

Vitiœnews

Semaine 38 (Publié le 20 septembre 2024)

Viti

Trouver le bon compromis :

Nos dégustations de raisins convergent vers un très bon potentiel en polyphénols pour les grenaches cette année ! Patience...

Attendre pour récolter les rouges sur le profil corsé si l'état sanitaire le permet, certains sont déjà prêts en secteurs précoces et d'autres aussi sur le profil fruité.

œEno

Dates de récolte : l'éternel dilemme !

1. Attendre la pleine maturité et s'exposer aux aléas climatiques avec leurs conséquences sur la qualité de la récolte.
2. Anticiper la récolte, notamment des Syrahs, afin d'avoir un état sanitaire sain, ou encore celle des Grenaches pour avoir un degré raisonnable.

Observer, sélectionner et décider de la date de vendanges.

La dégustation des baies en complément des analyses de maturité (Degré, pH et indices Glorie) permet d'évaluer la maturité phénolique et aromatique.

Il n'existe pas de maturité optimale mais un cortège de maturités (physiologique, technologique, phénolique, aromatique...) et un état

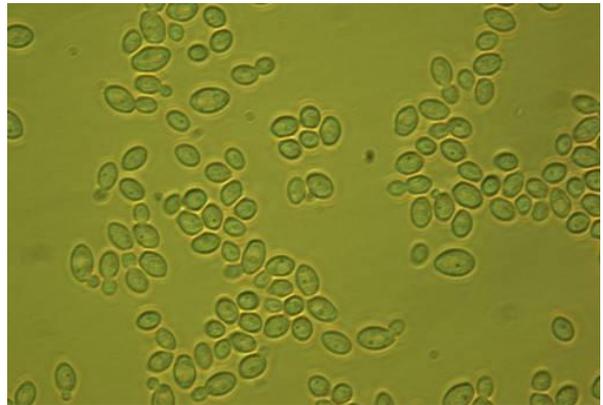
sanitaire, donc à vous de trouver le bon compromis selon l'objectif du vin que vous souhaitez produire !

L'observation de l'évolution des parcelles, tant sur le plan de la maturité que de l'état sanitaire, permettra de choisir au mieux la bonne stratégie !

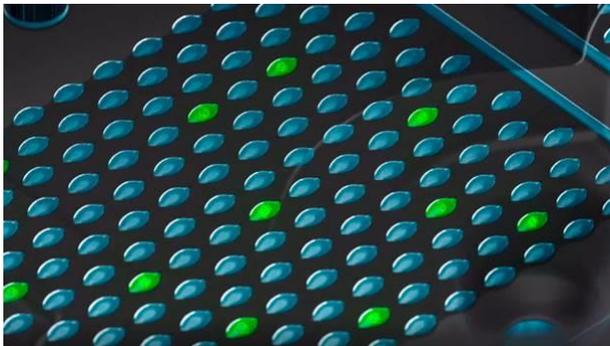
ZOOM SUR UNE MÉTHODE EN MICROBIOLOGIE !
La méthode Digital PCR

Brettanomyces est toujours la première cause d'altération microbiologique des vins. Durant son développement, cette levure produit des phénols volatils préjudiciables à la qualité du vin.

Ce défaut dit « phénolé » prend le pas sur le fruité et les arômes naturels du vin.



