue consultante

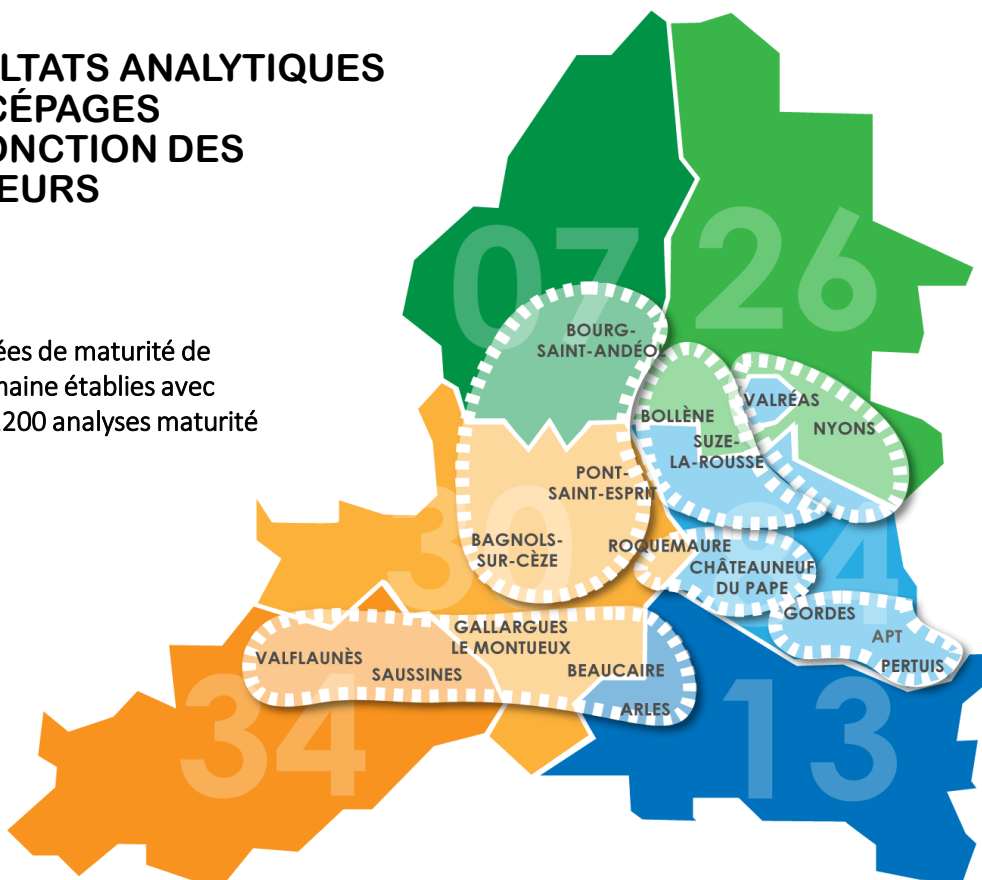
En raison de la chaleur et du stress hydrique, les moûts sont souvent carencés en azote. L'azote assimilable est mesuré en laboratoire. Il s'agit de l'azote minéral (ion ammonium) et organique (acides aminés). En dessous de 150 mg/L d'azote assimilable, le moût est carencé. Il est important de le supplémenter en éléments azotés au plus tôt, en privilégiant l'azote organique au levurage.

L'azote initialement présent dans le moût est rapidement consommé durant le premier tiers de la fermentation alcoolique (densité de départ - 30 pts), au moment où la biomasse atteint sa population maximale. Quelle que soit la teneur en azote initial, un apport en cours de fermentation sous forme minérale (DAP/DAS) et/ou organique permet d'entretenir la biomasse formée.



RÉSULTATS ANALYTIQUES DES CÉPAGES EN FONCTION DES SECTEURS

Données de maturité de cette semaine établies avec près de 2200 analyses maturité



Cliquez sur votre secteur

Secteur Drôme/Vaucluse précoce

SEMAINE 36	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide tartrique (g/L)	Acide Malique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)
Grenache	13,4	225,8	3,06	3,4	6,5	0,6	1279	143
Syrah	13,2	222,2	3,08	3,5	6,4	1,2	1741	179
Mourvèdre	12,6	212,9	2,82	3,5	5,4	1,3	1320	158
Carignan	12,3	207,1	3,41	3,4	6,2	1,6	1477	134

