

Vitiœnews

Semaine 39 (Publié le 27 septembre 2024)

Viti

Le retour du « Grenache » !

Après les syrahs, les vendanges s'intensifient pour les rouges.

Les dégustations de baies confirment un grand potentiel (couleur et tanins) pour le grenache sur les parcelles qui peuvent attendre !

Certaines parcelles doivent être récoltées précipitamment à cause d'une dégradation de l'état sanitaire ou du feuillage.

œno

Millésime 2024 sous le signe du fruit et de la fraîcheur ?

Des certitudes :

- Degrès, pH, Acidité volatile plus bas.
- Moins de fins de FA difficiles.

Des inquiétudes :

- Météo capricieuse et incertaine.
- État sanitaire qui se dégrade sur certaines parcelles.

ZOOM :

Utilisation des alternatifs bois en Fermentation alcoolique pour améliorer vos grenaches en **sous maturité**



Pensez à utiliser des assemblages de copeaux pendant la fermentation alcoolique :

Effet du bois frais

- Augmenter la sensation fruitée
- Apporter de la stabilité à la couleur



Dose d'emploi :

- Copeaux frais seul :

Blanc et rosés de **0,5 à 1g/L**

Rouge de **1,5 à 2g/L** à l'encuvage

La fraction de **bois frais** doit être plus importante si l'on souhaite **renforcer la trame fruitée**

Effet du bois chauffé

- Diminuer le caractère végétal (Pyrazines)
- Apporter de la complexité aromatique et une sensation de maturité du fruit
- Enrober les tanins



Dose d'emploi :

- Copeaux bois chauffé et frais :

Blancs petite maturité et rosés : **0,5 à 1g/L**,

Blancs type chardonnay 14°C **1,5g/L à 2g/L**

Rouges **2g/L** à l'encuvage

La fraction de **bois chauffé** doit être plus importante si l'on **cherche à masquer du végétal**

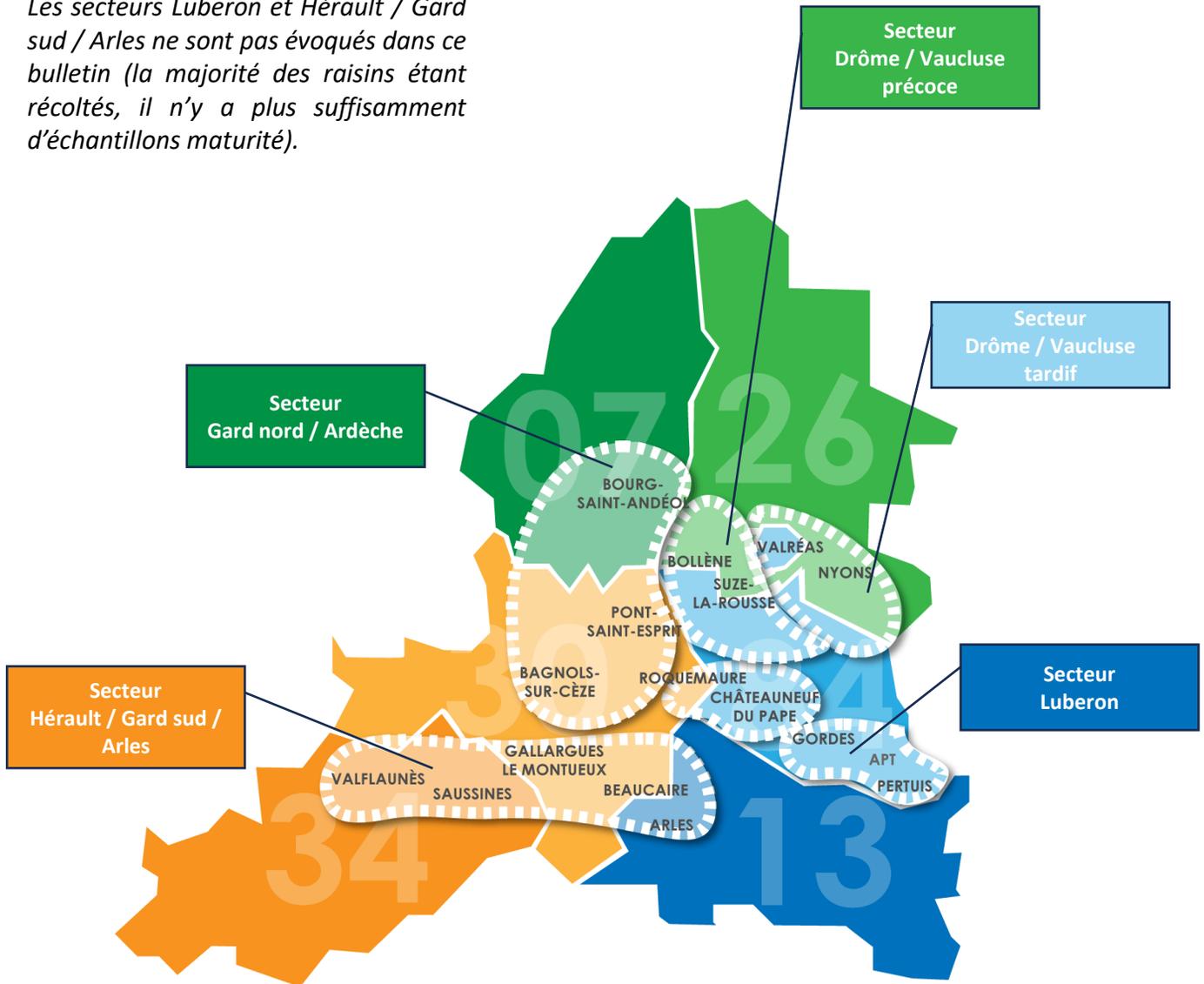
Le couple bois / oxygène renforce les effets. Si vous êtes équipés pour l'oxygénation, n'hésitez pas à vous rapprocher de votre œnologue.

