

## MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME Au 13 Septembre 2016

### Situation générale du vignoble :

Après plusieurs semaines de sécheresse, les vignes sont particulièrement touchées et les raisins en subissent les conséquences. Les baies perdent du volume (flétrissement) et ont tendance à tomber facilement.

Les pluies annoncées pour ce soir devaient redonner espoir à beaucoup d'entre vous mais, malheureusement, le régime orageux prévu semble vouloir passer plus au nord et ce ne sont plus que 5 à 15mm qui sont programmés sur les différents sites de météo. Si cette petite pluie peut avoir un effet bénéfique sur les baisses de température et sur l'humidité de l'air et donc limiter les pertes par concentration, elle ne permettra vraisemblablement pas de regonfler les baies et donc de gagner significativement du volume ni de débloquer les situations de stress.

Pour rester positif, le manque de pluie a nettement participé à offrir, en ce milieu du mois de septembre, un vignoble parfaitement sain. Les raisins qui entrent en cave sont très majoritairement dans un état sanitaire parfait. Nous conseillons cependant d'être vigilant sur :

1. Les parcelles touchées par l'oïdium en début de campagne et qui présentent donc un risque de botrytisation si l'humidité s'installe. Quelques petits foyers ont été observés, sans gravité pour le moment, ils témoignent de la présence du champignon et donc de l'attention à porter sur ces raisins.
2. Les déchets végétaux récoltés à la machine. Les vignes ayant souffert de la sécheresse, les débris végétaux ont plus facilement tendance à tomber dans les bennes. Si les feuilles très sèches et cassantes sont soufflées lors du passage de la machine, les feuilles jaunes et les bois plus cassants cette année, sont eux plus difficiles à éliminer.

Concernant la maturité des raisins, l'acidité des jus analysés est supérieure à celle de l'an passée à la même date et pour des degrés finalement très proches. Cette acidité est un avantage dont il faudra savoir tirer partie. Meilleure stabilité microbiologique, meilleure intensité de la couleur, équilibre gustatif favorable dans les zones précoces, rosés et blancs plus tendus, etc. Tous ces éléments peuvent être favorisés par une acidité supérieure.

Les moûts de blanc entrés en cave ont une tendance à l'oxydation marquée. Les traitements dès la récolte ou au débouillage sont conseillés afin d'éliminer au maximum ces polyphénols oxydables.

Les raisins n'ayant pas été lessivés depuis plusieurs semaines présentent une grande population microbiologique de surface. Dès l'entrée des raisins et si le débouillage n'est pas correctement réalisé (froid suffisant, etc) les risques de départ en fermentation sont élevés. Des précautions doivent donc être prises si le maintien des moûts de blanc et de rosé dans les conditions optimales pour un débouillage ne sont pas réunies (augmenter le SO<sub>2</sub>, acidification, enzymage, etc).

### Situation actuelle au 13 septembre 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	331	14,2	3,32	3,38	6,41	1,0	1417	154
Mourvèdre	262	13,4	3,64	3,38	6,39	1,5	1555	168
Syrah	310	13,3	3,81	3,4	6,4	2,0	1626	144
Carignan	348	12,6	4,31	3,3	7,0	2,1	1589	140

*Comparaison par rapport au prélèvement du 5 Septembre 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	7	0,5	-0,45	0,07	0,20	-0,03	51	-5
Mourvèdre	23	0,9	-0,46	0,08	-0,02	-0,33	112	5
Syrah	4	0,9	-0,74	0,10	0,28	-0,31	103	0
Carignan	21	0,9	-0,78	0,09	0,50	-0,35	65	11

*Comparaison par rapport au prélèvement du 15 Septembre 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	-56	0,5	0,3	-0,02	1,02	0,1	84	36
Mourvèdre	-72	0,6	0,3	0,01	0,83	0,0	241	15
Syrah	-188	1,3	-0,2	0,09	0,37	0,0	193	60
Carignan	-88	-0,2	0,5	-0,10	0,89	0,1	-117	35

L'augmentation du degré alcoolique, reprend un rythme normal équivalent aux années précédentes.

