

MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 23 Août 2016

Situation générale du vignoble :

Les conditions climatiques de la semaine écoulée ont été favorables à une bonne évolution de la maturité, avec notamment de belles amplitudes thermiques et des températures élevées en journée.

Le manque de pluie se fait sentir sur certaines parcelles sur lesquelles le stress hydrique est bien visible, en témoignent les feuilles basses échaudées. Ces fortes chaleurs, qui devraient durer jusqu'en fin de semaine, risquent dans quelques cas de provoquer des blocages dans le processus de maturation. Les pluies de Samedi dernier ont été assez faibles (entre 5 à 20 mm). Le Mistral de la fin de semaine a accentué le stress hydrique de certaines parcelles de Syrah et de certains plantiers un peu trop chargés qui peineront à s'en remettre.

Au niveau sanitaire, les vignes sont saines même si les séquelles des pressions sanitaires du début de campagne sont visibles. Ces feuillages en bon état permettent une bonne synthèse des composés du raisin.

Les deux secteurs ont été touchés très différemment par la coulure du grenache. Une fois n'est pas coutume, le secteur précoce est, à quelques exceptions près, peu touché par la coulure. Les effets sont par contre nettement visibles sur le secteur tardif où certaines parcelles sont très atteintes. Malgré cela, la récolte, bien qu'inférieure à 2015, s'annonce d'un volume très correct d'autant plus que ce phénomène de coulure sur grenache est partiellement compensé par une belle production sur Syrah.

On observe une hétérogénéité de la couleur sur les Grenaches des secteurs précoces : la véraison n'est pas complète, avec souvent une présence de millerandage.

Situation actuelle au 23 Août 2016 ;

Secteur 5 = précoce

Moyennes par cépage des 40 parcelles du réseau pour le secteur précoce

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	309	11,0	5,41	3,08	7,10	2,8	1085	159
Mourvèdre	232	9,3	6,97	3,01	7,58	4,7	1299	128
Syrah	297	9,8	7,08	3,0	7,3	5,1	1266	117
Carignan	302	9,1	8,21	2,9	8,7	5,6	1345	94

Comparaison par rapport au prélèvement du 25 Août 2015

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	-74	-1,2	2,0	-0,20		1,7	-176	62
Mourvèdre	-90	-1,6	3,1	-0,26		2,7	-121	21
Syrah	-69	-1,7	2,9	-0,25		3,0	-211	-8
Carignan	-117	-2,2	3,5	-0,29		3,0	-184	19

Comparaison par rapport au prélèvement du 17 Août 2016

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	15	0,6	-1,64	0,08	1,09	-1,39	-18	-17
Mourvèdre	14	0,5	-1,82	0,08	0,69	-1,87	72	4
Syrah	13	0,4	-1,69	0,07	0,74	-1,69	13	-8
Carignan	10	0,6	-2,37	0,10	1,25	-2,25	2	-8

Le gain en sucre est finalement pas si élevé pour la semaine écoulée (+ 0,4 à 0,6 de TAP). L'acidité chute de façon assez importante notamment grâce à la dégradation d'acide malique. Cette dégradation devrait s'accroître au cours de cette semaine annoncée caniculaire. Les azotes restent modérés puisque l'on sait qu'ils évolueront peu. Le poids de 200 grains évolue peu ; il est très en dessous des valeurs de 2015.

Secteur 7 = tardif

Moyennes par cépage des 40 parcelles du réseau pour le secteur tardif

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	315	10,4	7,04	2,98	7,77	4,4	1072	141
Syrah	303	9,2	7,76	3,00	7,51	5,9	1308	109
Carignan	262	7,8	9,68	2,84	9,27	7,0	1233	103

