

MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 22 Août 2017

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. Cependant, les températures au lever du jour restent au-dessus de 15°C ce qui est encore favorable à des oxydations des jus entre la parcelle et l'arrivée en cave. Le manque de pluie se fait durement sentir dans tous les secteurs, sur certaines parcelles le stress hydrique est nettement visible. Aucune pluie conséquente n'est prévue dans les prochaines semaines. Cet état risque dans quelques cas de provoquer des blocages dans le processus de maturation. Nous observons des phénomènes de flétrissement des baies alors que la récolte est déjà faible et que les degrés progressent rapidement. Les niveaux de maturité pulpaire sont élevés, cependant parfois déconnectés des maturités polyphénoliques pas encore atteintes. Ces éléments devront être pris en compte pour décider de la chronologie de récolte des parcelles.

Au niveau sanitaire, les vignes sont parfaitement saines. Ces feuillages en bon état permettent une bonne synthèse des composés du raisin puisque la machinerie photosynthétique fonctionne pleinement.

Les premiers rendements en jus observés semblent faibles. Les raisins présentent des peaux épaisses et les baies sont petites. Les jus s'oxydent assez rapidement et un traitement précoce est indispensable. La Syrah, bien qu'elle ne soit pas touchée par la coulure, présente des rendements parcellaires très moyens. Elle ne permettra pas, comme en 2016, de compenser les volumes.

Situation actuelle au 22 Août 2017

Secteur 5 = précoce

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

	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	308	12.5	4.37	3.26	7.0	2.2	1437	222
Mourvèdre	253	12.4	4.10	3.34	6.3	2.7	1668	234
Syrah	314	12.9	4.57	3.33	6.9	2.9	1785	169
Carignan	300	11.6	5.49	3.19	8.2	3.1	1722	156

Comparaison par rapport au prélèvement du 23 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	-1	1.6	-1.0	0.18	-0.11	-0.6	352	63
Mourvèdre	21	3.1	-2.9	0.33	-1.28	-2.0	369	106
Syrah	18	3.1	-2.5	0.30	-0.38	-2.2	519	52
Carignan	-2	2.5	-2.7	0.26	-0.52	-2.5	377	62

Comparaison par rapport au prélèvement du 16 Août 2017

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	6	0.9	-0.36	0.00	-0.20	-0.33	171	-1
Mourvèdre	10	1.4	-0.90	0.07	-0.56	-0.57	271	6
Syrah	-7	1.4	-0.95	0.06	-0.23	-0.98	270	0
Carignan	5	1.3	-0.94	0.04	-0.53	-0.85	198	-3

Sur ce secteur, le gain en sucre est toujours élevé pour la semaine écoulée (+ 0,9 à 1,4 de TAP). Cette augmentation du degré est en partie causée par un phénomène de concentration (déshydratation) puisque les poids de 200 baies évoluent peu. L'acidité chute de façon importante (-0,36 à -0,95 g/l) notamment grâce à la dégradation de l'acide malique. Cette dégradation devrait s'accroître au cours de cette semaine encore annoncée au-dessus de 30°C (température qui favorise la dégradation de l'acide malique). Les teneurs en azote restent très correctes puisque qu'elles sont au-dessus des valeurs que nous observons habituellement sur ce secteur. La différence par rapport à l'an passé est d'ailleurs très nette. Les levures auront besoin de cet azote pour fermenter correctement les degrés assez élevés que l'on s'appête à rentrer. Le poids de 200 grains évolue peu ; il est très proche des valeurs de 2016 à la même date alors que les raisins devront être rentrés plus tôt !

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	322	11.9	4.97	3.16	7.06	2.8	1251	198
Syrah	325	12.0	5.10	3.28	7.04	3.5	1704	211
Carignan	278	10.9	5.79	3.12	7.83	3.6	1518	157

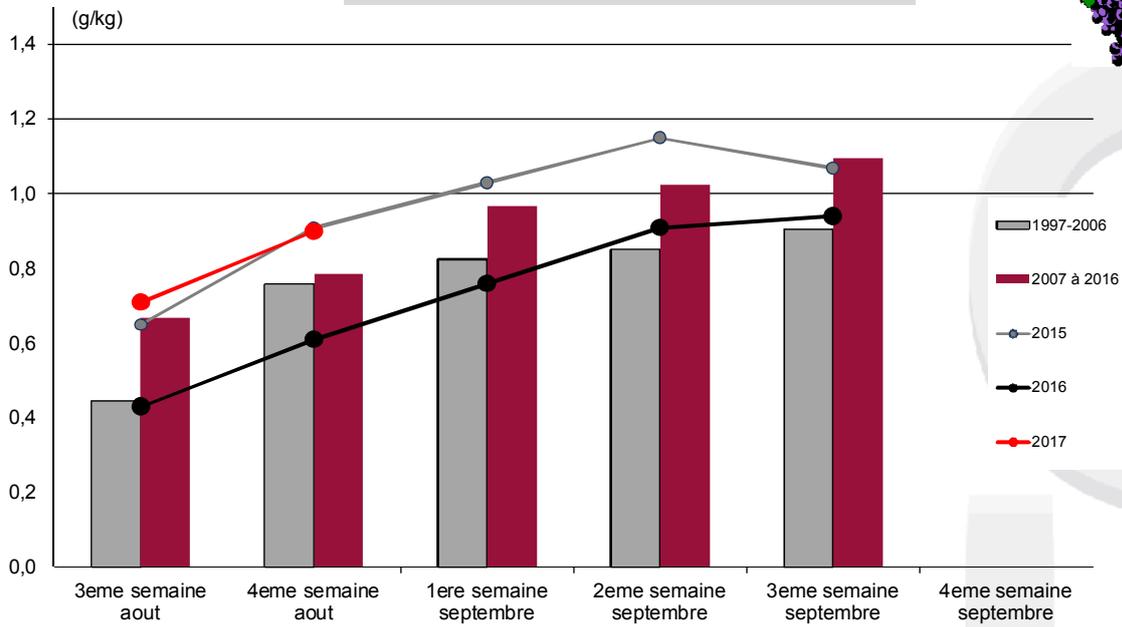
Comparaison par rapport au prélèvement du 23 Août 2016

