

## MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME Au 19 Septembre 2016

### Situation générale du vignoble :

Les faibles pluies de la semaine dernière (10 à 25 mm), ont eu pour effet une nette baisse des températures de 10 °C. Cela permet de rentrer des raisins plus frais. Le retour du mistral permet de rester serein, quant à l'état sanitaire des raisins. Sur ce secteur, de nombreuses parcelles n'ont pas encore atteint la maturité optimale.

Les raisins ont dans leur ensemble, des peaux épaisses qui demandent encore à murir, une pulpe fruitée, et des pépins craquants.

### Situation actuelle au 19 septembre 2016 :

#### 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	364	14,4	3,35	3,41	6,26	1,3	1451	132
Syrah	315	13,3	3,54	3,47	6,19	2,0	1761	157
Carignan	327	12,1	3,85	3,32	6,33	2,0	1472	128

#### *Comparaison par rapport au prélèvement du 13 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	13	-0,1	-0,39	0,09	-0,28	-0,21	64	-4
Syrah	9	0,1	-0,47	0,12	-0,34	-0,20	114	4
Carignan	23	0,2	-0,59	0,10	-0,62	-0,30	32	-5

#### *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	11	-0,1	0,12	0,04	0,26	0,46	5	48
Syrah	-7	-0,5	-0,31	0,02	-0,08	-0,03	-103	26
Carignan	-37	-1,3	0,18	-0,02	0,24	0,42	-20	38

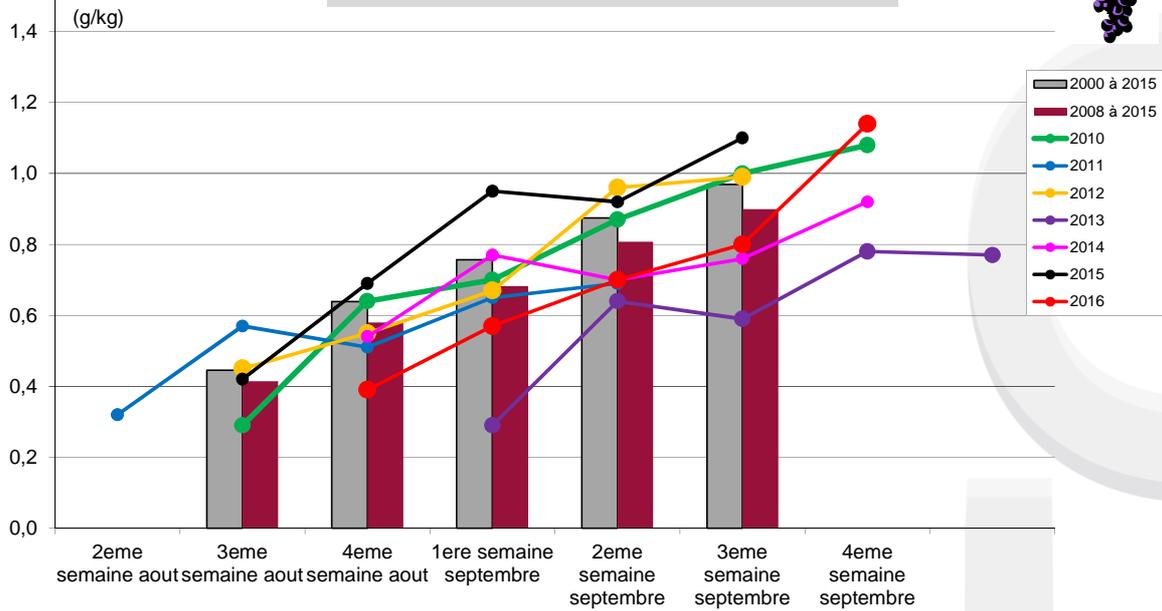
La progression des degrés probables stagne sur les 3 cépages. Les acidités se « tassent ».

La progression est beaucoup plus forte sur les anthocyanes et les polyphénols totaux.