Brettanomyces GX400



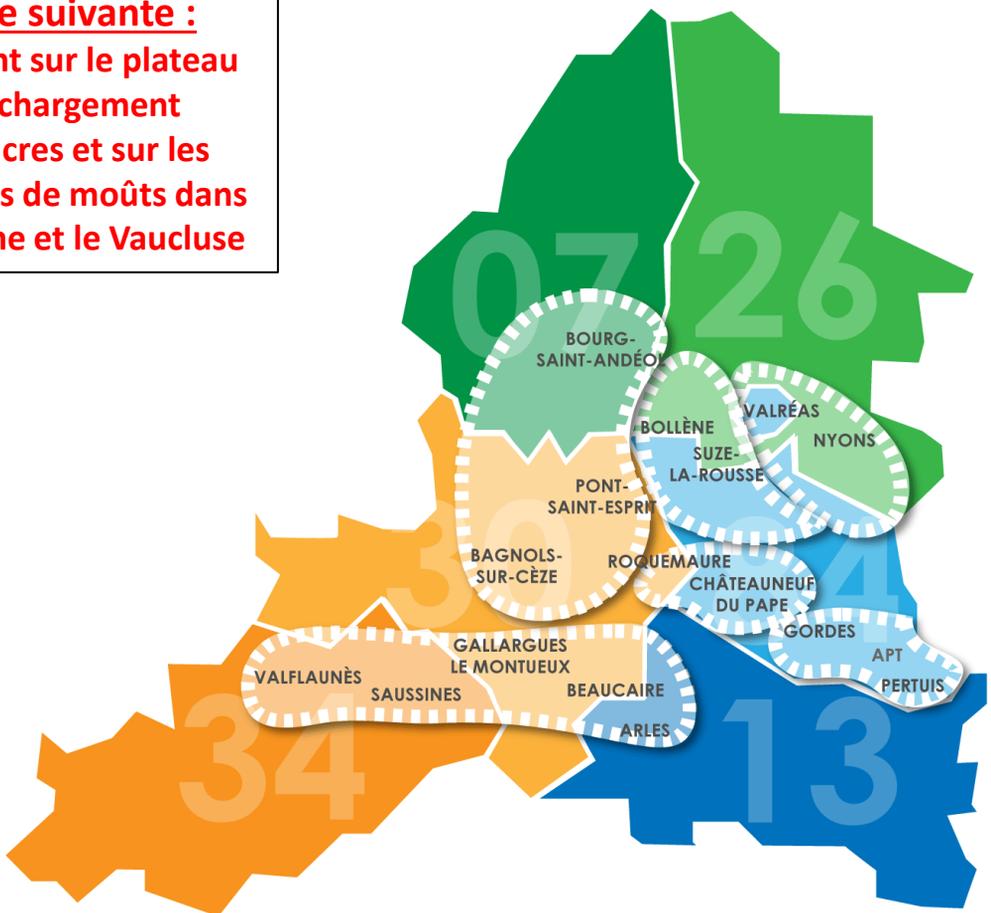
dPCR : 26000 fractions analysées

Pour une **analyse** toujours plus **précise** et efficace, **LACO** vous propose une **innovation** pour les vendanges 2024 : la **Digital PCR**. Cette technique, évolution de la vPCR, consiste à diviser votre échantillon en milliers de fractions qui seront toutes analysées indépendamment. L'analyse gagne en **fiabilité** et en **résolution** : un suivi méticuleux de vos cuvées peut ainsi être réalisé des vendanges à la bouteille.

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 précoce

Après une semaine de stagnation des degrés, la progression est à nouveau présente. Les acidités et pH évoluent peu.

La récolte des blancs et rosés s'achève cette semaine.