EVOLUTION/ SEMAINE 35	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide tartrique (g/L)	Acide Malique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)
Grenache	↗ 0,2	↗ 3,8	↘ 0,2	=	↘ 0,2	↘ 0,1	↘ 2	↘ 8
Syrah	↗ 0,1	↗ 1,0	↘ 0,2	=	↘ 0,1	↘ 0,1	=	↘ 10
Mourvèdre	↗ 0,4	↗ 6,0	↘ 0,6	↗ 0,1	↘ 1,2	↗ 0,2	↘ 87	↘ 2
Carignan	↘ 0,1	↘ 1,2	↘ 0,2	=	↘ 0,5	↗ 0,2	↘ 16	↘ 9

→ Les degrés progressent peu cette semaine, pour les cépages Grenache et Syrah (+ 0,1 à + 0,2) ; les acidités se « tassent » (- 0,2). Sur le Mourvèdre, l'évolution de la maturité est plus importante.

Nos valeurs reposent sur des moyennes ! Celles-ci cachent de grandes disparités de maturité, d'une parcelle à l'autre en fonction du sol, de l'état végétatif... Certains moûts de Syrah sont déjà rentrés à plus de 14 % d'alcool probable.

La maturité phénolique commence à être atteinte sur les Syrah; les peaux s'affinent et les pépins sont souvent craquants. Le Grenache est en net retard : astringence des pellicules, gangue pulpeuse encore adhérente aux pépins, pulpe parfois encore acidulée.

La surveillance de l'état sanitaire est primordiale, après cet épisode pluvieux.

Sur les moûts de cépages rouges, majoritairement à base de Syrah, les couleurs sont intenses; même remarque pour l'extraction des tanins. Il convient d'adapter les techniques d'extraction, en fonction de la maturité, pour tendre vers l'équilibre optimum entre l'alcool et la concentration.

Le risque cette année étant de sur-extraire.

Moyennes de paramètres analytiques de moûts rouges (majorité Syrah) en fermentation analysés du 05/09 au 08/09 – Secteur Sud Drôme/Nord Vaucluse			
Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide Malique (g/L)
13,8	3,81	3,6	1,4

Secteur Drôme/Vaucluse tardif

SEMAINE 36	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide tartrique (g/L)	Acide Malique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)
Grenache	12,8	215,7	3,22	3,3	6,4	0,9	1152	131
Syrah	12,8	214,6	3,55	3,4	6,6	1,7	1552	173
Mourvèdre	11,5	193,5	3,74	3,3	6,5	1,8	1216	134
Merlot	13,5	226,7	3,27	3,4	6,8	1,2	1420	196

EVOLUTION/ SEMAINE 35	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide tartrique (g/L)	Acide Malique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)
Grenache	↗ 0,4	↗ 6,8	↘ 0,3	=	↘ 0,2	↘ 0,3	↗ 31	↘ 9
Syrah	↗ 0,1	↗ 2,1	=	=	=	↗ 0,1	↗ 49	↘ 10
Mourvèdre	↘ 0,2	↘ 3,7	↗ 0,3	=	↗ 0,2	↗ 0,7	↗ 111	↗ 25

→ Comme dans les secteurs plus précoces de ces départements, les maturités évoluent peu d'un point de vue analytique. Le Grenache commence à rattraper son retard, notamment au niveau des degrés probables qui augmentent légèrement. Toutefois, il présente encore de faibles couleurs et n'a pas atteint sa maturité phénolique.

Les quantités de pluies reçues ont été très importantes mais ne vont pas agir sur l'évolution de la maturité à ce stade. Elles sont avant tout bénéfiques pour la vigne qui manquait cruellement d'eau et va pouvoir commencer à faire des réserves pour l'an prochain.

La surveillance de l'état sanitaire est primordiale, d'autant plus qu'après l'épisode de pluie de cette semaine, d'autres sont annoncés la semaine prochaine. Le développement de la pourriture est à craindre sur des grappes déjà fragilisées. La décision de vendanger ou non sera une question de compromis entre maturité et risques de pertes de récolte.

Concernant la Syrah, il convient de piloter les macérations pour extraire les tanins en douceur et éviter amertume et sécheresse.