En rouge, si un apport de bois n'est possible qu'après décuvage, se limiter à un apport de 1g/L en phase liquide.

Demandez conseil à votre œnologue !

RÉSULTATS ANALYTIQUES DES MATURITÉS EN FONCTION DES SECTEURS

Les secteurs Luberon et Hérault / Gard sud / Arles ne sont pas évoqués dans ce bulletin (la majorité des raisins étant récoltés, il n'y a plus suffisamment d'échantillons maturité).



Secteur Drôme / Vaucluse précoce

Le suivi du chargement en sucres ne peut être réalisé, étant donné que la plupart des parcelles ont été vendangées durant la semaine écoulée.

Les surfaces vendangées des exploitations ont souvent passé les 2/3; les Syrahs décuvées sont de qualité.

Les degrés probables progressent vite sur Grenache et Carignan; l'état sanitaire est limité sur les parcelles les plus chargées. Dans certains cas, l'atteinte de la maturité phénolique n'est plus de mise.

| 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) | |
| Semaine | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | |
| CLAIRETTE | 13,40 | 2,12 | 226 | 35,70 | 1,74 | -0,50 | 3,89 | 0,52 | 0,60 | -0,30 | 1309 | 433 | 126 | 47,00 |

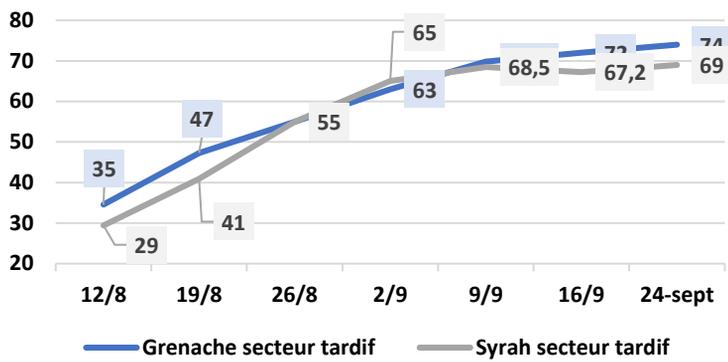
| CÉPAGES ROUGES | Degré Probable | Ecart semaine précédente | Concentration en sucres | Ecart semaine précédente | Acidité totale | Ecart semaine précédente | pH | Ecart semaine précédente | Acide Malique | Ecart semaine précédente | Potassium | Ecart semaine précédente | Azote | Ecart semaine précédente |
|-------------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|--------------------------|----------------|--------------------------|------|--------------------------|---------------|--------------------------|-----------|--------------------------|--------|--------------------------|
| | à 16,83 g (% vol) | | (g/L) | | (g/L) | | | | (g/L) | | (g/L) | | (mg/L) | |
| Semaine | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | |
| SYRAH | 13,48 | 0,22 | 227 | 3,68 | 3,34 | 0,13 | 3,49 | 0,03 | 2,02 | 0,03 | 1506 | 151 | 156 | 8,18 |
| GRENACHE N | 14,33 | 0,08 | 241 | 1,35 | 2,75 | 0,03 | 3,45 | 0,05 | 0,49 | -0,08 | 1292 | 140 | 128 | 13,72 |
| MERLOT | 14,14 | 0,46 | 238 | 7,79 | 2,91 | -0,20 | 3,57 | 0,09 | 1,90 | 0,02 | 1446 | 142 | 93 | 5,50 |
| MOURVEDRE | 12,95 | -0,04 | 218 | -0,61 | 2,91 | -0,08 | 3,46 | 0,04 | 1,08 | -0,58 | 1301 | 50 | 119 | 25,00 |