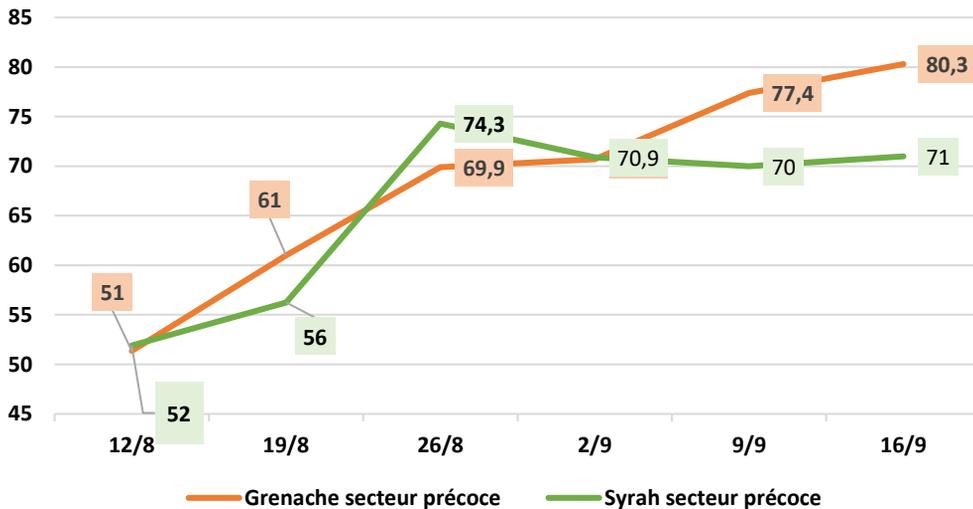
De nombreuses parcelles de Syrah ont été ramassées. Celles de Grenache commencent.

Les premières cuves de Syrahs se terminent. Elles sont colorées et fruitées. Les pH sont moins élevés qu'en 2023. Sur ces premières cuves terminées en sucres, il semblerait que l'on ait tout intérêt à prolonger les macérations sous marcs afin de gagner en densité et volume en bouche.

| 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 | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | |
| MARSANNE | 13,69 | 0,65 | 230 | 10,89 | 3,38 | 0,65 | 3,29 | -0,20 | 1,13 | -0,04 | 1111 | -247 | 98 | 25,11 |
| CLAIRETTE | 11,28 | -0,99 | 190 | -16,64 | 2,24 | -0,50 | 3,37 | 0,01 | 0,90 | -0,02 | 876 | -242 | 79 | 12,20 |
| GRENACHE B | 13,60 | 0,50 | 229 | 8,45 | 3,13 | 0,46 | 3,42 | 0,05 | 1,55 | 0,97 | 1342 | 258 | 131 | 7,56 |
| ROUSSANNE | 12,77 | 0,31 | 215 | 5,18 | 3,18 | -0,07 | 3,41 | 0,01 | 2,20 | 0,48 | 1339 | -64 | 153 | 63,00 |

| 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 | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | |
| SYRAH | 13,26 | 0,26 | 223 | 4,32 | 3,21 | -0,08 | 3,46 | -0,02 | 1,99 | 0,47 | 1356 | -202 | 148 | -8,66 |
| CARIGNAN | 13,29 | 0,84 | 224 | 14,10 | 3,23 | -0,21 | 3,40 | 0,01 | 1,63 | 0,27 | 1327 | -232 | 120 | 18,24 |
| GRENACHE N | 14,25 | 0,80 | 240 | 13,53 | 2,73 | -0,14 | 3,39 | 0,02 | 0,57 | -0,01 | 1152 | -74 | 114 | -6,44 |
| ALICANTE | 13,00 | 0,24 | 219 | 4,03 | 3,70 | 0,49 | 3,42 | -0,07 | 2,60 | 0,57 | 1454 | -64 | 152 | 38,33 |
| CINSAULT | 12,48 | 0,93 | 210 | 15,65 | 2,78 | -0,27 | 3,50 | 0,13 | 1,63 | -0,47 | 1193 | 97 | 157 | 30,60 |
| CALADOC | 12,81 | 0,95 | 216 | 15,98 | 3,65 | 0,00 | 3,28 | 0,02 | 1,87 | 0,00 | 1177 | -24 | 102 | 13,56 |
| MERLOT | 13,68 | 0,62 | 230 | 10,50 | 3,11 | -0,04 | 3,47 | 0,00 | 1,88 | 0,61 | 1304 | -205 | 88 | -17,58 |
| MOURVEDRE | 12,99 | 0,62 | 219 | 10,46 | 2,99 | 0,04 | 3,42 | -0,02 | 1,65 | 0,49 | 1251 | -151 | 94 | -9,13 |

Chargement en sucres de la baie



Sur Syrah, le chargement en sucres se stabilise. La maturité phénolique est souvent atteinte sur ce cépage. Les peaux s'affinent; les raisins se concentrent et se fragilisent.

