

MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME Au 6 Septembre 2016

Situation générale du vignoble :

En cette première semaine de septembre, les raisins sont particulièrement sains mais les conditions climatiques de sécheresse extrême réduisent progressivement les rendements. Le prévisionnel est de - 15% par rapport au millésime précédant. Les personnes qui ont pu mettre en place du VCI en 2015 pourront en bénéficier pour compenser les pertes de cette année.

Lors de nos visites, que ce soit sur grenache ou sur syrah, nous observons de nombreuses grappes dont les raisins sont flétris. Il faut donc s'attendre à des relargages de sucres importants. Les raisins n'ont pas été lessivés depuis plusieurs semaines et les populations indigènes sont donc très présentes. Des précautions sont à prendre pour maîtriser ces populations ainsi que les fermentations de degrés qui seront élevés dans certains cas.

Les premiers jus de blancs sont rentrés au cours de la fin de semaine passée et au début de celle-ci. Les degrés sont très variables. Les pressurages de blancs et de rosés ont l'avantage de permettre une meilleure gestion des degrés alcoolique. Les rendements en jus sont plus faibles que l'an passé mais des calculs sur de plus gros volumes sont nécessaires pour en donner une idée précise.

Face à la grande diversité de l'état de stress hydrique des parcelles, les contrôles de maturité réalisés au laboratoire permettent d'apprécier l'avancée de la maturité (pulpaire et phénolique) afin de traiter au mieux chaque parcelle.

Situation actuelle au 6 septembre 2016 :

Secteur 5 = précoce

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

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol						
Grenache	324	13,7	3,77	3,31	6,62	1,1	1366	158
Mourvèdre	239	12,5	4,09	3,29	6,37	1,8	1442	163
Syrah	306	12,5	4,55	3,3	6,7	2,3	1522	144
Carignan	327	11,7	5,09	3,2	7,5	2,5	1524	129

Comparaison par rapport au prélèvement du 30 Août 2016

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	Poids	Degré Probable						
	200 grains	% Vol						
Grenache	8	0,9	-0,59	0,10	0,32	-0,59	89	6
Mourvèdre	0	1,0	-0,99	0,11	0,64	-0,97	-37	21
Syrah	3	1,2	-0,98	0,11	0,37	-1,13	66	14
Carignan	33	0,9	-1,21	0,12	0,68	-1,17	-14	18

Comparaison par rapport au prélèvement du 8 Septembre 2015

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l		
Grenache	-61	0,2	0,7	-0,05	0,94	0,3	54	38
Mourvèdre	-87	0,2	0,6	-0,07	0,82	0,2	33	19
Syrah	-55	-0,3	0,9	-0,09	0,57	0,8	-47	6
Carignan	-106	-0,9	1,0	-0,13	1,23	0,5	-53	15

L'augmentation du degré alcoolique, bien que légèrement plus faible que la semaine passée, reste importante (+1% vol en moyenne). Pour les trois cépages principaux, ce degré alcoolique est très proche de celui du 8 septembre 2015.

Si les poids de 200 baies sont restés stables cette semaine, ce qui indique une moins grosse évaporation, ils restent en fort retraits par rapport au prélèvement réalisé l'an passé à la même date.

La dégradation de l'acide malique reste intense donnant des valeurs d'acide malique, d'acidité totale et de pH proches de celles observées en septembre 2015

Les teneurs en azote sont correcte et sans excès. Ces valeurs moyennes cachent cependant de fortes carences que nous observons lors des nombreux contrôles maturité apportés au laboratoire. Si la progression des degrés alcooliques se poursuit avec autant d'intensité, il est indispensable de mesurer l'azote des moûts pour apporter aux levures le complément dont elles auront besoin pour fermenter des degrés plus élevés.

Secteur 7 = tardif

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

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l		
Grenache	338	13,6	4,27	3,24	6,85	1,6	1326	133
Syrah	308	12,2	4,75	3,26	6,76	2,7	1554	144
Carignan	293	11,0	5,35	3,12	7,44	2,8	1338	122

Comparaison par rapport au prélèvement du 30 Août 2016

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l		
Grenache	10	1,5	-1,01	0,13	-0,43	-0,97	112	3
Syrah	7	1,5	-1,37	0,15	-0,53	-1,42	63	23
Carignan	19	1,4	-1,72	0,14	-0,97	-1,64	-49	14