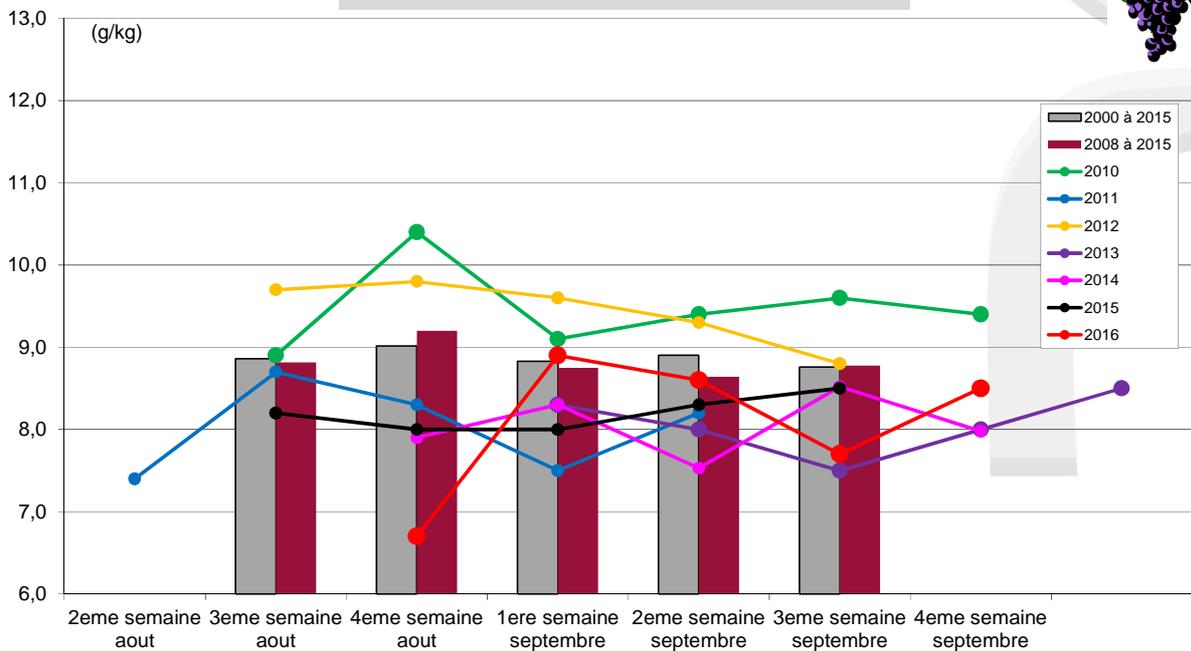
La maturité phénolique rattrape, ainsi, la maturité pulpaire qui avait beaucoup progressé ces 3 dernières semaines. Le décalage entre les 2 maturités se resserrent nettement.

## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7

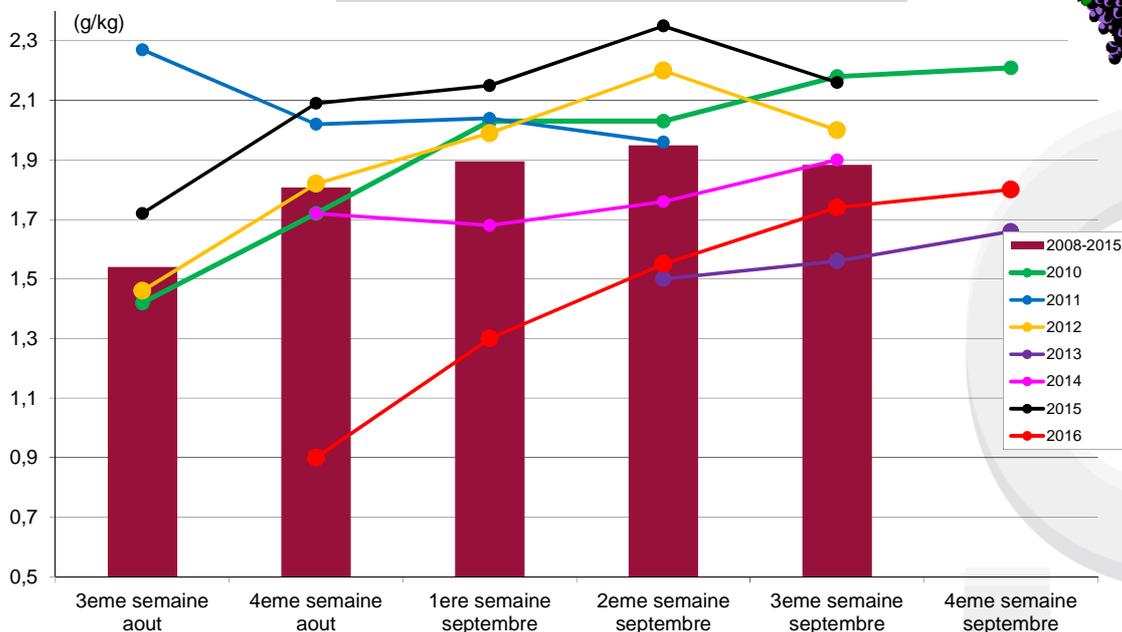


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7

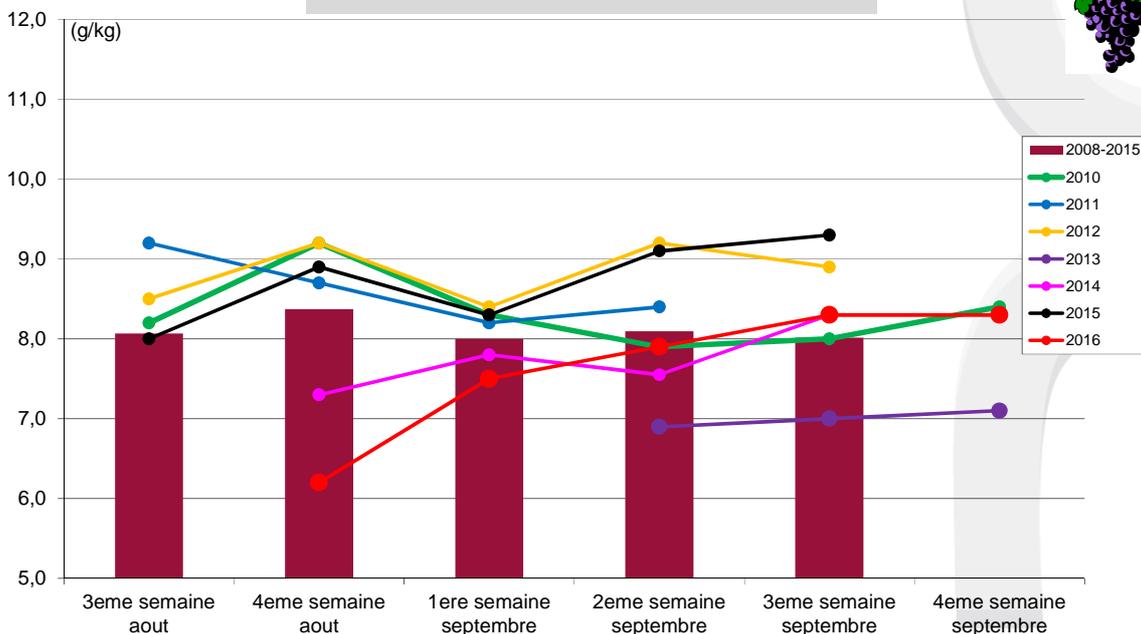


## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 7



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 7



### **Conclusion :**

Les conditions climatiques des jours prochains, nous permettront de gérer en toute sérénité, les chantiers de récolte. Ce contrôle de maturité est le dernier de la saison.

Les premiers rouges de Syrah ont terminé leur fermentation alcoolique, les fermentations ont été très rapides du fait de températures d'apports élevées (chute de 20 à 40 pts de densité/jour). Si certains de ces vins laissent présager un joli potentiel, d'autres manqueront de profondeur dû aux faits de rendements parfois importants ou de pellicules abimées par le stress hydrique.

Toute l'équipe du LACO vous souhaite de belles vendanges

Les œnologues de LACO

Andrée JOVINE	(06 22 42 91 12)
Antoine DOUZIECH	(06 24 00 26 13)
Martin HALLOPEAU	(06 86 58 05 82)