Sur Grenache, le chargement est encore actif; La maturité pulpaire est souvent atteinte. La maturité phénolique n'est pas là.

Secteur Drôme / Vaucluse tardif

Même constat que sur le secteur précoce concernant l'évolution de la maturité.

La récolte en blanc et rosé se poursuit sur ce secteur.

En rosé, il y a un bon équilibre naturel degré / acidité. Les faibles températures ont permis une extraction limitée de la couleur.

La récolte des Syrahs débute en

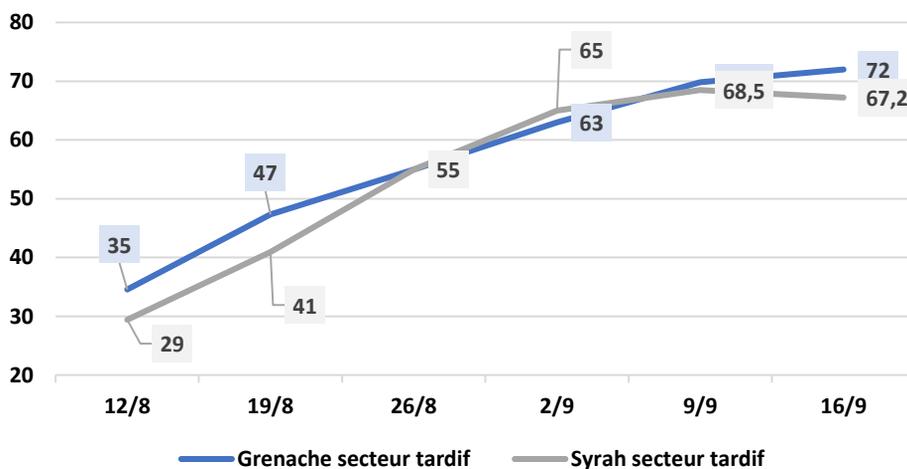
cette fin de semaine. Doit-on accélérer son rythme par rapport aux prévisions météorologiques du début de semaine prochaine ?

Il n'y a pas de stratégie globale à adopter, ainsi, le choix est à raisonner parcelle par parcelle par rapport à l'objectif recherché. En revanche, concernant le Grenache, on est encore éloigné de la maturité phénolique !

| 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) | | (mg/L) | | (mg/L) | |
| Semaine | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | |
| MARSANNE | 13,44 | 1,29 | 226 | 21,71 | 3,71 | 0,69 | 3,27 | -0,10 | 1,37 | -0,12 | 1234 | -11 | 93 | 26,07 |
| VIIGNIER | 13,47 | 0,41 | 227 | 6,92 | 3,00 | -0,25 | 3,43 | 0,03 | 1,18 | -0,33 | 1261 | -55 | 154 | 19,91 |
| CLAIRETTE | 12,23 | 1,67 | 206 | 28,08 | 2,45 | -0,52 | 3,46 | 0,15 | 0,83 | -0,74 | 1191 | 62 | 69 | 7,17 |
| ROUSSANNE | 13,49 | 0,77 | 227 | 13,03 | 3,12 | -0,32 | 3,38 | 0,02 | 1,33 | -0,09 | 1289 | -42 | 87 | 3,87 |
| GRENACHE B | 12,08 | 0,04 | 203 | 0,67 | 3,30 | 0,12 | 3,20 | -0,03 | 0,68 | 0,02 | 1015 | 31 | 138 | -4,40 |

