

Vitiœnews

Semaine 35 (du 24 au 30 août 2024)

Viti

Attention érigeron ! : incompatible avec l'élaboration de vins rouges...

En cas de présence sous le rang des vignes, les supprimer avant vendanges.

œno

Les premiers jus de blancs et rosés entrent en cave. Les acidités et les pH sont pour le moment, dans l'ensemble bien ajustés, sur blancs et rosés.

L'évolution des degrés et des acidités est à surveiller de près, pour rester « dans la fenêtre de tir »

Etat sanitaire : vigilance particulière cette année :

On observe une pression plus importante que la normale sur la 3^{ème} génération d'Eudémis, et la présence inhabituelle de larves de **Cryptoblabes** dans les secteurs précoces, sur Syrah et Chardonnay, dans les entassements de grappes.

Pensez à vérifier la présence de larves dans vos parcelles lors de vos prélèvements maturité.

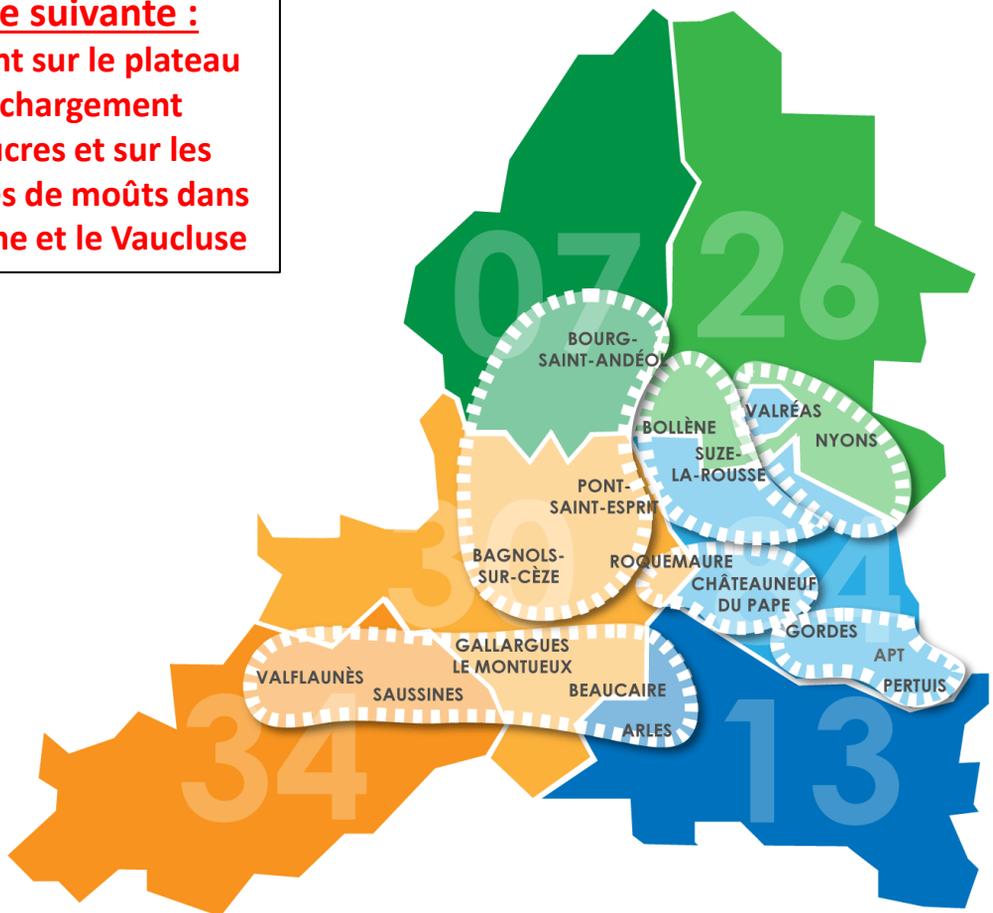
Chenilles, dégâts et présence du « nid de développement »



RÉSULTATS ANALYTIQUES DES MATURITÉS EN FONCTION DES SECTEURS

Cliquez sur votre secteur 

Page suivante :
un point sur le plateau
de chargement
en sucres et sur les
analyses de moûts dans
la Drôme et le Vaucluse