Les degrés probables se stabilisent. Mais cette moyenne ne reflète pas les degrés élevés parfois, observés à l'encuvage au delà de 15 ° sur Grenache. Les acidités se stabilisent. Les azotes demeurent faibles.

Les premières cuves de syrah décuvées sont colorées et fruitées. Les premiers grenaches terminés sont de belles factures pour ceux qui ont su (ou pu) attendre la maturité phénolique.

Secteur Drôme / Vaucluse tardif

Chargement en sucres de la baie



L'accumulation des sucres ralentit pour le Grenache et continue de se stabiliser pour la Syrah. Le phénomène de concentration se généralise sur les parcelles

Comparatif analytique de moûts de rouge * analysés au LACO en 2023 et 2024
Secteur Sud Drôme – Nord Vaucluse

| Dates | Nombre de cuves analysées au LACO | D ° probable | Acidité totale g/l d'H2SO4 | pH | Azote mg/l |
|------------------|-----------------------------------|------------------|----------------------------|------------------|-----------------|
| 25 au 27/09/2023 | 329 | 13,83 +/-0,73 | 3,55 +/-0,53 | 3,62 +/-0,1 | 185 +/-35 |
| 23 au 25/09/2024 | 362 | 13,87 +/-0,76 | 3,97 +/- 0,67 | 3,52 +/- 0,12 | 146 +/- 0,42 |

* Moûts non fermentés et en fermentation

A ce stade fermentaire et à date égale, nous avons plus de fraîcheur cette année, et les moûts sont moins riches moins azote que l'an passé

| CÉPAGES BLANC | Degré Probable | Ecart semaine précédente | Concentration en sucres | | Acidité totale | | pH | Ecart semaine précédente | Acide Malique (g/L) | Ecart semaine précédente | Potassium (mg/L) | Ecart semaine précédente | Azote (mg/L) | Ecart semaine précédente |
|---------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|-------|----------------|-------|------|--------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| | à 16,83 g (% vol) | | (g/L) | (g/L) | (g/L) | (g/L) | | | | | | | | |
| Semaine | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | |
| MARSANNE | 13,18 | -0,26 | 222 | -4,39 | 3,29 | -0,42 | 3,36 | 0,09 | 1,49 | 0,11 | 1328 | 93 | 61 | -31,14 |
| VIOGNIER | 14,15 | 0,68 | 238 | 11,47 | 3,23 | 0,23 | 3,38 | -0,05 | 1,70 | 0,52 | 1276 | 14 | 129 | -24,89 |
| CLAIRETTE | 11,90 | -0,33 | 200 | -5,45 | 3,36 | 0,92 | 3,19 | -0,27 | 1,40 | 0,58 | 1040 | -151 | 76 | 7,50 |
| GRENACHE B | 14,01 | 1,93 | 236 | 32,48 | 3,12 | -0,18 | 3,29 | 0,09 | 1,10 | 0,42 | 1068 | 53 | 105 | -33,00 |