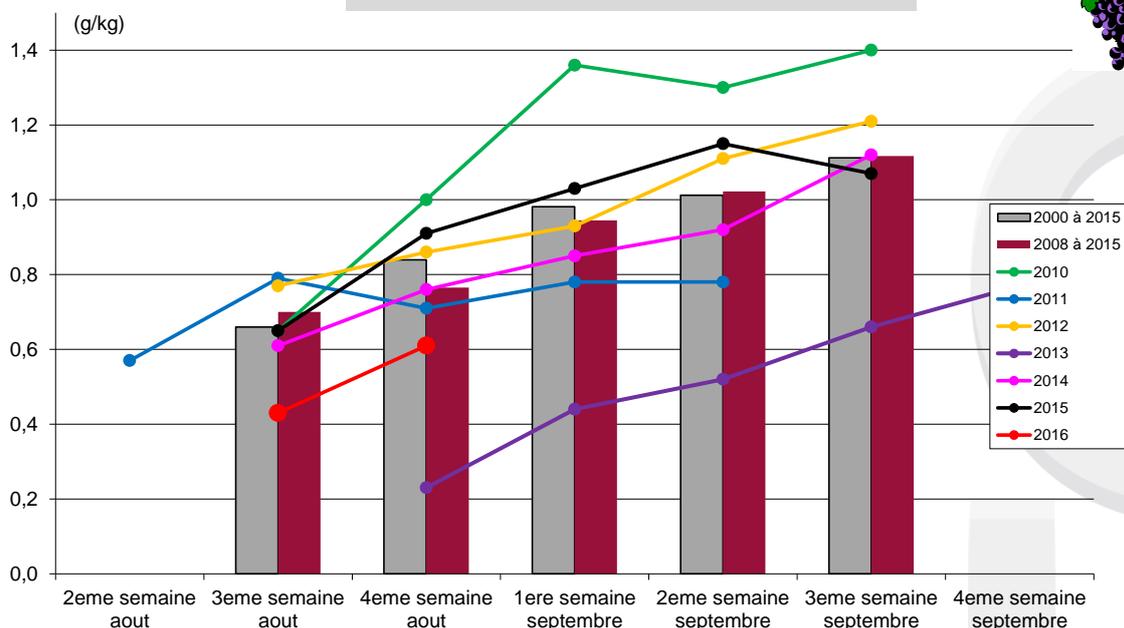
Comparaison par rapport au prélèvement du 25 Août 2015

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	-50	-1,7	3,03	-0,20	1,71	2,93	-133	81
Syrah	-28	-2,7	2,88	-0,26	0,86	3,21	-341	17
Carignan	-93	-2,9	4,55	-0,29	2,58	4,26	-129	52

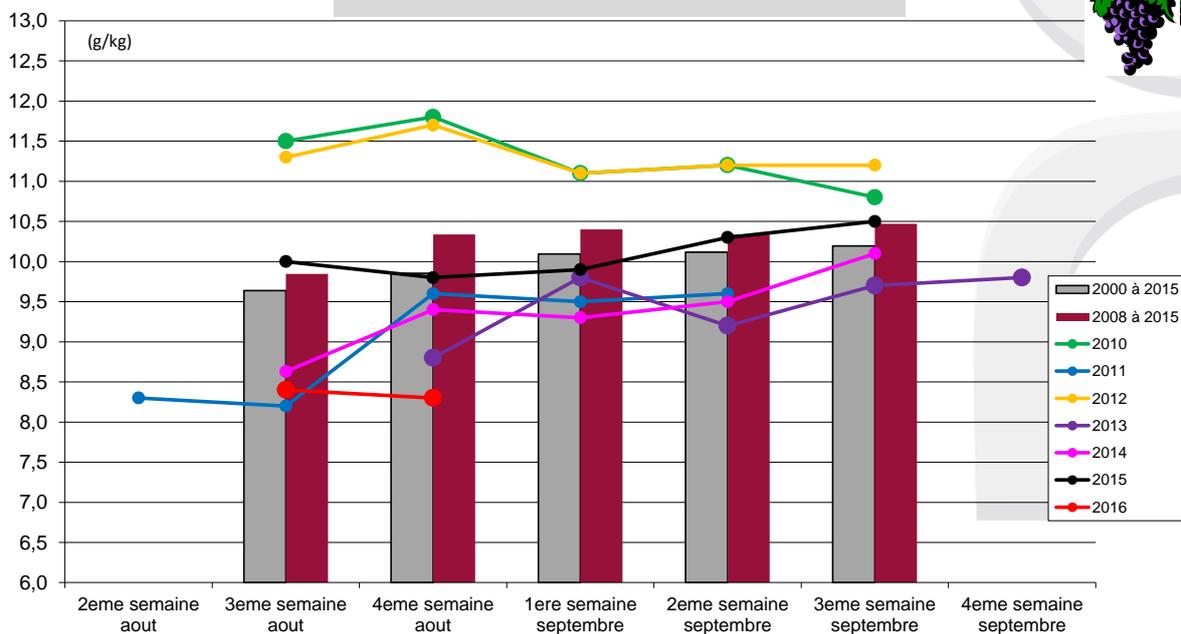
Par rapport à 2015, ce premier prélèvement 2016 montre un bel écart tant au niveau du sucre (-1,7 à -2,9 % vol) qu'au niveau de l'acidité (+3,03 à +4,55 g/l). Pour ce secteur tardif, les teneurs en azotes sont très faibles. Certaines parcelles visitées présentaient d'ailleurs un feuillage vert très pâle caractéristique.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5