Si les poids de 200 baies, très inférieur au moyenne des millésimes précédents, sont restés stables cette semaine, ce qui indique une évaporation plus modérée. La quantité de jus sera en retrait mais le rapport marc/liquide sera plus favorable à l'extraction de couleur et de tanins.

La dégradation de l'acide malique a bien chuté est les quantités d'acide malique sur certaines parcelles sont très faibles. L'acidité totale est correcte.

Les teneurs en azote n'évoluent plus. Des mesures individuelles doivent être faites notamment sur les cuves avec des degrés élevés. La correction est alors fortement conseillée pour éviter au maximum les arrêts de fermentation.

## 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	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
<b>Grenache</b>	351	14,5	3,74	3,32	6,54	1,5	1387	137
<b>Syrah</b>	306	13,1	4,01	3,35	6,53	2,2	1646	153
<b>Carignan</b>	304	11,9	4,44	3,22	6,95	2,3	1440	133

### *Comparaison par rapport au prélèvement du 5 Septembre 2016*

	LACO analyse & conseil							
	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
Grenache	13	0,9	-0,53	0,08	-0,31	-0,06	62	4
Syrah	-2	0,9	-0,74	0,09	-0,23	-0,47	93	8
Carignan	11	0,9	-0,91	0,10	-0,49	-0,50	102	10

### *Comparaison par rapport au prélèvement du 15 Septembre 2015*

	LACO analyse & conseil							
	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	acide tartrique	Acidité Malique	potassium	azote
	200 grains	% Vol	g/l		(g/l)	g/l	(mg/l)	(mg/l)
<b>Grenache</b>	-2	0,1	0,51	-0,05	0,54	0,68	-59	52
<b>Syrah</b>	-16	-0,6	0,16	-0,10	0,26	0,17	-217	22
<b>Carignan</b>	-61	-1,5	0,77	-0,12	0,85	0,72	-52	43

Sur ce secteur, l'augmentation du degré probable se poursuit de manière intense

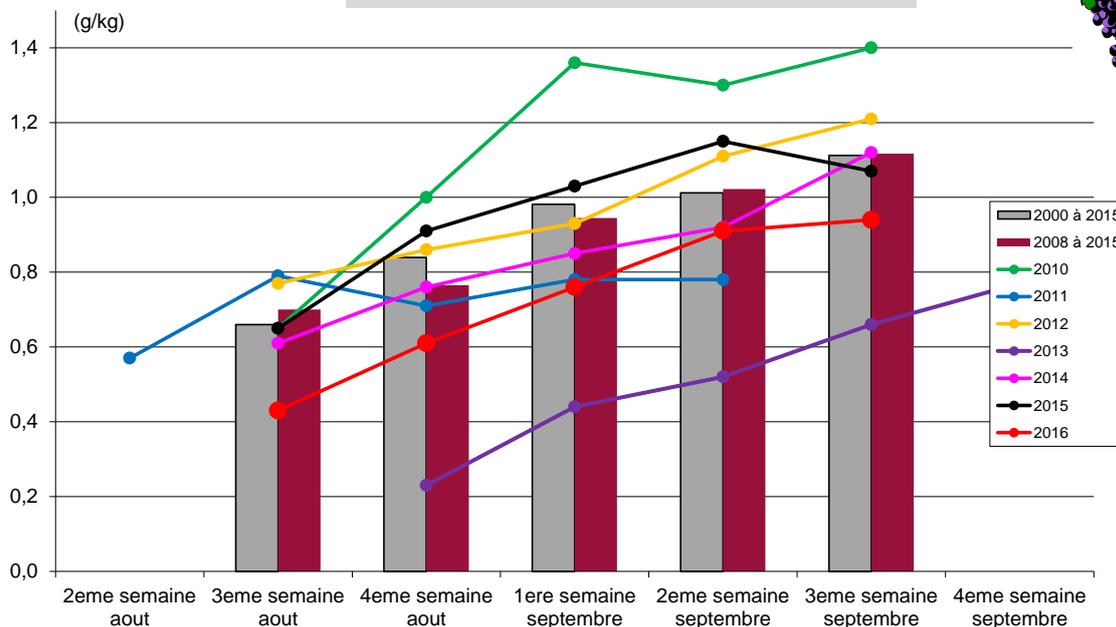
Les poids de 200 baies progressent très peu et sont, comme pour le secteur précoce, nettement en recul par rapport à ce dont nous avons l'habitude.

