

MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME Au 30 Août 2016

Situation générale du vignoble :

L'ensoleillement excessif perturbe les évolutions des maturités de certaines parcelles situées sur des sols séchant ou peu profonds. Le vent desséchant accentue de ce phénomène.

Suite aux journées chaudes de cette semaine, l'évolution de la maturité a été très rapide. Les niveaux de maturité pulpaire ont beaucoup progressé, cependant parfois déconnectés des maturités polyphénoliques pas encore atteintes sur Grenaches. Nous observons souvent des grappillons pas totalement vérés ou encore verts.

Les pH sont encore corrects (la bonne réserve d'acide tartrique persiste). L'état sanitaire reste très satisfaisant.

Situation actuelle au 30 Août 2016 ;

Secteur 5 = précoce

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

	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique g/l	Potassium mg/l	Azote mg/l
Grenache	316	12,8	4,36	3,21	1,7	1277	152
Syrah	304	11,3	5,53	3,16	3,5	1456	130
Carignan	293	10,8	6,29	3,09	3,7	1538	112

Comparaison par rapport au prélèvement du 23 Août 2016

	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique g/l	Potassium mg/l	Azote mg/l
Grenache	7	1,8	- 1,05	0,13	-1,1	192	7
Syrah	10	1,5	-1,55	0,16	-1,6	190	13
Carignan	9	1,7	-1,92	0,19	-1,9	193	18

Nous avons forte accumulation des sucres depuis la semaine dernière. L'acidité chute de 25 à 30 % dans les mêmes proportions par combustion de l'acide malique. Les poids de 200 grains évoluent peu, les premiers flétrissements apparaissent.

Secteur 7 = tardif

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

	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ S ₀₄	pH	Acide Malique g/l	Potassium mg/l	Azote mg/l
Grenache	328	12,1	5,28	3,11	2,5	1214	130
Syrah	300	10,7	6,12	3,12	4,1	1491	121
Carignan	274	9,6	7,07	2,98	4,4	1387	108

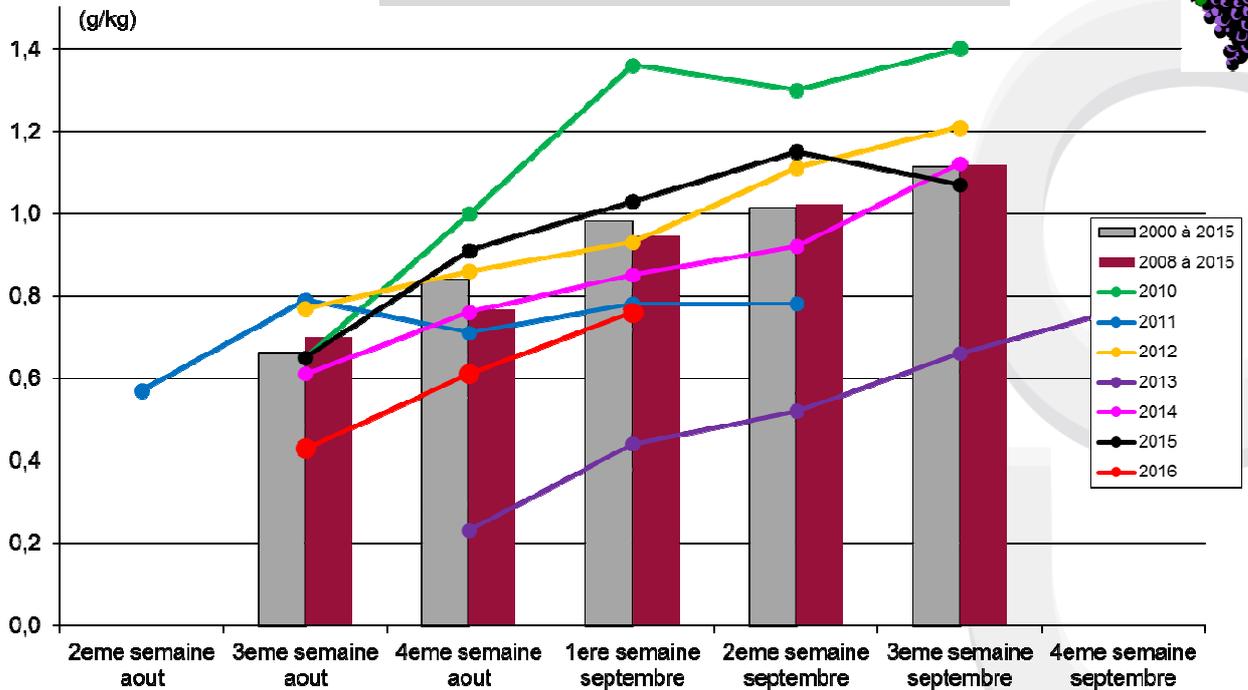
Comparaison par rapport au prélèvement du 23 Août 2016