| 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) | | (mg/L) | | (mg/L) | |
| Semaine | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | |
| SYRAH | 13,43 | 1,05 | 226 | 17,66 | 3,50 | -0,37 | 3,36 | 0,03 | 1,98 | -0,15 | 1339 | -76 | 123 | -14,04 |
| CARIGNAN | 12,68 | 1,08 | 213 | 18,10 | 4,01 | -0,18 | 3,26 | -0,01 | 2,32 | 0,01 | 1305 | -89 | 93 | -39,88 |
| CINSULT | 12,23 | 0,55 | 206 | 9,29 | 3,22 | -0,05 | 3,29 | -0,05 | 1,75 | -0,10 | 1134 | -75 | 109 | -4,65 |
| CALADOC | 11,58 | 0,51 | 195 | 8,64 | 3,82 | -0,32 | 3,20 | 0,04 | 1,90 | -0,14 | 1148 | 81 | 98 | -1,99 |
| MERLOT | 13,54 | 0,90 | 228 | 15,20 | 3,34 | -0,38 | 3,40 | 0,05 | 1,90 | 0,11 | 1188 | -94 | 76 | -27,18 |
| MOURVEDRE | 11,70 | | 197 | | 3,65 | | 3,37 | | 2,10 | | 1550 | | 44 | |
| GRENACHE N | 14,11 | 1,25 | 237 | 20,99 | 2,98 | -0,39 | 3,32 | 0,07 | 0,81 | -0,28 | 1091 | 36 | 102 | -3,28 |

Chargement en sucres de la baie



Sur Syrah, le chargement en sucres se stabilise cette semaine. La maturité phénolique progresse doucement

Sur Grenache, le chargement est encore actif. La maturité pulpaire est parfois atteinte.

150 moûts de rouge ont été analysés en début de semaine sur les 2 secteurs Drôme Vaucluse :

- Degré d'alcool probable: 13,7 +/- 0,7
- Acidité totale: 3,57 +/- 0,5
- pH: 3,60 +/- 0,1
- Azote: 180 mg/l +/- 35 mg

Gard nord / Ardèche

Cette année, prendre la décision de déclencher les vendanges est particulièrement complexe. La météo, qui s'annonce menaçante en début de semaine prochaine, les maturités qui ne sont pas encore complètement atteintes mais qui s'en approchent, et l'état sanitaire fragile dans certaines parcelles compliquent la situation. De plus, par endroit, les attaques de mildiou ont affaibli le feuillage, réduisant sa capacité à réaliser la photosynthèse. Chaque cas doit donc être traité de manière individuelle.

Ce que nous pouvons observer à partir des analyses de maturité, c'est que l'accumulation de sucres se fait

lentement mais sûrement. Dans certaines zones, le vent a favorisé la concentration des raisins, apportant de bonnes surprises. Dans d'autres secteurs plus chargés, la maturation se fait plus lente.

Concernant les premières cuves de rouges récoltées, nous observons un départ en fermentation alcoolique légèrement retardé en raison des températures fraîches, suivi d'une cinétique de fermentation très rapide. Soyez vigilants lors des premiers remontages et délestages, car la fenêtre de tir pour extraire la couleur pourrait être réduite.

| 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) | | (mg/L) | | (mg/L) | |
| Semaine | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | |
| VIIGNIER | 12,75 | 0,48 | 215 | 8,81 | 3,14 | 0,27 | 3,40 | -0,01 | 1,56 | -0,28 | 1191 | 188 | 160 | -37,58 |

| 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) | | (mg/L) | | (mg/L) | |
| Semaine | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | | 38 | |
| SYRAH | 12,72 | 0,63 | 214 | 10,08 | 3,19 | -0,46 | 3,49 | 0,08 | 2,31 | -0,10 | 1487 | 23 | 150 | -1,91 |
| CARIGNAN | 11,84 | 0,14 | 199 | 2,28 | 3,73 | 0,13 | 3,30 | 0,04 | 2,36 | 0,23 | 1303 | 53 | 108 | 39,60 |
| GRENACHE N | 14,05 | 0,90 | 236 | 14,85 | 2,34 | -0,25 | 3,53 | 0,18 | 0,64 | -0,19 | 1287 | 308 | 113 | -3,83 |

CONTACTEZ NOUS !