Gard nord/Ardèche

SEMAINE 36	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide Tartrique (g/L)	Acide Malique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)
Grenache	14,18	238,67	3,04	3,48	6,30	0,92	1584	103
Syrah	13,27	223,37	3,28	3,38	6,65	0,71	1427	106

EVOLUTION/ SEMAINE 35	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide Tartrique (g/L)	Acide Malique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)
Grenache	↘ 0,1	↘ 0,9	↘ 0,3	↗ 0,1	↗ 0,5	↗ 0,2	↗ 313,1	↗ 42,6
Syrah	↘ 0,3	↘ 4,7	↘ 0,1	↘ 0,1	↗ 0,4	↘ 0,5	↘ 191,2	↗ 3,6

→ Les premiers arrêts de fermentation commencent à se produire, les niveaux d'azotes bas en sont la cause. Pensez à analyser les moûts avant fermentation avec un Menu 2 pour adapter votre stratégie de nutrition azotée.

Les degrés probables n'augmentent quasiment plus depuis déjà deux semaines mais on observe un affinement de la pellicule et une diminution de l'amertume.

Châteauneuf-du-Pape et environs

SEMAINE 36	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide Malique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)
Grenache	13,3	228,0	3,53	3,4	0,3	1375	66
Syrah	13,5	231,3	2,51	3,8	0,6	2273	92

EVOLUTION/ SEMAINE 35	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide Malique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)
Grenache	↘ 0,4	↘ 8,5	↗ 0,4	↘ 0,1	↘ 1,0	↘ 185	↘ 68
Syrah	↗ 0,2	↗ 3,3	↘ 0,6	↗ 0,2	↘ 0,3	↗ 713	↘ 97

→ Sur Châteauneuf-du-Pape et les alentours, les blancs ont bien démarré. Les premiers raisins de Syrah sont rentrés. Quant aux grenache, ils mettent du temps à mûrir, à surveiller plutôt la semaine prochaine.

Il faudra ensuite être vigilant sur les phénomènes de flétrissement et suivre l'état sanitaire compte-tenu de la météo humide des derniers jours.

Luberon

SEMAINE 36	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH
Grenache	15,0	250,1	3,46	3,4
Syrah	15,1	259,0	3,32	3,6

EVOLUTIONS/ SEMAINE 35	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH
Grenache	↗ 1,0	↗ 12,4	↘ 0,3	↗ 0,1
Syrah	↗ 1,7	↗ 29,5	↘ 0,7	↗ 0,1

→ On observe de nombreux micro-climats avec des qualités de jus intéressantes sur ce millésime. Les rendements sont variables en fonction des terroirs.

La récolte des cépages blancs et rosés est bien avancée tandis que celle des premiers rouges démarre. Les jus sont parfumés avec des acidités basses.

Hérault / Gard sud / Arles

SEMAINE 36	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres g/L	Acidité Totale g/L	pH	Acide malique (g/L)	Azote assimilable (mg/L)	Potassium (mg/L)
Merlot	14,13	241,78	2,59	3,56	0,50	95	1551

EVOLUTIONS/ SEMAINE 35	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres g/L	Acidité Totale g/L	pH	Acide malique (g/L)	Azote assimilable (mg/L)	Potassium (mg/L)
Merlot	↘ 0,3	↘ 5,5	↘ 0,1	↗ 0,1	↘ 0,1	↘ 77,5	↗ 113,2

→ Cette semaine, peu de contrôles de maturité ont été réalisés car la quasi-totalité des cépages blancs a été récolté et les gros cumuls de pluies ont fortement perturbé les vendanges. La récolte pour la production de rosés est bien entamée, les jus sont de belles qualités aromatiques. A noter que la correction de l'équilibre acide ainsi que des teintes orangées est très fréquente.

Pour les rouges, la récolte des Grenache, Merlot et Syrah est bien avancée; les jus sont très fruités et plaisants. Il faut cependant éviter les extractions trop poussées au risque d'avoir une structure tannique dure et séchante.

Pour la semaine à venir, la vigilance est de mise sur l'état sanitaire qui risque de se dégrader fortement vu le temps humide qui persiste et la pluie de nouveau annoncée à partir du milieu de semaine.

ZOOM SUR UN ESSAI !