Les acidités ont bien baissé cette semaine mais restent à des niveaux plus élevés que les moyennes pluriannuelles.

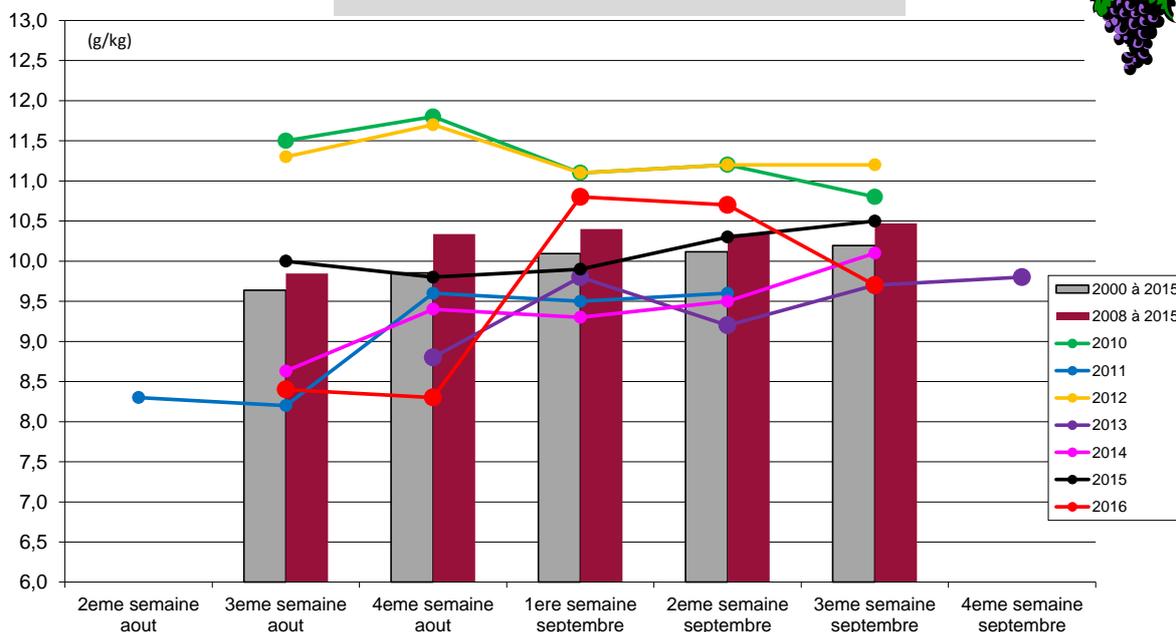
Comme pour le secteur précoce, les teneurs en azotes sont correctes mais déjà limites pour permettre la fermentation de degrés élevés. 150 mg/l permettent une bonne fermentation d'un moût à 12,5 ou 13% vol mais il faut prévoir 10 - 15 mg/l de plus d'azote tous les degrés supplémentaires.

## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5

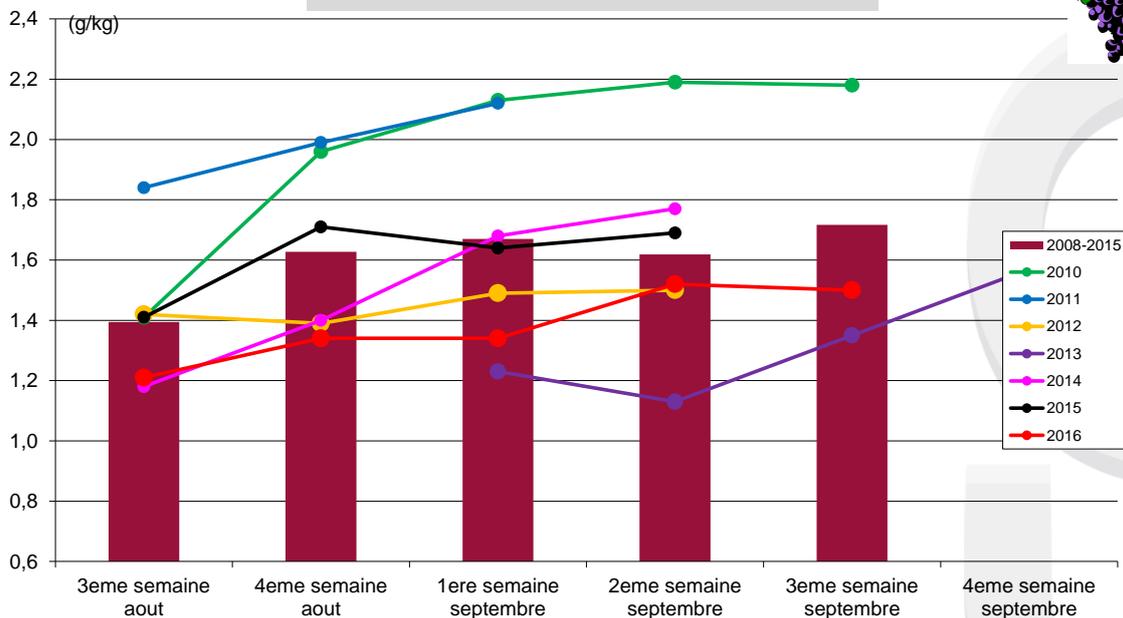


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5

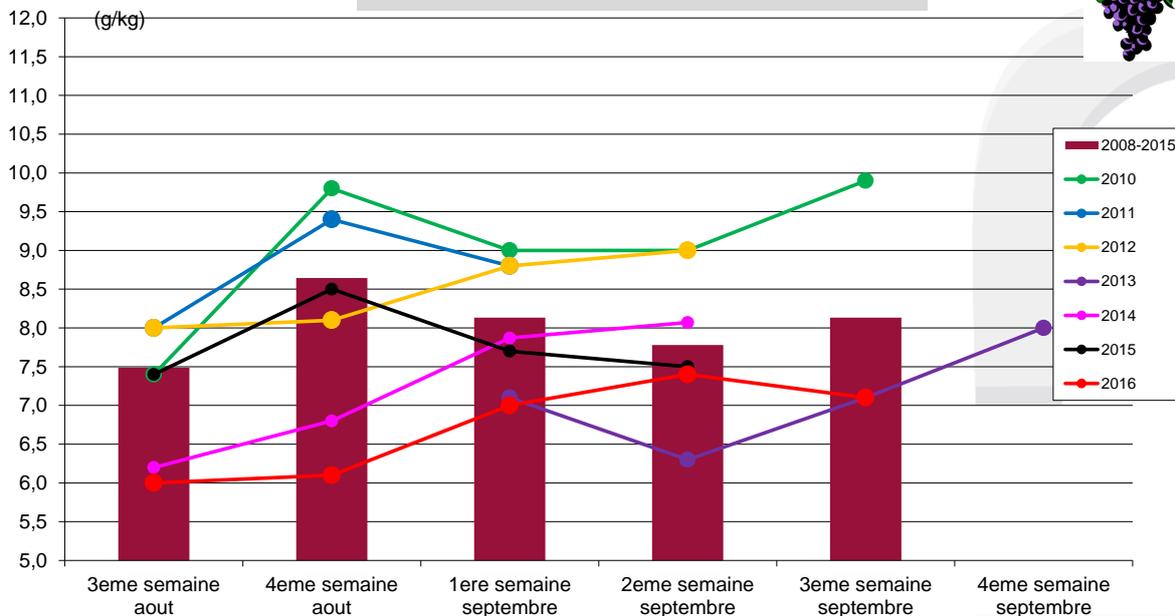


**Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah**

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 5**



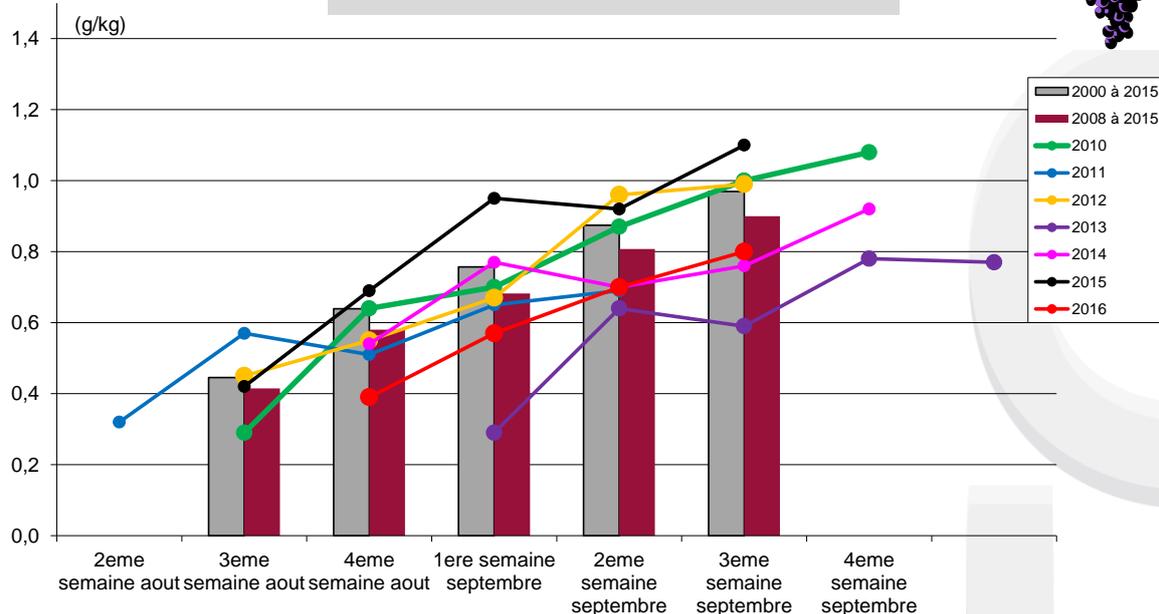
**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5**