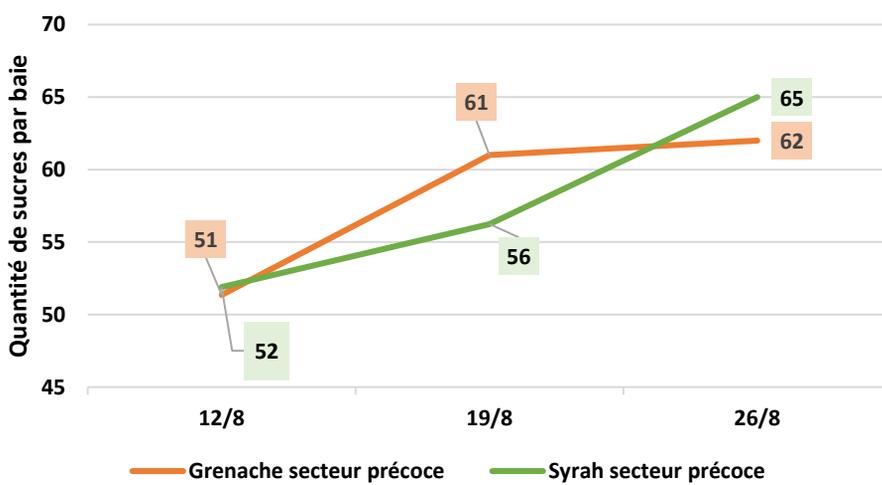


Secteur Drôme/Vaucluse

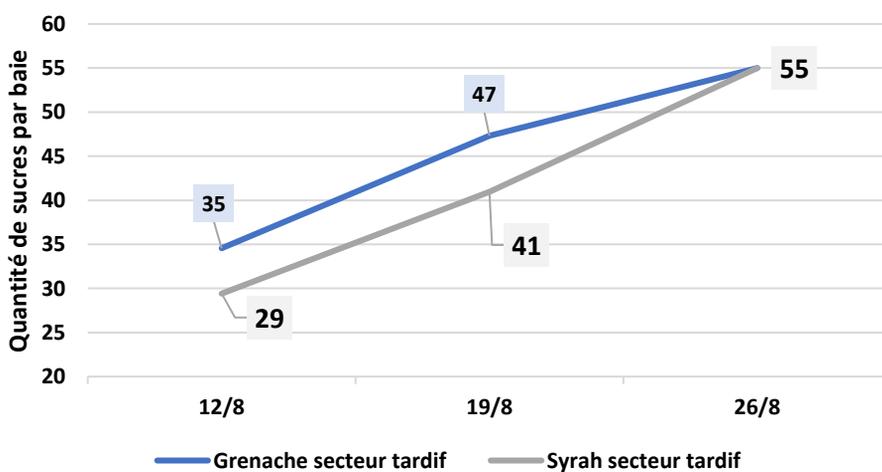
L'accumulation de sucre est actuellement en cours et l'activité photosynthétique demeure encore performante. Cependant, la maturité phénolique n'a pas encore été atteinte. En revanche, les cépages blancs et rosés des zones à maturation précoce sont déjà à maturité ou s'en approchent rapidement.

Évolution moyenne du chargement en sucres sur 20 parcelles de secteurs précoces et tardifs. Zone Sud Drôme - Nord Vaucluse

Chargement en sucres de la baie de raisin



Chargement en sucres de la baie de raisin



Pour réaliser les tableaux de maturité sur les pages suivantes, nous avons pris compte sur la semaine 35 de 640 échantillons.

Secteur Drôme/Vaucluse précoce

→ Les degrés augmentent au cours de cette semaine durant laquelle la chaleur reste importante. Le feuillage commence à montrer des signes de stress hydrique, sur les garrigues.

Les vendanges de blancs et de rosés sont en cours.

Les premiers moûts de blancs sont plutôt oxydatifs. Ceux de rosés sont plutôt colorés et oxydatifs sur ce secteur...

Les traitements fermentaires sont à anticiper.

Les paramètres analytiques de maturité du grenache et de la syrah ont évolué depuis le 19 et le 21 août 2024 :

- Degré d'alcool probable : augmentation de + 1° à + 1,7 en moyenne

- Acidité totale : baisse de 0,5 à 0,8 g/l

- pH : augmentation de plus de 0,1

- Les potassiums et les azotes sont plutôt dans la tranche basse

CÉPAGES BLANC	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres	Ecart semaine précédente	Acidité totale	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique	Ecart semaine précédente	Potassium	Ecart semaine précédente	Azote	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(mg/L)		(mg/L)	
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
MARSANNE	12,06	1,55	205	28,52	3,50	-0,40	3,35	0,09	1,79	-1,41	1266		108	33,83
VOIGNIER	13,19	1,09	210	6,52	3,42	-0,35	3,49	0,11	1,95	-0,72	1511	138	187	11,67
CHARDONNAY	12,68	1,35	205	14,20	3,98	-0,76	3,38	0,12	2,21	-1,01	1485	165	153	-24,17
CLAIRETTE	11,52	1,78	192	28,26	2,87	-0,59	3,34	0,20	1,29	-0,85	1080	73	83	3,57
GRENACHE B	12,75	1,07	206	9,01	3,18	-0,48	3,28	0,11	1,03	-0,69	1050	103	122	-3,65
ROUSSANNE	12,21	1,04	210	22,22	4,58	-0,02	3,22	0,05	2,38	-1,02	1491	272	67	1,20
ROLLE	11,35		195		3,91		3,34		1,87		1251		271	