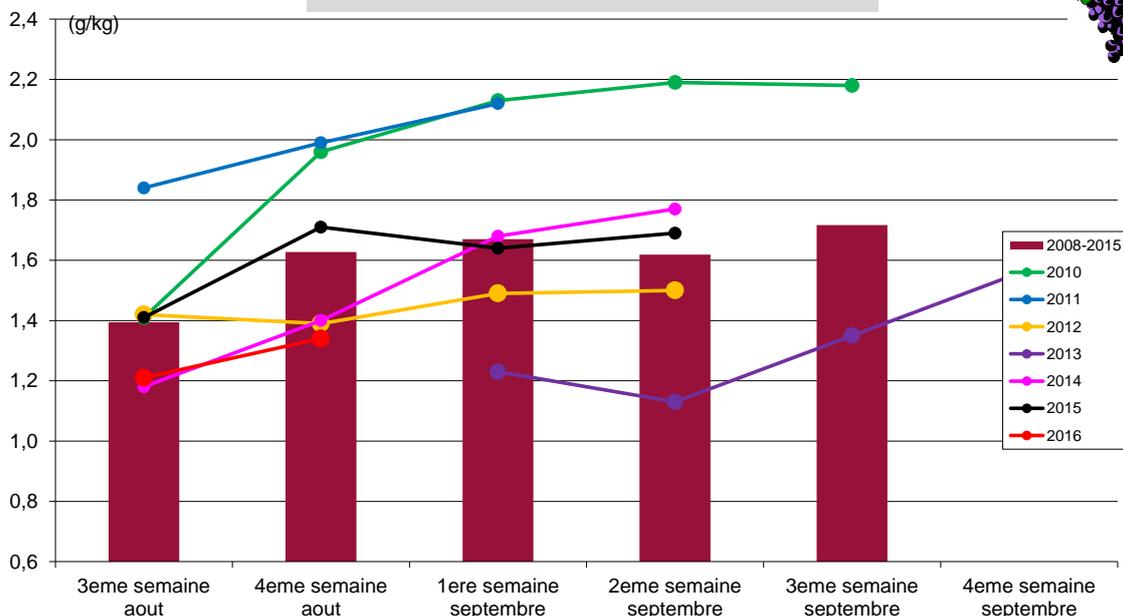
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5