Comparaison par rapport au prélèvement du 8 Septembre 2015

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l		
Grenache	-31	-0,5	0,83	-0,08	0,80	0,60	-22	45
Syrah	-15	-1,0	0,52	-0,10	0,16	0,60	-158	10
Carignan	-86	-1,7	1,13	-0,16	1,00	0,76	-138	23

Sur ce secteur, l'augmentation du degré probable se poursuit de manière intense. Cette forte évolution est en partie due au processus de maturation des baies mais est en grande partie causée par une perte d'eau et donc un phénomène de concentration. Les parcelles souffrant visiblement du sec se retrouvent aussi bien sur ce secteur que sur le secteur précoce. Notre

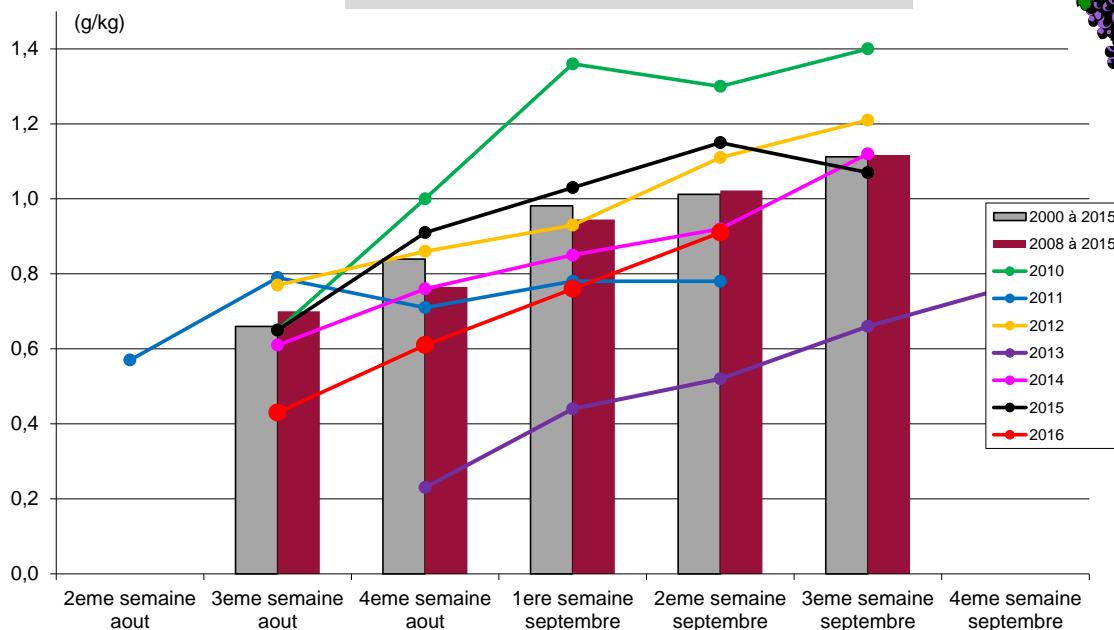
prélèvement du 8 septembre 2015 donnait pour ce secteur, des grenaches à 14,1% vol et des syrahs à 13,3%vol. Cet écart doit nous permettre d'attendre une meilleure maturité polyphénolique.

Les poids de 200 baies progressent très peu et se situent au même niveau que ceux du secteur précoce. Par rapport à septembre 2015 et sur la base des mêmes parcelles, ce poids des 200 baies semble moins en recul que ceux du secteur précoce.