	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ S ₀₄	pH	Acide Malique g/l	Potassium mg/l	Azote mg/l
Grenache	14	1,7	-1,76	0,13	-1,8	200	10
Syrah	-3	1,5	-1,64	0,12	--1,8	180	11
Carignan	12	1,8	-2,6	0,14	-2,6	150	0

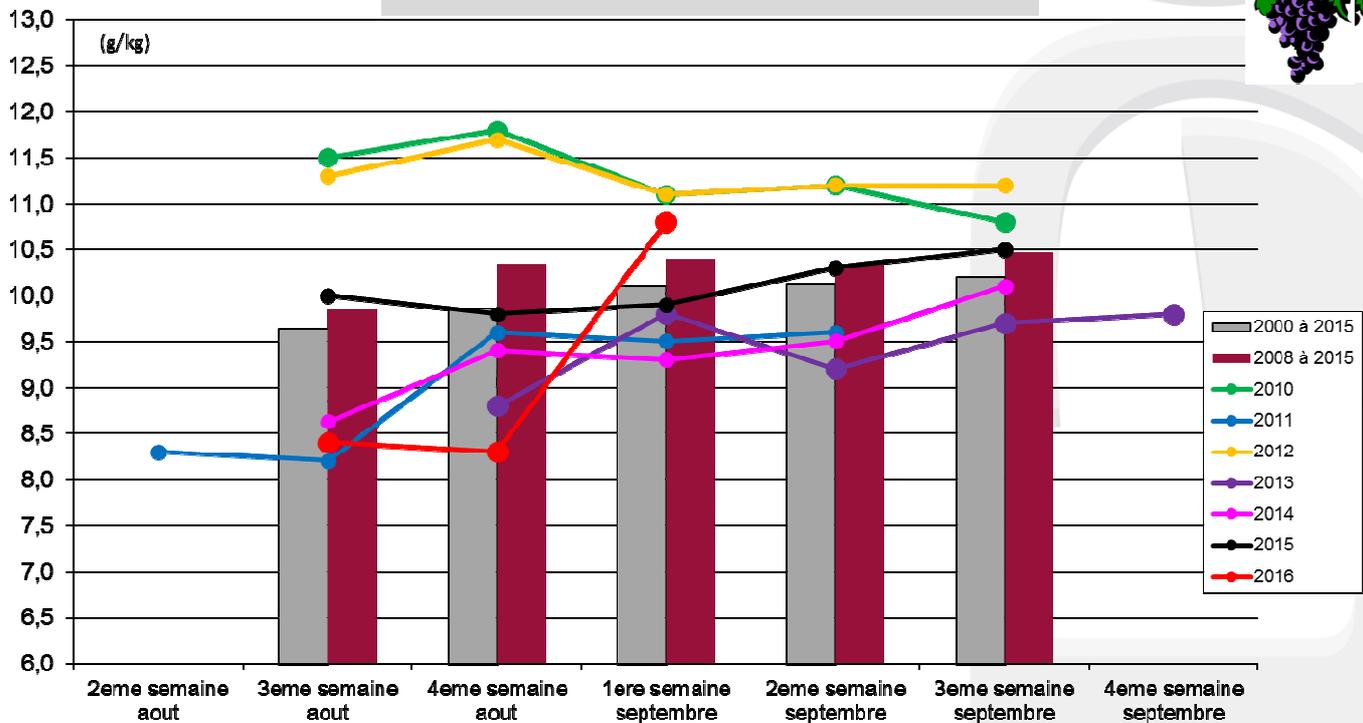
Là aussi, nous observons une très forte progression de la maturité pulpaire, associée à une importante chute d'acide malique dans les mêmes proportions.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5