La protéine de pois : la colle la plus efficace pour corriger la couleur des vins blancs et rosés présentant des teintes orangées dès le débourbage

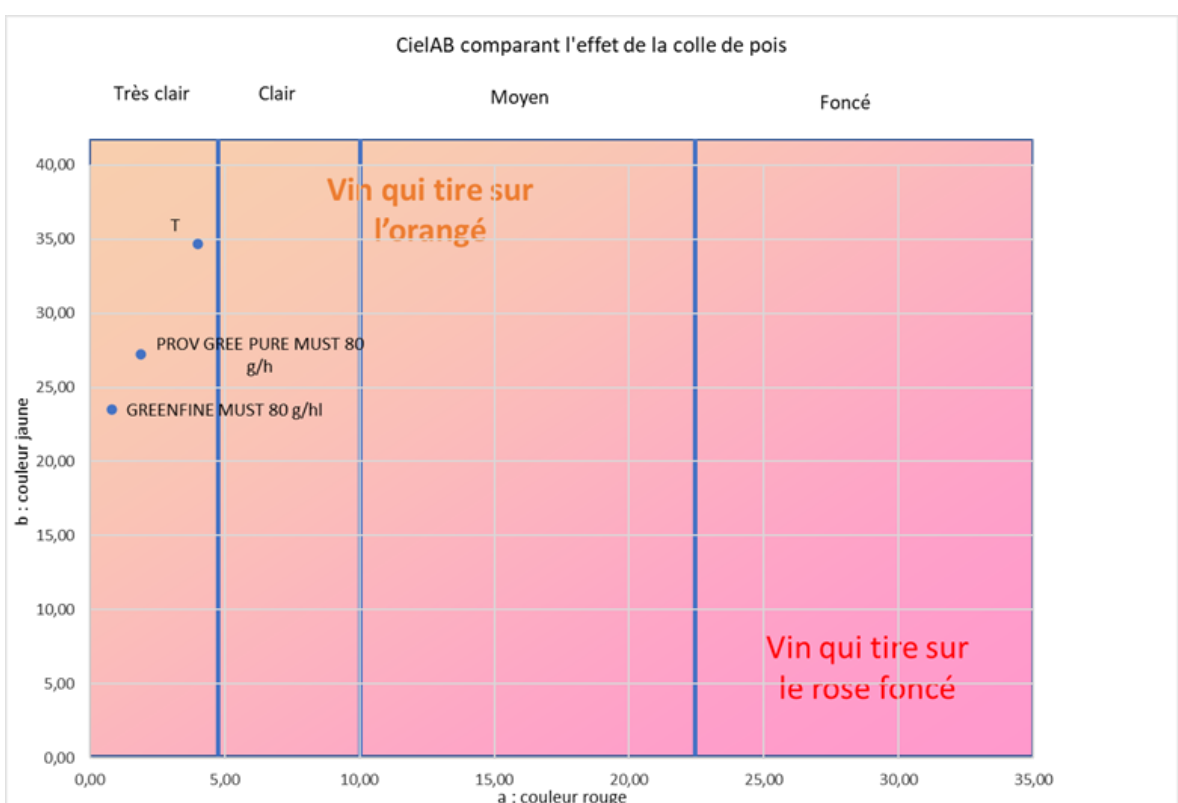
Nos laboratoires ont réalisé un essai visant à tester plusieurs produits de collage sur deux moûts avant fermentation, lors du débourbage. Nous avons utilisé des doses supérieures aux normes légales afin d'obtenir un effet visuel plus marqué lors de notre essai (**pour rappel : limite légale de l'utilisation de la protéine de pois : 50 g/hL**).