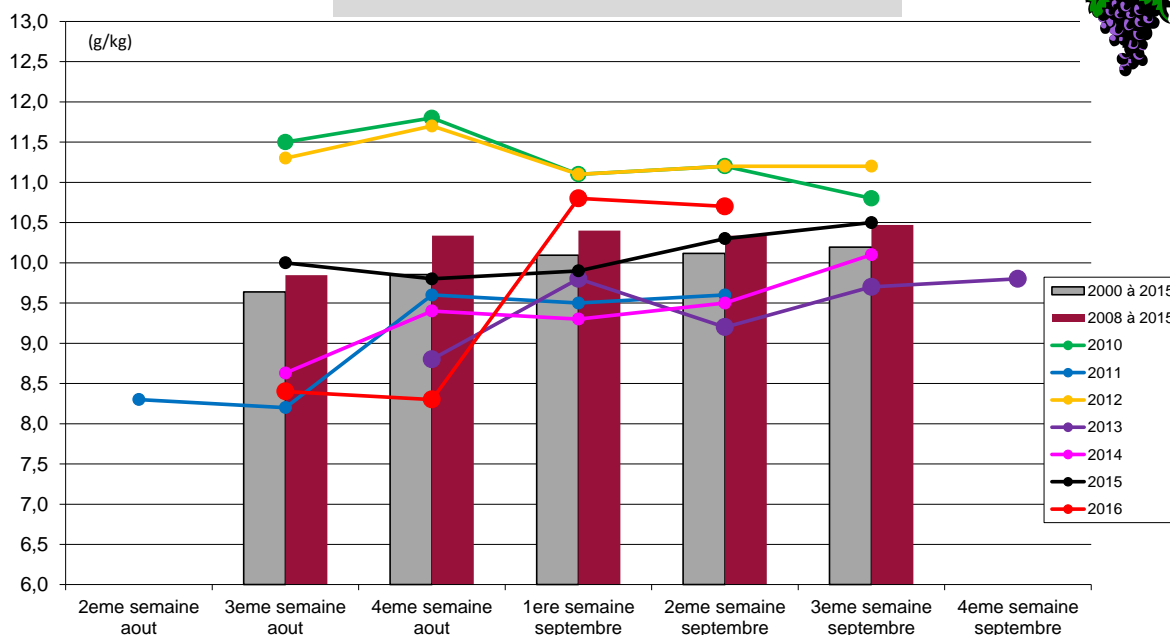
Les acidités, encore élevées cette semaine (+0,5 g/l à +1,1 g/l par rapport au 8 septembre 2015) diminuent rapidement sous l'effet principal de la dégradation intense de l'acide malique.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5