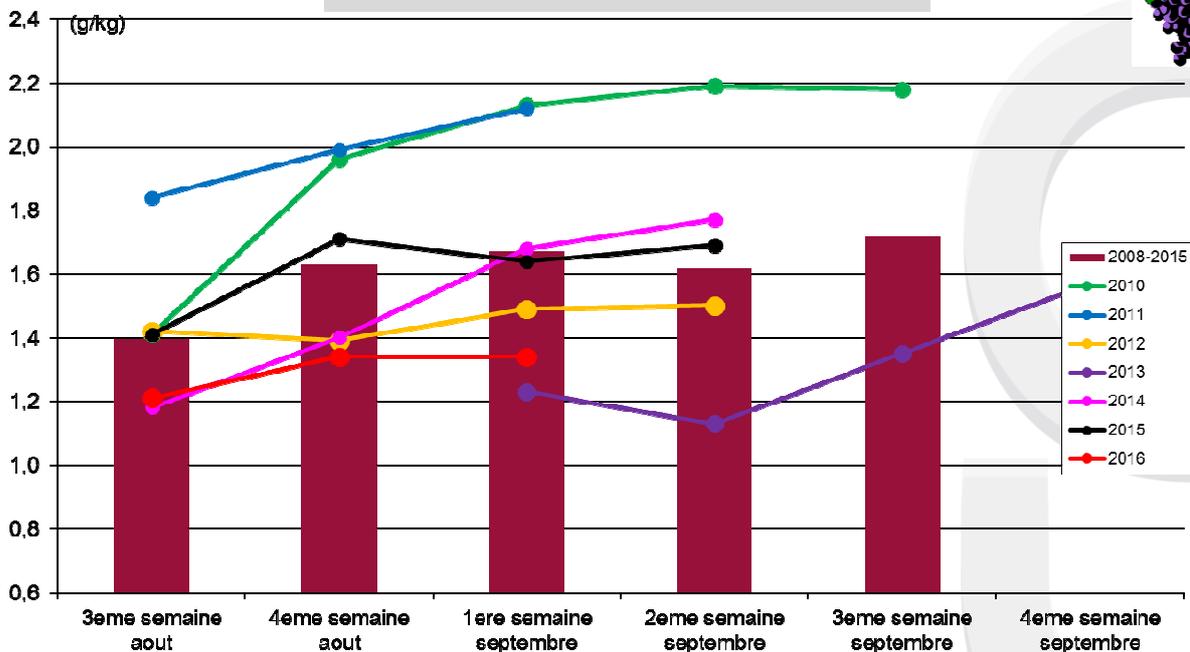


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5

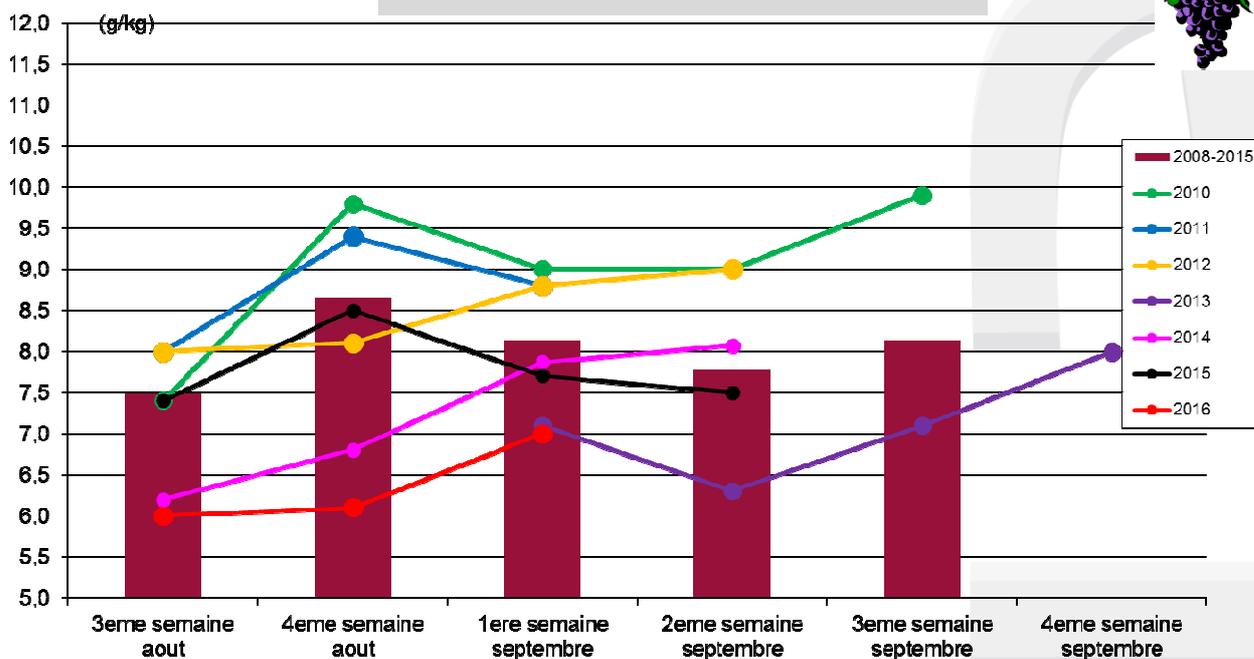


Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 5



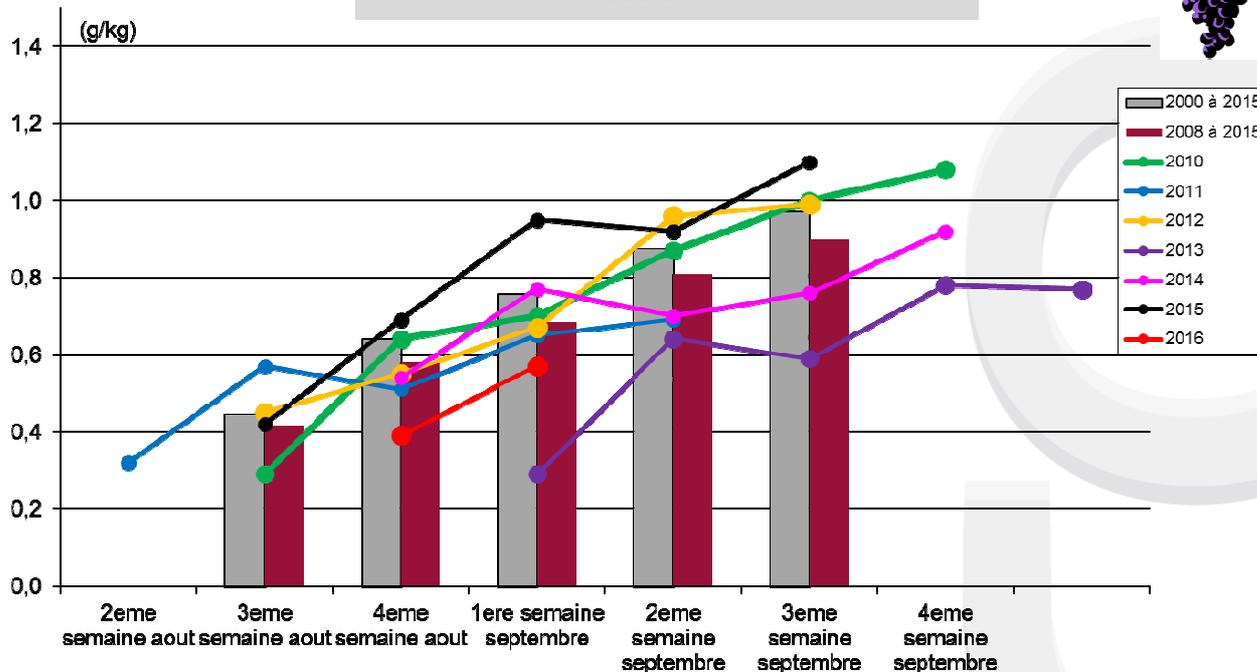
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5



