

Vitiœnews

Semaine 39 (du 22 au 28 septembre 2023)

Viti

C'est sans doute la semaine de récolte la plus active depuis le début des vendanges !

Dans les secteurs précoces, il est temps de ramasser les **grenache** qui ont bien progressé en termes de maturité polyphénolique cette semaine.

Dans les secteurs tardifs, selon le profil de vin souhaité, les grenache peuvent être récoltés dès à présent pour élaborer des vins **fruités**. Pour des vins plus **structurés et concentrés**, mieux vaut attendre encore un peu, d'autant plus que la météo va rester favorable. Ceci n'est valable que si le feuillage de la vigne est encore bien vert.

Le **carignan** a tendance à être un peu plus en avance que d'habitude tandis que le **mourvèdre** a du mal à évoluer.

œno

Les syrah récoltées depuis l'épisode pluvieux de mi-septembre sont de belle qualité, notamment sur le plan de la **couleur**.

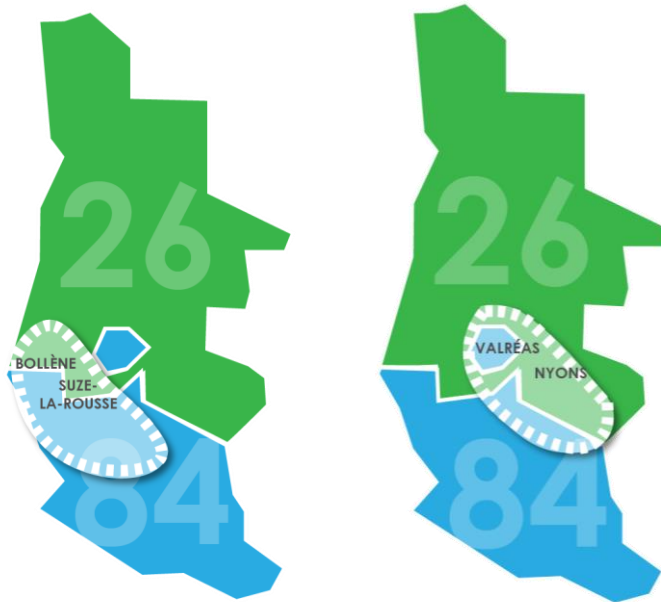
La sécheresse de certaines baies a entraîné des décuivages relativement rapides, avec à la clé des relargages de **sucres** parfois importants.

Des départs en malo sous marc ont été observés. Il ne faut pas hésiter à **acidifier** les moûts de rouge. Demandez conseil à votre œnologue.

Les grenache sont actuellement récoltés en raison de leur degré probable élevé et de leur acidité en baisse, mais avec une maturité polyphénolique pas toujours atteinte. Si l'acidité est rectifiable en fermentation, la faiblesse aromatique peut être en partie corrigée avec l'utilisation de **copeaux**.

Comment procéder ? Réponse dans notre zoom technique à la fin de ce bulletin.

Secteur Drôme/Vaucluse




→ Il n’y a plus de différence entre secteur précoce et tardif ; la maturité des raisins en est au même stade. D’autre part, la maturité du grenache et de la syrah n’évolue quasiment plus. Seule l’acidité continue à baisser.

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 38	Sem 39	Sem 38	Sem 39	Sem 38	Sem 39	Sem 38	Sem 39	Sem 38	Sem 39	Sem 38	Sem 39	Sem 38	Sem 39
Grenache	13,8	13,8	231	231	2,97	2,78	3,41	3,48	1,12	0,92	167	180	1144	1173
Syrah	13,3	13,4	223	226	3,22	2,83	3,49	3,55	2,00	1,72	175	197	1445	1342


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

Sur des grenaches en sous maturité, pensez à utiliser des assemblages de copeaux pendant la fermentation alcoolique pour :

Effet du bois frais

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

Effet du bois chauffé

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

* Ces effets sont renforcés lorsque l'utilisation de copeaux en post-fermentation est couplée à l'utilisation de l'oxygène (voir ci-dessous)

Doses d'emploi :

- Copeaux frais seul :
sur blanc et rosés de 0,5 à 1g/L
sur 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

Doses d'emploi :

- Copeaux bois chauffé et frais :
blancs de petite maturité et rosés de 0,5 à 1g/L,
blancs type chardonnay 14°C jusqu'à 1,5g/L à 2g/L
rouges 2g/L à l'encuvage

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

Toutes les équipes des laboratoires LACO et Mouriesse vous souhaitent une bonne fin de vendanges et restent à votre écoute !

NOUS CONTACTER