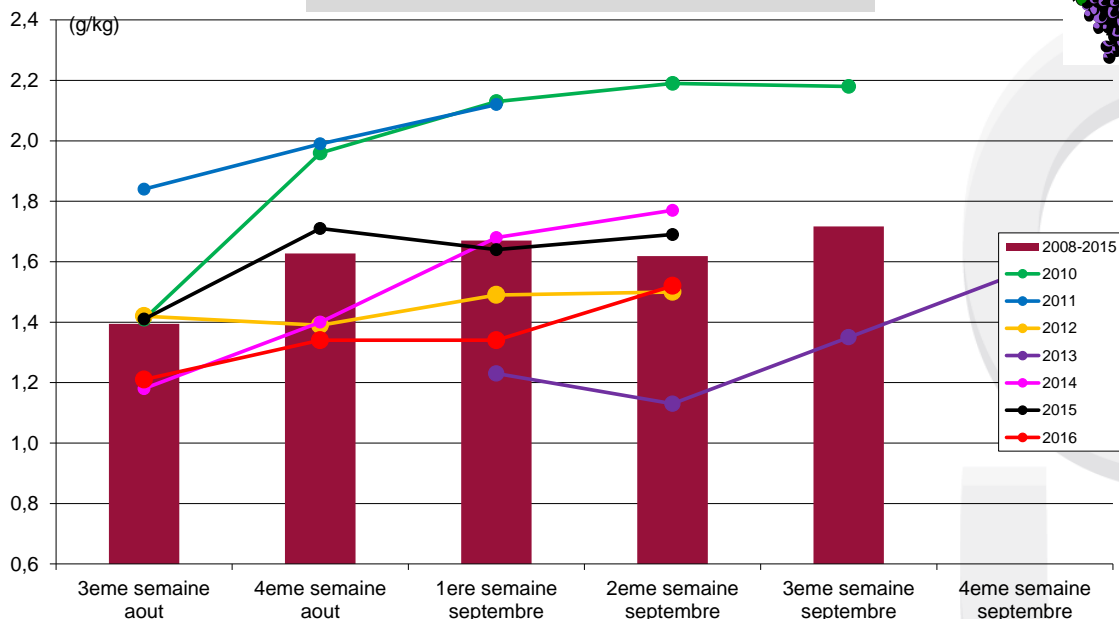


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5

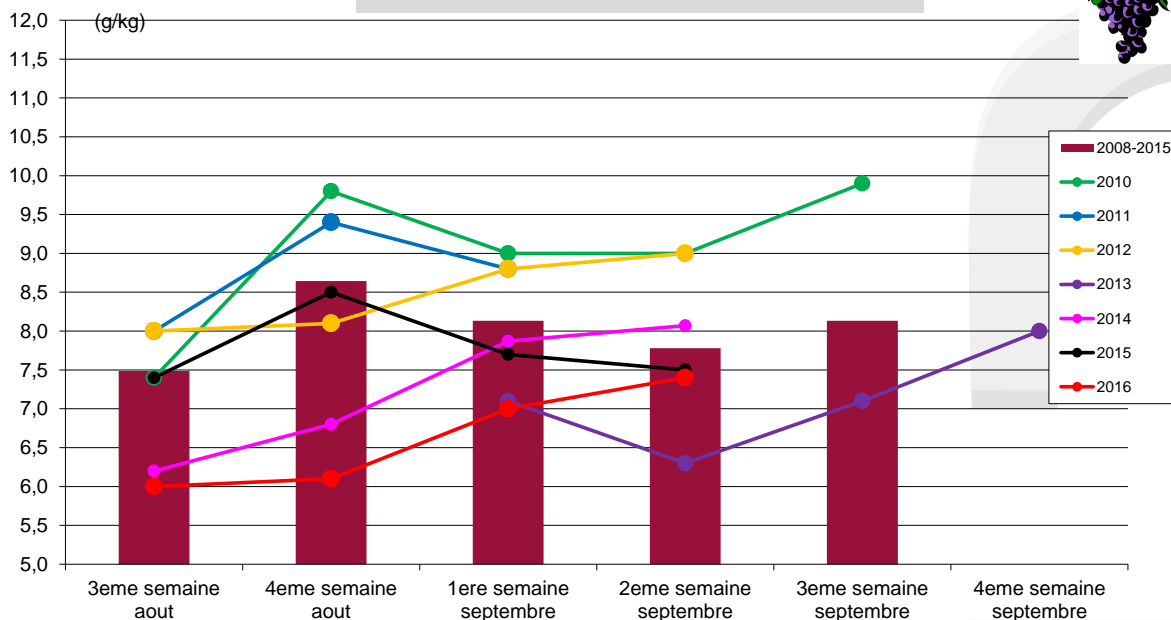


Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH
SECTEUR 5**



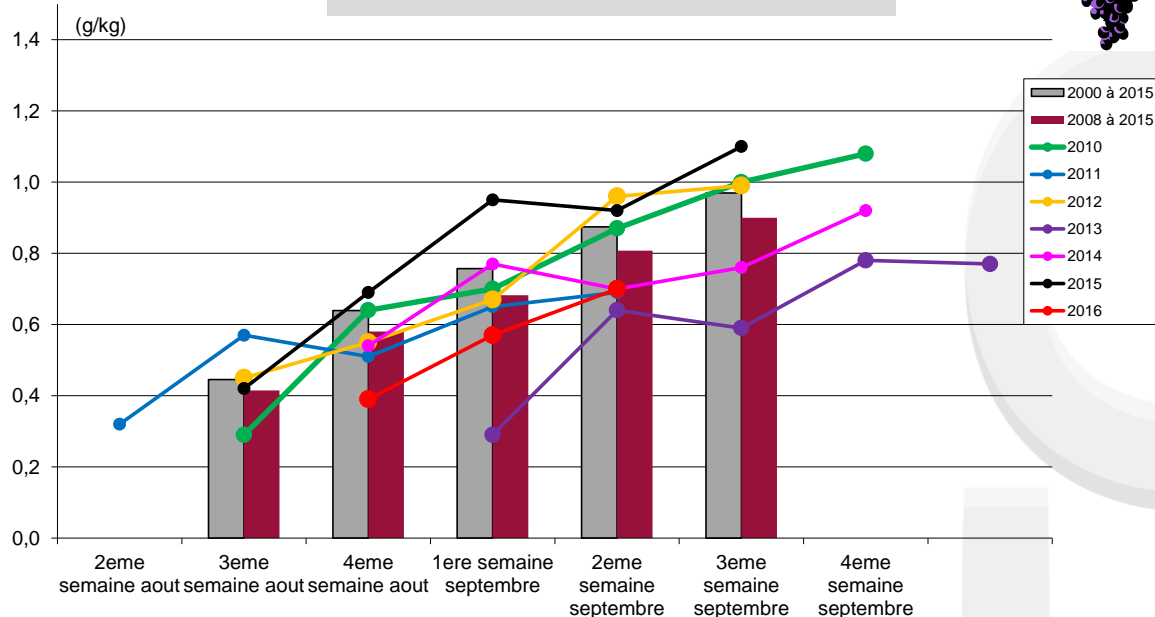
**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX
SUR SYRAH SECTEUR 5**