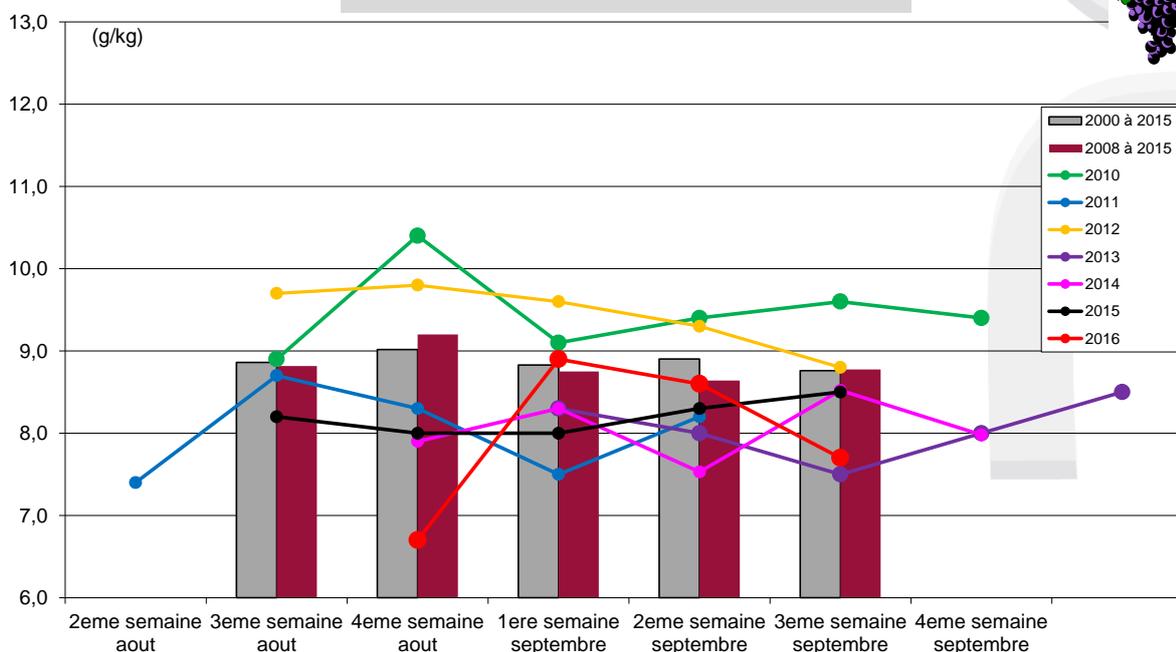
Les quantités d'anthocyanes et polyphénols des grenaches et syrahs du secteur précoce se situent dans une petite moyenne. Cependant, le rapport marc/jus est favorable à la bonne extraction de ces éléments.

## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

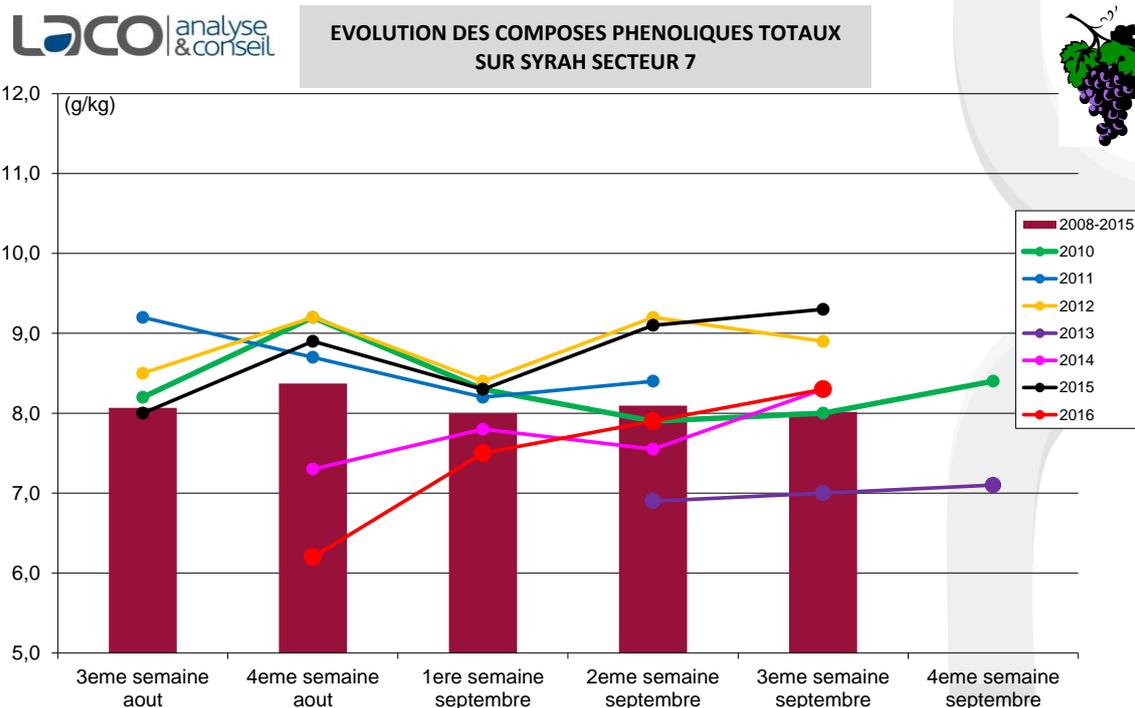
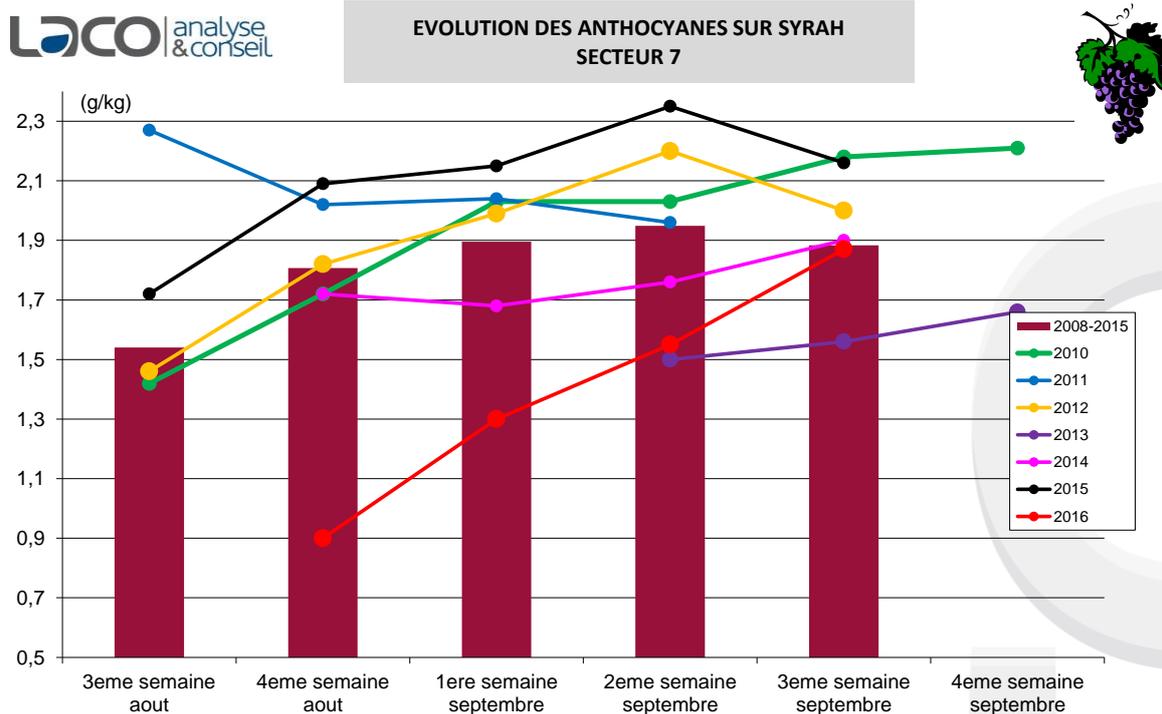
EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah



L'évolution des anthocyanes et polyphénols sur ce secteur tardif est particulièrement élevée. Les valeurs sont maintenant supérieures à la moyenne des dix derniers millésimes mais cependant inférieures à 2015.

### **Conclusion :**

Les vendanges démarrent sur tous les secteurs principalement sur les parcelles en fort stress hydriques qui ne peuvent plus attendre. Les rendements en jus pour lesquels nous étions inquiets en début de campagne, semblent finalement corrects.

Certains raisins un peu flétris risquent de reléguer des sucres et de l'acidité au cours de la fermentation, nous conseillons un contrôle plus étroit en cours de fermentation avant tout réajustement de l'acidité.

Toute l'équipe du laboratoire vous souhaite de bonnes vendanges.

Les œnologues de LACO

