

Vitiœnews

Semaine 38 (du 15 au 21 septembre 2023)

Viti

Les **syrah** sont quasiment à maturité partout. Les cépages tardifs et notamment les **grenache** méritent d'attendre encore un peu dans les secteurs où les baies ne sont pas flétries et où le feuillage est encore vert.

Après les épisodes pluvieux de cette semaine, le vent et le soleil de la semaine prochaine devraient leur permettre de continuer à mûrir et à gagner en polyphénols (couleur, tanins).

La pluie ne devrait pas entraîner un développement important du **Botrytis**, mis à part quelques foyers déjà observés dans les parcelles chargées en raisins ou situées dans des zones humides ou des bas-fonds.

La surveillance reste de mise !

œno

Des **ralentissements** de fermentation alcoolique (FA) sont parfois observés.

Plusieurs hypothèses pour expliquer ce phénomène :

- Une quantité importante de **cuivre** dans les moûts en raison de la pression mildiou sur les vignes qui a nécessité de nombreux traitements antifongiques.
- Une teneur élevée en **azote assimilable** dans les moûts qui entraîne des fermentations qui démarrent en « coup de feu » avec une hausse des températures qui peut vite devenir létale pour les levures.
- Une forte **concurrence microbienne** dans les moûts qui peut être liée à des populations importantes de levures et bactéries présentes sur les baies qui n'ont pas été lessivées par la pluie cet été.
- Des **relargages de sucres** fréquents.

Conséquences :

- Des levures *Saccharomyces cerevisiae* perturbées dans leur fonctionnement et qui se mettent à produire du **SO₂**.
- Des **fermentations malo-lactiques** qui démarrent alors que la FA n'est pas terminée.
- Une hausse de l'acidité **volatile**.
- Une production **d'acétate d'éthyle**.

Les fermentations doivent être suivies au jour le jour. Votre œnologue vous accompagne pour limiter les déviations.

RÉSULTATS DES ANALYSES DE MATURITÉ EN FONCTION DES SECTEURS

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

Cliquez sur votre secteur



Secteur Drôme/Vaucluse



Secteur précoce

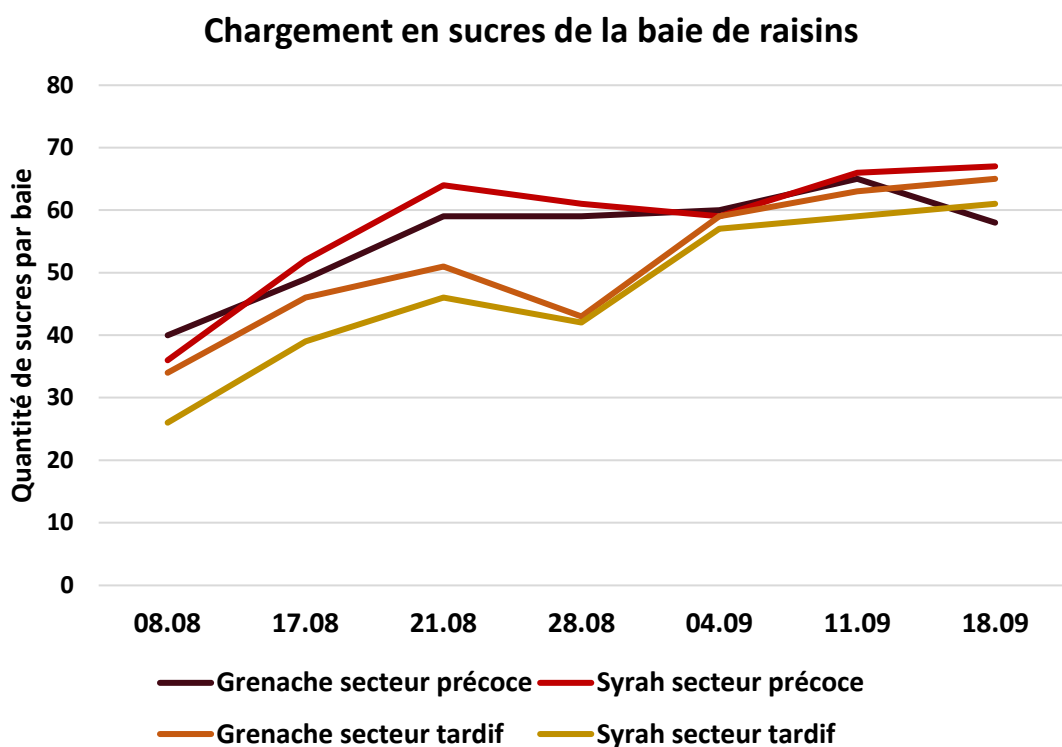


Secteur tardif

Le chargement en sucres des baies ralentit fortement voire s'est arrêté, notamment dans le secteur précoce.

Le secteur tardif, lui, peut encore profiter des effets de la météo, pluies suivies de soleil, avec encore une belle amplitude thermique jour/nuit.

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



Secteur Drôme/Vaucluse tardif

→ Les degrés probables n'évoluent plus tandis que les acidités totales poursuivent leur baisse régulière.



| CÉPAGES ROUGES | Degré Probable à 16,83 g (% vol) | | Concentration en sucres (g/L) | | Acidité totale (g/L) | | pH | | Acide Malique (g/L) | | Azote (mg/L) | | Potassium (mg/L) | |
|----------------|----------------------------------|--------|-------------------------------|--------|----------------------|--------|--------|--------|---------------------|--------|--------------|--------|------------------|--------|
| | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 |
| Grenache | 13,7 | 13,8 | 231 | 231 | 3,25 | 2,97 | 3,38 | 3,41 | 1,35 | 1,12 | 167 | 167 | 1189 | 1144 |
| Syrah | 13,3 | 13,3 | 223 | 223 | 3,42 | 3,22 | 3,47 | 3,49 | 2,06 | 2,00 | 197 | 175 | 1475 | 1445 |

Gard nord/Ardèche



→ Les paramètres analysés sont conformes à ceux de la semaine dernière, si ce n'est l'acidité qui continue à diminuer, ainsi que la teneur en acide malique.

| CÉPAGES ROUGES | Degré Probable à 16,83 g (% vol) | | Concentration en sucres (g/L) | | Acidité totale (g/L) | | pH | | Acide Malique (g/L) | | Azote (mg/L) | | Potassium (mg/L) | |
|----------------|----------------------------------|--------|-------------------------------|--------|----------------------|--------|--------|--------|---------------------|--------|--------------|--------|------------------|--------|
| | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 |
| Grenache | 14,5 | 14,7 | 245 | 247 | 3,20 | 2,95 | 3,44 | 3,49 | 1,20 | 0,89 | 170 | 168 | 1373 | 1330 |

Luberon



→ La maturité du grenache n'évolue plus beaucoup. Les raisins ne gagnent plus en degré probable.

| CÉPAGES ROUGES | Degré Probable à 16,83 g (% vol) | | Concentration en sucres (g/L) | | Acidité totale (g/L) | | pH | | Acide Malique (g/L) | | Azote (mg/L) | | Potassium (mg/L) | |
|----------------|----------------------------------|--------|-------------------------------|--------|----------------------|--------|--------|--------|---------------------|--------|--------------|--------|------------------|--------|
| | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 | Sem 37 | Sem 38 |
| | Grenache | 14,3 | 13,3 | 244 | 227 | 3,37 | 3,6 | 3,50 | 3,4 | 0,46 | 1,11 | 247 | 151 | 1621 |

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

NOUS CONTACTER