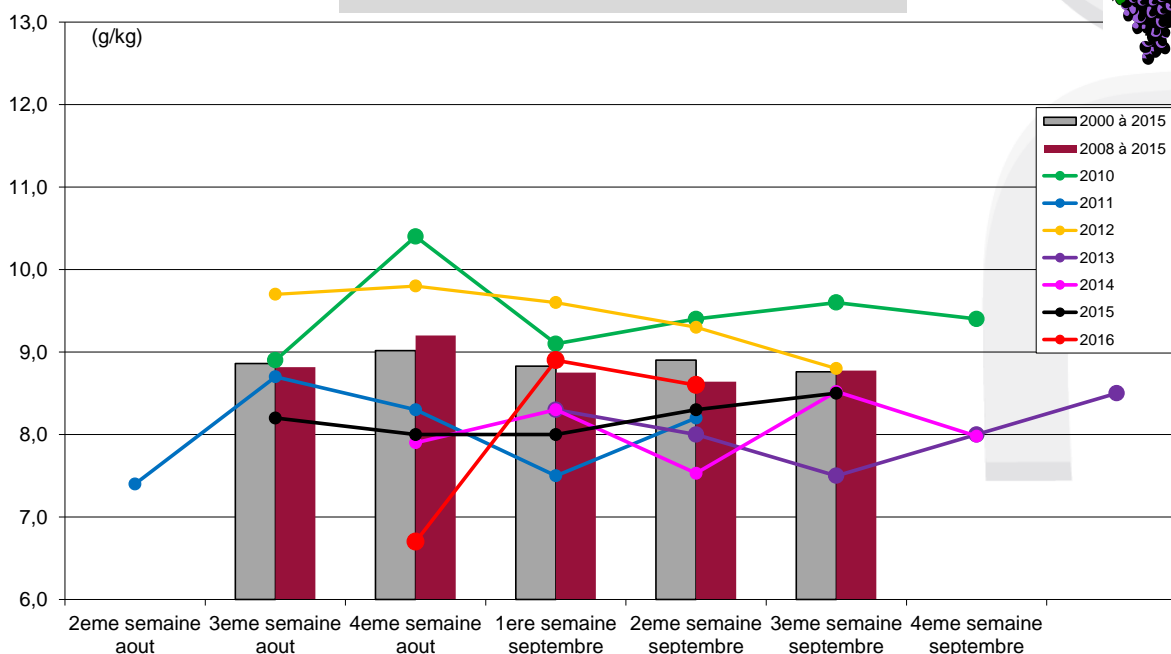
Que ce soit pour les grenaches ou pour les syrahs, la progression des anthocyanes et polyphénols est lente mais régulière. Tout juste à la valeur moyenne des 8 dernières années, les teneurs en anthocyanes et polyphénols nous incitent à recommander d'attendre un maximum pour rentrer les raisins. Les cas particuliers de forts stress hydriques et de blocages de maturité sont gérés individuellement.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7