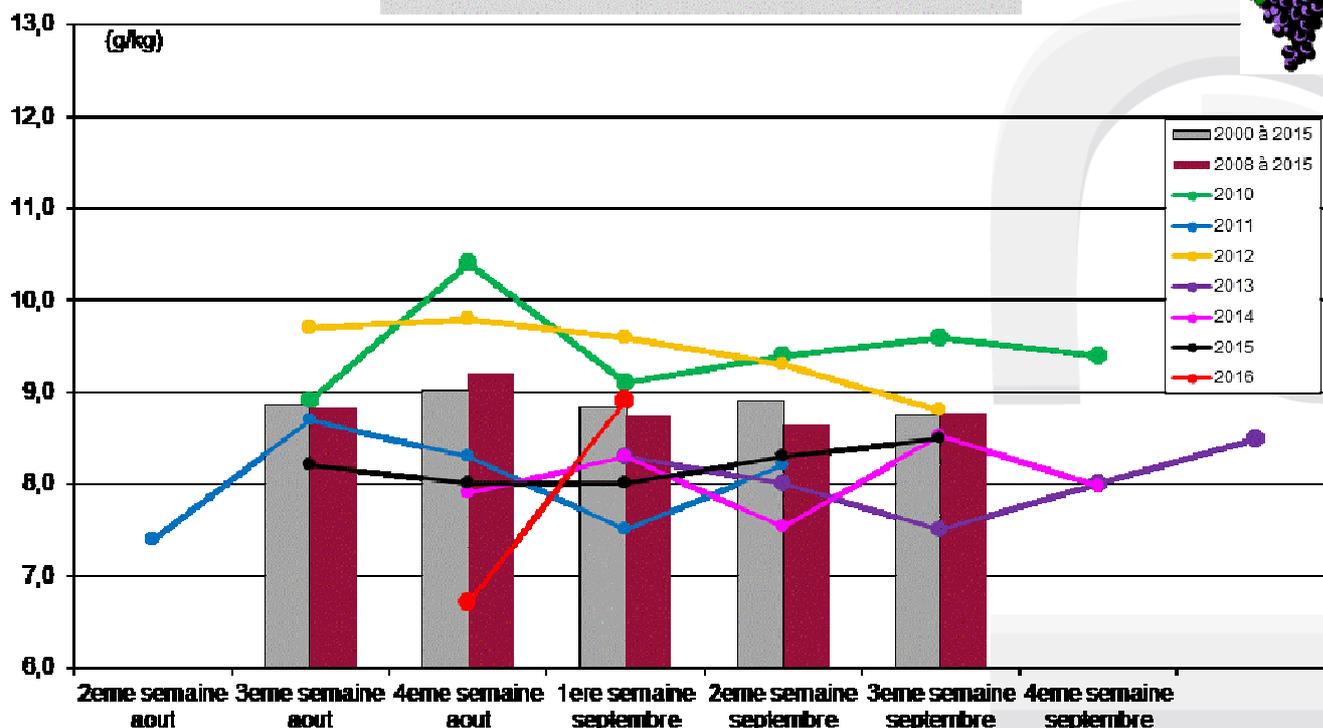
Belle progression surtout sur Grenache des polyphénols et des anthocyanes