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres	Ecart semaine précédente	Acidité totale	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique	Ecart semaine précédente	Potassium	Ecart semaine précédente	Azote	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(mg/L)		(mg/L)	
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
SYRAH	12,31	1,14	205	16,82	4,06	-0,14	3,36	0,07	2,38	-0,60	1503	203	159	-12,08
CARIGNAN	11,46	1,05	223	47,79	4,63	-0,46	3,21	0,07	2,70	-0,23	1442	-36	109	-1,11
GRENACHE N	12,10	1,06	206	20,43	3,66	-0,29	3,23	0,09	1,38	-0,61	1110	132	119	-15,85
CINSAULT	11,43	1,51	215	47,54	3,40	-1,07	3,37	0,12	2,11	-1,94	1245	28	148	-39,59
CALADOC	10,97	2,37	203	58,27	4,92	-1,17	3,14	0,13	2,87	-1,42	1192	149	104	-50,02
MERLOT	12,98	1,14	202	3,11	3,73	-0,17	3,42	0,05	1,92	-0,45	1522	67	94	-19,67
MOURVEDRE	11,03	1,27	229	65,10	4,03	-1,42	3,19	0,12	2,50	-1,80	1100	-6	50	-41,00

Secteur Drôme/Vaucluse tardif

→ Il n'y a pas encore affluence pour les contrôles maturité sur ce secteur.

Nous voyons que la maturité des blancs et des parcelles de rosés avancent bien. Les récoltes en blancs et rosé sur ce secteur vont débiter la semaine prochaine.

Concernant les rouges, la maturité est encore loin d'être atteinte.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
MARSANNE	10,29	0,03	173	0,60	3,81	-0,05	3,14	-0,09	2,10	-0,03	1124	-67	15	
VIOGNIER	11,77	1,24	198	20,94	4,24	0,25	3,26	0,00	2,75	0,30	1284	50	128	-32,58
CHARDONNAY	12,07	0,94	203	15,82	4,13	-0,28	3,34	0,10	1,96	-0,60	1388	96	184	12,90
CLAIRETTE	9,87		166		3,33		3,23		2,20		1168		35	
BOUBOULENC	10,37		175		3,93		3,22		1,50		1404		99	
ROUSSANNE	10,35		174		5,28		3,12		3,50		1381		10	
ROLLE	10,03		169		5,28		3,19		4,60		1352		164	
GRENACHE B	11,84	0,96	199	16,19	3,72	-0,35	3,17	0,05	1,16	-0,29	1037	24	137	3,37

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
SYRAH	10,48	0,37	176	6,26	5,33	-0,22	3,12	0,03	3,63	-0,23	1210	-8	111	-14,57
GRENACHE N	12,15		204		4,21		3,16		2,15		903		132	
CALADOC	10,53		177		4,79		3,14		3,23		1110		97	
MERLOT	12,19	0,39	205	6,56	4,00	-0,73	3,29	0,09	1,69	-0,41	1328	-64	99	-56,20
GRENACHE N	11,71	1,78	197	29,90	4,25	-1,08	3,15	0,16	1,99	-0,84	996	187	102	-77,18

Gard nord/Ardèche

→ Les maturités des parcelles sont globalement hétérogènes cette année.

Les parcelles touchées par le mildiou sont moins chargées, ce qui accélère la maturité des raisins. En revanche, les parcelles saines, avec une bonne récolte, présentent une maturation plus lente. Il est donc important de gérer chaque parcelle individuellement, en particulier pour les cépages destinés aux vins rosés et blancs.

Les retards observés cette saison concernent surtout les raisins rouges, à condition que les parcelles n'aient pas été affectées par des maladies. Pour les cépages blancs et rosés, la situation est différente, et à gérer au cas par cas souvent en fonction des acidités.

Dans la région sud, entre Laudun et Pont-Saint-Esprit, une attaque de Cryptoblabès a été détectée. Il est essentiel de surveiller attentivement vos parcelles.