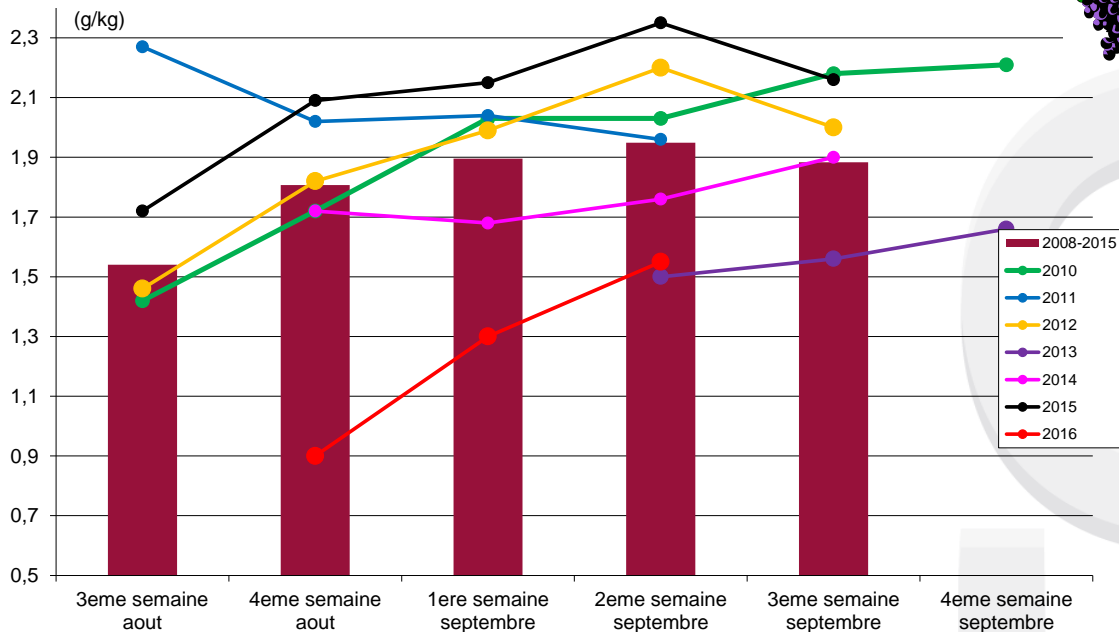


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7

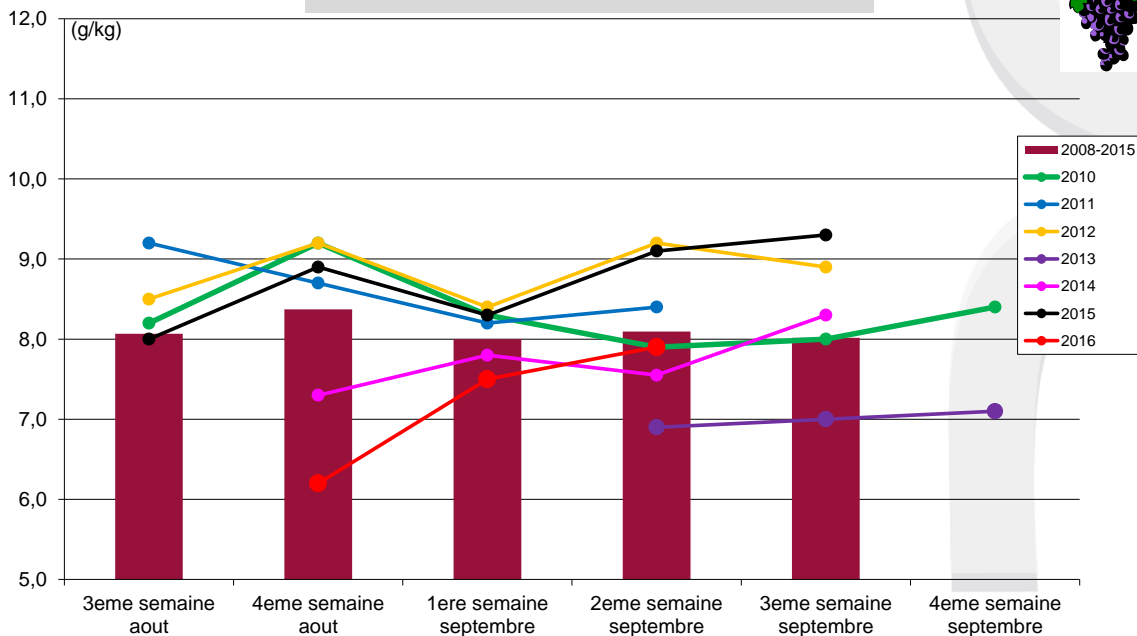


Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 7



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 7



L'évolution des anthocyanes et polyphénols sur ce secteur tardif est régulière. Les syrahs analysées ne sont pas particulièrement colorées mais l'attente nécessaire pour obtenir une meilleure maturité pulpaire devrait aussi permettre d'améliorer cette maturité polyphénolique.

Conclusion :

Le stress hydrique est net et largement visible sur l'ensemble du réseau. Certaines parcelles sont bloquées et la perte de jus est parfois importante. Dans ces cas précis identifiés, une récolte précoce peut être envisagée. Pour la grande majorité des parcelles, certes la récolte est inférieure à 2015, certes les rendements en jus seront faibles, mais rentrer trop tôt des raisins en sous maturité polyphénolique, alors que la maturité pulpaire peut attendre encore quelques jours, est certainement l'erreur à ne pas commettre.

Les premiers raisins blancs sont rentrés et les rendements en jus sont faibles. Par contre, les arômes et les acidités semblent être au rendez-vous.

Les œnologues de LACO