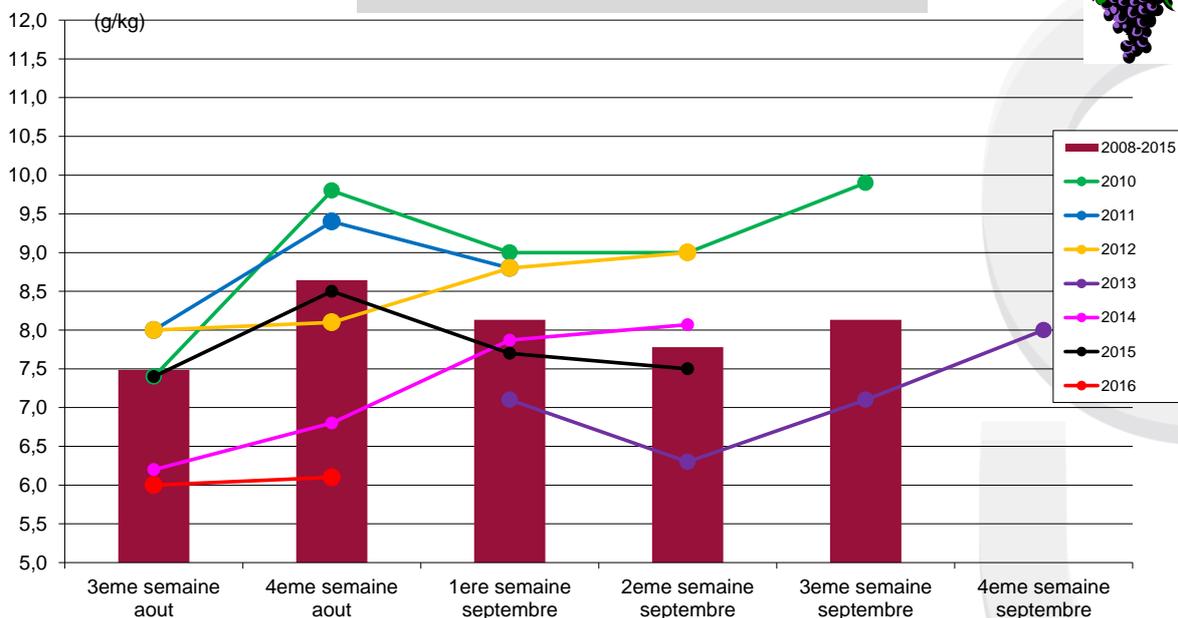
Belle progression des anthocyanes ; à degré égal 2016 reste cependant inférieur aux moyennes pluriannuelles

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 5



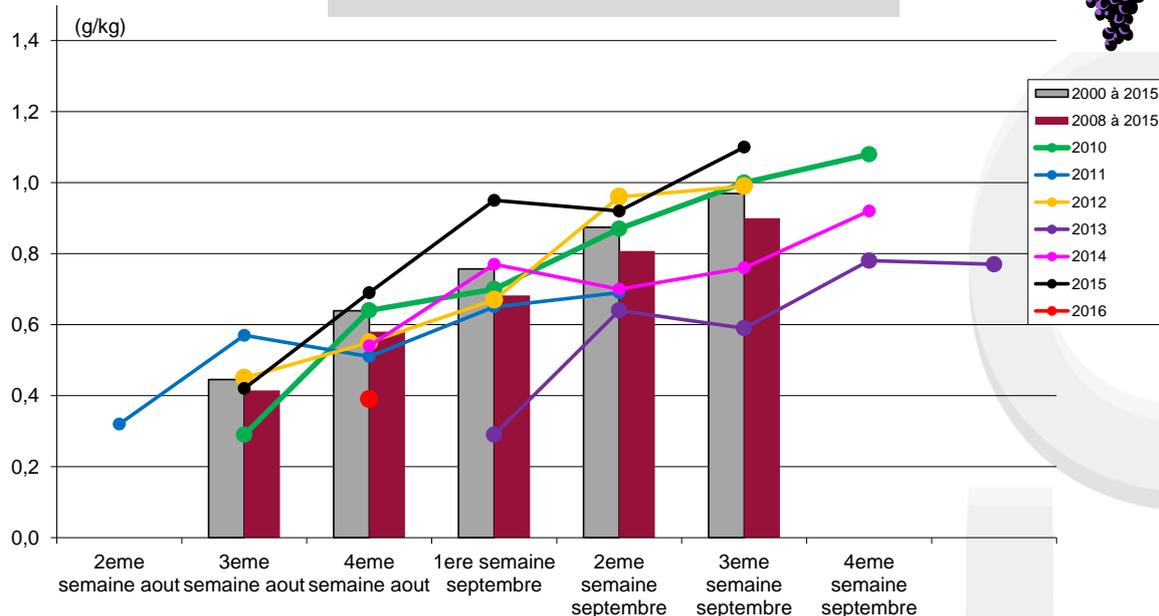
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5