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

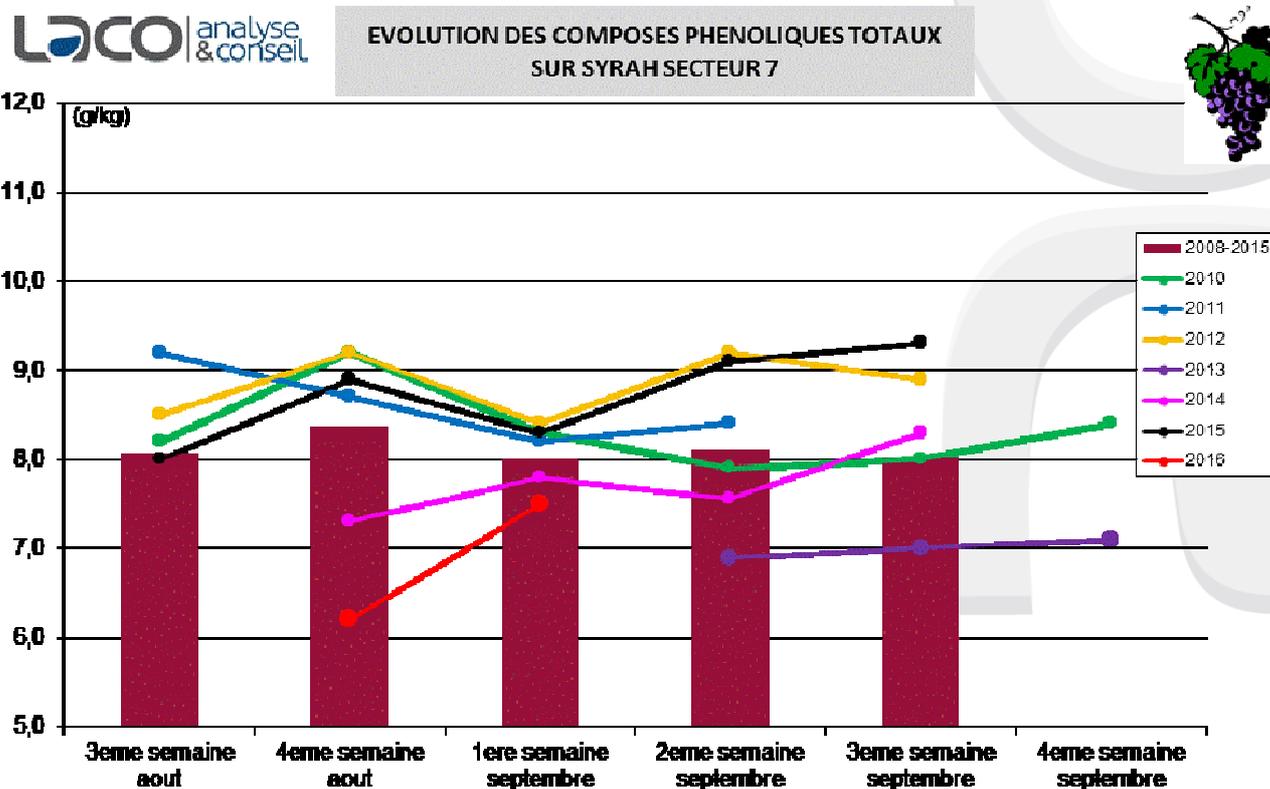
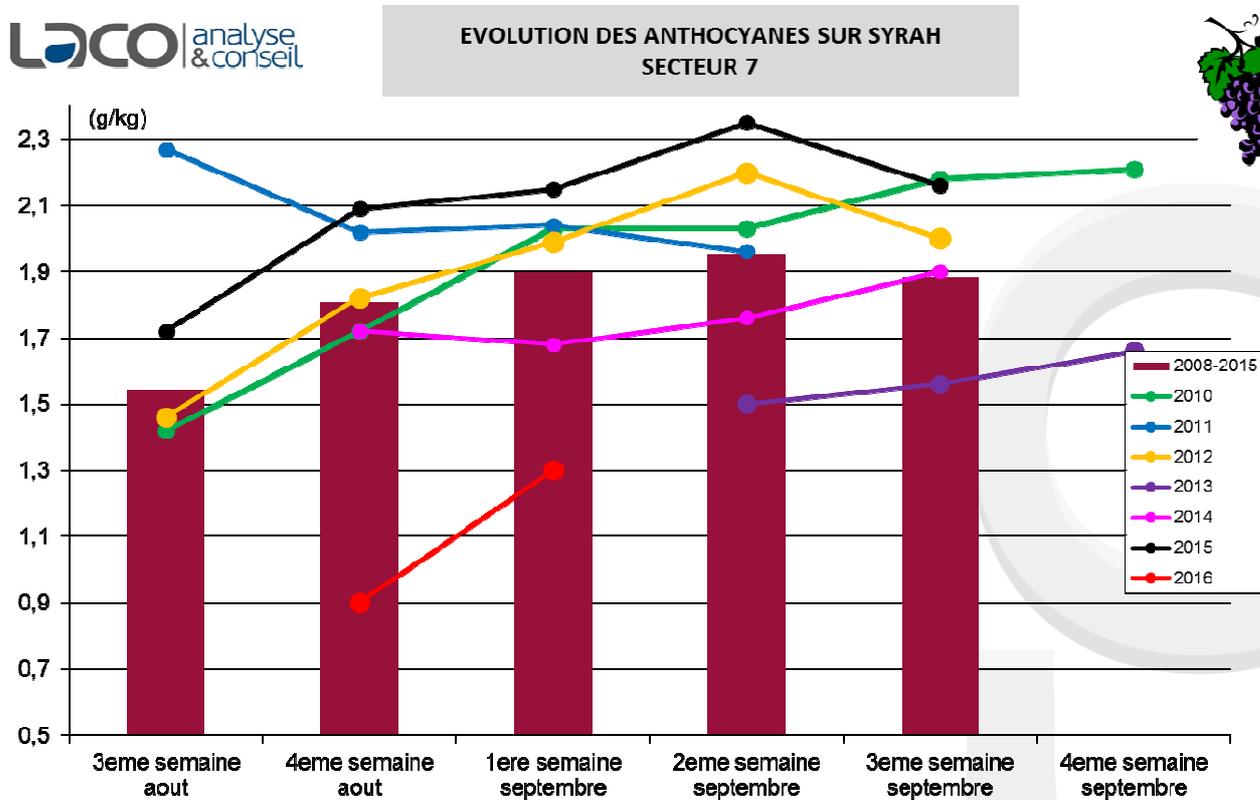
EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah



Très belle évolution sur les 2 cépages, des polyphénols et des anthocyanes sur le secteur tardif

Conclusion :

L'aggravation des symptômes de stress hydrique sur certaines parcelles devra être pris en compte pour décider de la chronologie de récolte, notamment pour la Syrah.

Les premiers raisins blancs devraient être vendangés en fin de semaine au Sud du secteur. Tout laisse supposer que les rendements en jus seront très faibles

L'évolution du degré et des acidités vont être les critères à surveiller. L'hétérogénéité des grains sur un même grappe doit inciter à effectuer des prélèvements par grappes entières ou portions de grappes

Les œnologues de LACO