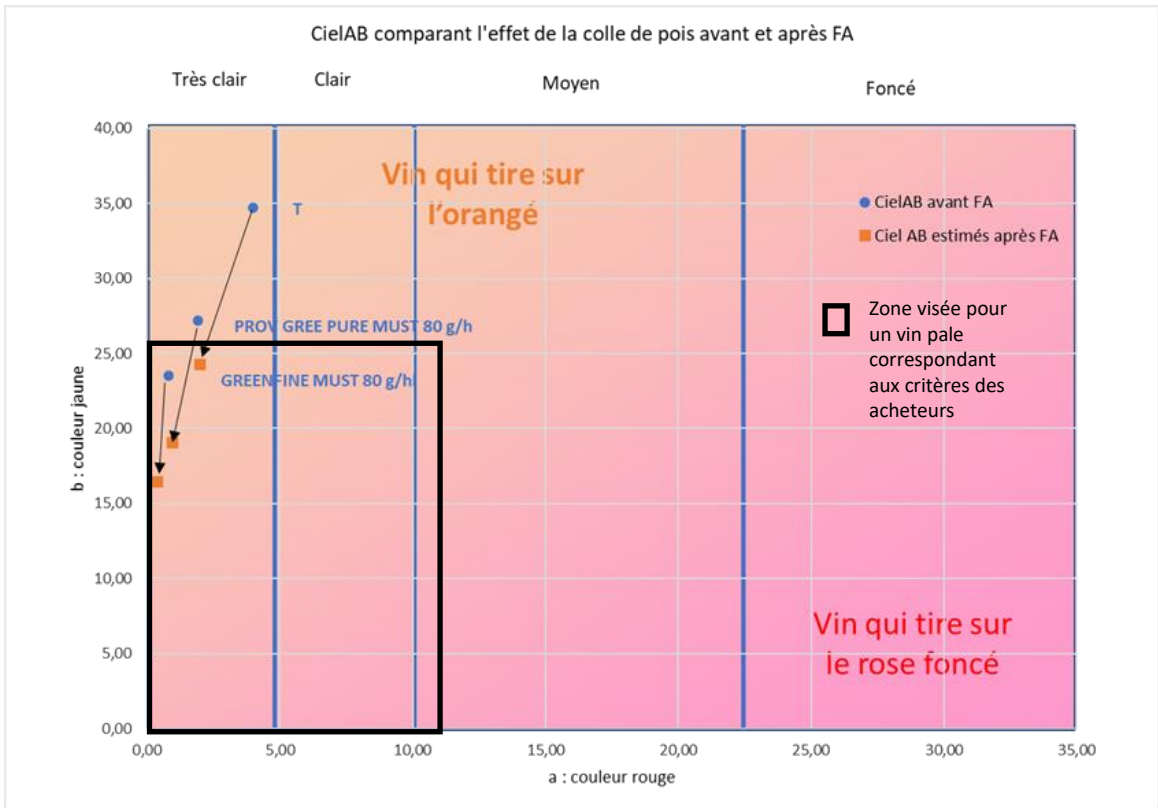
Les bouteilles dont les couleurs sont les plus claires ont été analysées avec la méthode CIELab (colorimétrie). Modalité 1 : traitée avec PROVGREEN® PURE MUST à 80 g/hL et Modalité 2 : traitée avec GreeFine® Must à 80 g/hL) ainsi que le témoin (T). (cf. Tableau ci-dessous).

Modalités	Matrice	Couleur	Millésime	CIELab (L)+éthanal	CIELab (a)+éthanal	CIELab (b)+éthanal
Témoin T	Grenache saigné au quai	Rosé	2022	86.0	4,00	34,70
PROVGREEN® 80 g/hL				89.8	1,90	27,20
GreeFine® 80 g/hL				91.7	0,80	23,50

Dans ce tableau, les valeurs a (teinte rouge) et b (teinte jaune) sont plus faibles pour les moûts collés lors du débourbage. On le voit clairement dans le graphique ci-dessous :



Lors de la fermentation alcoolique, il est communément admis que, sans collage, un vin perd 50 % de rouge et 30 % de jaune. Le même phénomène se retrouve pour les vins collés lors du débourbage. Un collage précoce permet de ne pas réduire le potentiel aromatique d'un vin.



Le collage permet de faire entrer les vins dans la norme de couleur souhaitée par les acheteurs et les consommateurs. Nous avons cependant utilisé une dose de colle supérieure aux doses légales. Pour cette matrice, il aurait fallu utiliser la dose à 50 g/hL de protéine de pois, associée à un autre produit de collage (caséine, PVPP, charbon...), dans le respect des cahiers des charges du vin concerné. Certaines colles n'étant pas autorisées en bio ou encore vegan.

Notre essai permet d'obtenir une couleur du vin acceptable par le consommateur, même si la teinte jaune reste marquée. Il peut être assemblé avec un autre rosé plus « rouge » pour équilibrer la couleur.

Le collage à la protéine de pois permet :

- de cibler efficacement la couleur jaune/tuilée, peu souhaitable dans nos rosés
- de ne pas impacter les arômes du vin si elle est utilisée lors du débourbage (allonger les durées de débourbage pour lui permettre de mieux sédimenter).

L'autre matrice utilisée est une fin de presse de Merlot rosé. Dans ce deuxième cas, les collages sont très peu concluants. Seule la PVPP agit légèrement sur la couleur, mais les différences sont peu significatives quant aux résultats de colorimétrie CIELab.



Alexandra Le Dily

NOUS CONTACTER