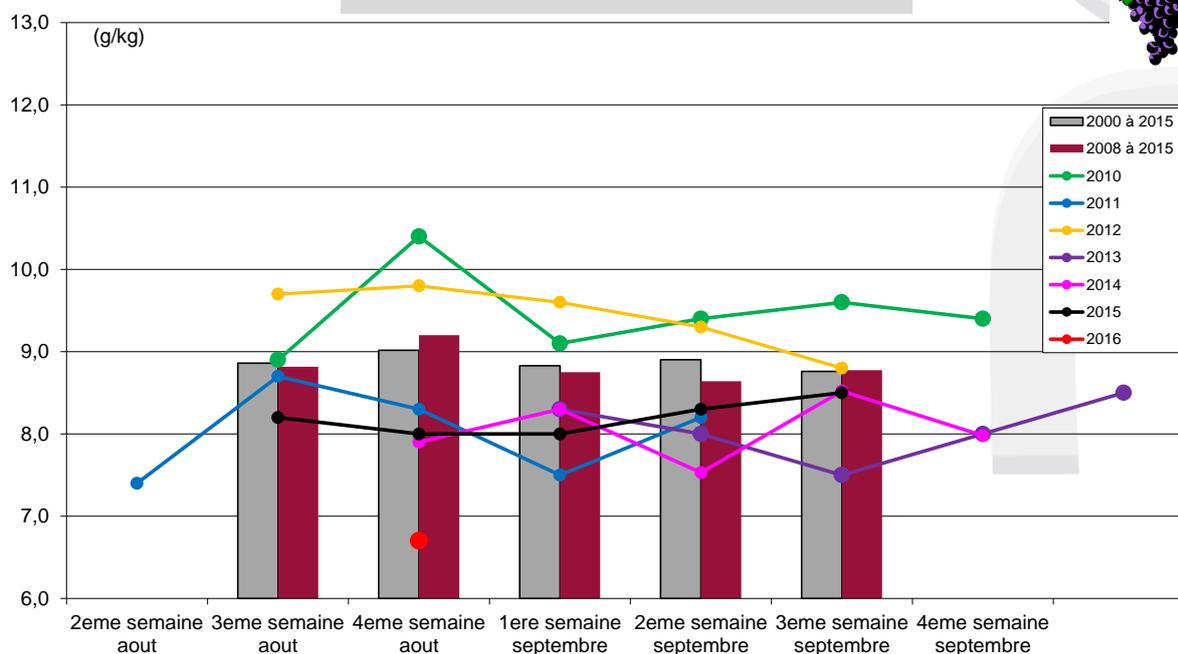
Progression moyenne des anthocyanes sur les Syrahs.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



Le premier prélèvement de 2016 nous situe en dessous des moyennes.

Conclusion :

Si la maturité pulpaire est encore loin pour les parcelles prélevées, la maturité polyphénolique doit encore largement évoluer afin de rentrer des raisins à l'optimum. Les baies encore rosées sur le secteur tardif donnent des résultats inquiétants qu'il faut relativiser avec le retard observé cette année. Les parcelles sont saines et la météo est bonne, les conditions favorables sont donc réunies pour faire évoluer positivement les données.

Les œnologues de LACO