| CÉPAGES ROUGES | Degré Probable | Ecart semaine précédente | Concentration en sucres | | Acidité totale | | pH | Ecart semaine précédente | Acide Malique (g/L) | Ecart semaine précédente | Potassium (mg/L) | Ecart semaine précédente | Azote (mg/L) | Ecart semaine précédente |
|----------------|-------------------|--------------------------|-------------------------|-------|----------------|-------|------|--------------------------|---------------------|--------------------------|------------------|--------------------------|--------------|--------------------------|
| | à 16,83 g (% vol) | | (g/L) | (g/L) | (g/L) | (g/L) | | | | | | | | |
| Semaine | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | |
| SYRAH | 13,40 | -0,02 | 226 | -0,43 | 3,69 | 0,19 | 3,33 | -0,03 | 2,17 | 0,19 | 1323 | -16 | 122 | -0,13 |
| CARIGNAN | 12,63 | -0,04 | 213 | -0,74 | 4,24 | 0,23 | 3,23 | -0,03 | 2,43 | 0,11 | 1264 | -41 | 103 | 10,59 |
| CINSAULT | 11,81 | -0,42 | 199 | -7,12 | 2,98 | -0,24 | 3,33 | 0,04 | 1,36 | -0,39 | 1039 | -95 | 107 | -1,30 |
| CALADOC | 12,07 | 0,48 | 203 | 8,14 | 4,47 | 0,65 | 3,19 | -0,01 | 2,77 | 0,87 | 1212 | 64 | 113 | 15,12 |
| MERLOT | 13,13 | -0,41 | 221 | -6,85 | 3,64 | 0,30 | 3,31 | -0,09 | 2,09 | 0,19 | 1221 | 33 | 74 | -1,24 |
| MOURVEDRE | 13,60 | 1,90 | 229 | 31,97 | 4,16 | 0,51 | 3,22 | -0,15 | 1,68 | -0,42 | 1161 | -389 | 101 | 57,00 |
| GRENACHE N | 14,59 | 0,49 | 246 | 8,17 | 3,07 | 0,09 | 3,32 | 0,00 | 0,83 | 0,02 | 1130 | 40 | 97 | -5,38 |

Le degré probable progresse encore lentement sur le Grenache et se stabilise sur les autres cépages; les acidités « se tassent ». Les azotes sont faibles.

La récolte de grenache débute sur ce secteur. Des compromis sont à trouver entre état sanitaire et maturité

phénolique. Pour les parcelles qui doivent être récoltées plus tôt pour raison sanitaire, un itinéraire de vinification doit être adapté (copeaux, tanins, thermofinification... En revanche, il reste des parcelles à beau potentiel qui méritent d'attendre.

Secteur Gard nord / Ardèche

Les conditions climatiques continuent de nous contraindre à vendanger certaines parcelles pour des raisons sanitaires, sans pouvoir espérer atteindre la pleine maturité.

Cependant, pour les parcelles de grenache qui conservent encore du feuillage et dont l'état sanitaire reste satisfaisant, il est préférable d'attendre.

La dégustation des pellicules montre que la maturité n'est pas encore atteinte, celles-ci restant amères et épaisses. L'aromatique et la couleur commencent à se développer.

Si la météo nous accorde un répit, nous pourrions espérer de grands grenaches dans le secteur.

| 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 | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | | 39 | |
| SYRAH | 12,12 | -0,61 | 204 | -9,62 | 3,71 | 0,52 | 3,30 | -0,19 | 2,09 | -0,22 | 1326 | -161 | 118 | -31,27 |
| GRENACHE N | 13,67 | -0,38 | 230 | -6,54 | 2,39 | 0,05 | 3,47 | -0,06 | 0,47 | -0,17 | 1415 | 128 | 105 | -8,26 |
| CINSAULT | 10,74 | -0,86 | 181 | -14,58 | 3,13 | 0,56 | 3,26 | -0,01 | 2,38 | 0,75 | 878 | 65 | 149 | 8,60 |
| MERLOT | 13,12 | 0,87 | 221 | 14,48 | 3,37 | -0,43 | 3,37 | 0,11 | 1,45 | -0,76 | 1350 | 232 | 159 | -14,90 |

CONTACTEZ NOUS !