Enfin, nous avons constaté une présence importante d'érigérons dans certaines parcelles. Nous vous recommandons de les retirer avant la récolte.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres	Ecart semaine précédente	Acidité totale	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique	Ecart semaine précédente	Potassium	Ecart semaine précédente	Azote	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(mg/L)		(mg/L)	
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
MARSANNE	11,68	0,38	197	6,58	3,00	-0,33	3,31	0,19	2,06	0,78	1129	111	100	41,50
VIOGNIER	11,59		195		4,02		3,33		2,78		1314		173	
CHARDONNAY	12,00		202		4,47		3,26		2,66		1418		153	
FLOREAL	12,70		214		3,10		3,31		1,46		917		274	
CLAIRETTE	10,35		174		3,21		3,29		2,14		1423		108	
GRENACHE B	13,02		219		3,24		3,32		1,38		1262		110	
ROUSSANNE	11,37	1,27	192	25,23	4,47	-1,33	3,25	0,23	3,22	-0,99	1461	92	108	45,33

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres	Ecart semaine précédente	Acidité totale	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique	Ecart semaine précédente	Potassium	Ecart semaine précédente	Azote	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(mg/L)		(mg/L)	
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
SYRAH	12,29	0,89	207	15,15	4,01	-0,52	3,34	0,24	2,47	-0,43	1461	271	139	38,40
GRENACHE N	12,02		202		3,44		3,26		1,72		929		195	

Luberon

→ Comme pour d'autres secteurs, les degrés peuvent laisser croire que « nous avons le temps ». Il ne faut cependant pas s'y tromper, pour la plupart des cépages blancs, les degrés correspondent à ce qui est attendu. Les acidités sont déjà faibles et l'évolution importante du pH doit inciter à la plus grande vigilance.

Les premiers jus de blanc du secteur sont prometteurs. Aromatiques et acidulés. Récoltez tôt pour limiter les oxydations.

Les premiers jus de rosés donnent beaucoup de couleur. Les traitements sont à réfléchir dès le débouillage. Les notes orangées sont présentes (semaine aux nuits chaudes) mais des traitements existent.

Les délais que laissent les rouges (degrés encore faibles) vous permettent de vous concentrer sur les blancs et rosés et ainsi de finaliser le travail d'une année.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
MARSANNE	11,68	0,38	197	6,58	3,00	-0,33	3,31	0,19	2,06	0,78	1129	111	100	41,50
VIOGNIER	11,59		195		4,02		3,33		2,78		1314		173	
CHARDONNAY	12,00		202		4,47		3,26		2,66		1418		153	
GRENACHE B	13,02		219		3,24		3,32		1,38		1262		110	
ROUSSANNE	11,37	1,27	192	25,23	4,47	-1,33	3,25	0,23	3,22	-0,99	1461	92	108	45,33
BOURBOULENC	10,20		171		3,90		3,32		2,18		1773		83	

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
Syrah	9,46		161		6,34		3,17		5,70		1844		168	
Cinsault	10,72	0,86	182	15,00	3,70	-0,50	3,20	0,09	1,40	-0,50	1265	239	187	-22,00
GRENACHE N	12,00	1,07	203	18,00	4,22	0,32	3,36	0,16	2,00	NA	1539	489	249	36,00

Hérault / Gard sud / Arles

→ La récolte des cépages blancs bat son plein, les Sauvignon sont rentrés avec un bel équilibre acide, les Chardonnay sont en cours ainsi que les premiers rosés, En rouge seuls les Pinot sont en cave. Pour les Merlot il faut encore un peu de patience pour les vinifier en rouge.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
CHARDONNAY	12,71	0,83	215	14,01	4,04	-0,29	3,34	0,06	2,04	-4,34	1637	254	198	-19,87
SAUVIGNON	13,14	1,70	222	28,63	4,07	-0,43	3,36	0,16	1,80	-4,61	1558	250	272	103,08

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
Semaine	35		35		35		35		35		35		35	
SYRAH	11,94	0,77	202	12,59	4,40	0,28	3,29	-0,05	2,85	-3,55	1654	115	152	-84,68
GRENACHE N	12,65		214		3,60		3,32		1,45		1392		183	
MERLOT	12,30	0,48	209	8,17	4,60	-0,60	3,33	0,03	2,48	-5,69	1751	-76	246	-29,25
PINOT	12,24		208		4,11		3,39		2,85		1656		238	

Toutes les équipes des laboratoires LACO et Mouriesse vous souhaitent de bonnes vendanges et sont à votre écoute !

NOUS CONTACTER