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	6	1.6	-2.07	0.18	-0.72	-1.57	179	57
Syrah	22	2.8	-2.66	0.28	-0.47	-2.35	396	102
Carignan	16	3.0	-3.89	0.29	-1.44	-3.40	285	54

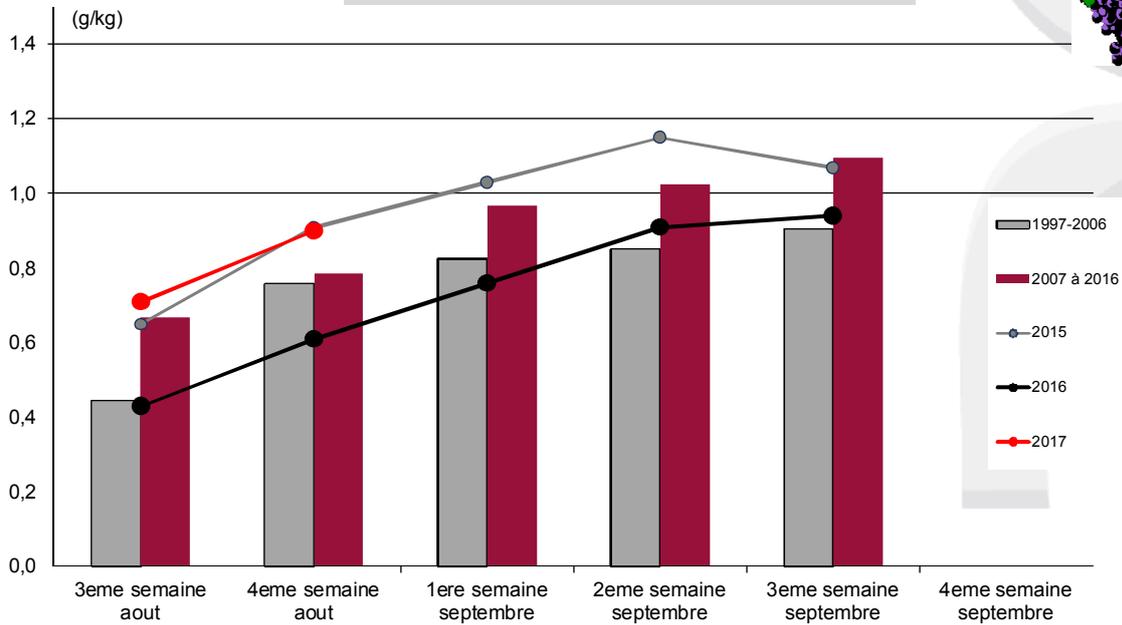
Par rapport à 2016, ce premier prélèvement 2017 montre un bel écart tant au niveau du sucre (+1,6 à +3 % vol) qu'au niveau de l'acidité (-2,07 à -3,89 g/l) et l'avance de maturité est confirmée. Pour ce secteur tardif, les teneurs en azotes sont correctes pour le millésime.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE
SECTEUR 5**



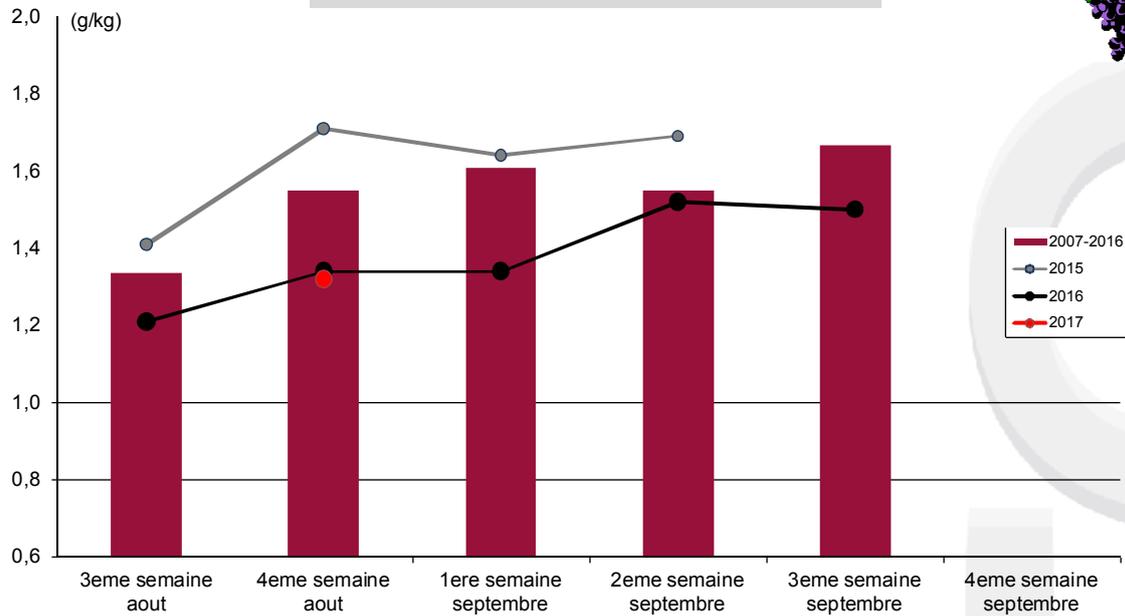
**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE
SECTEUR 5**



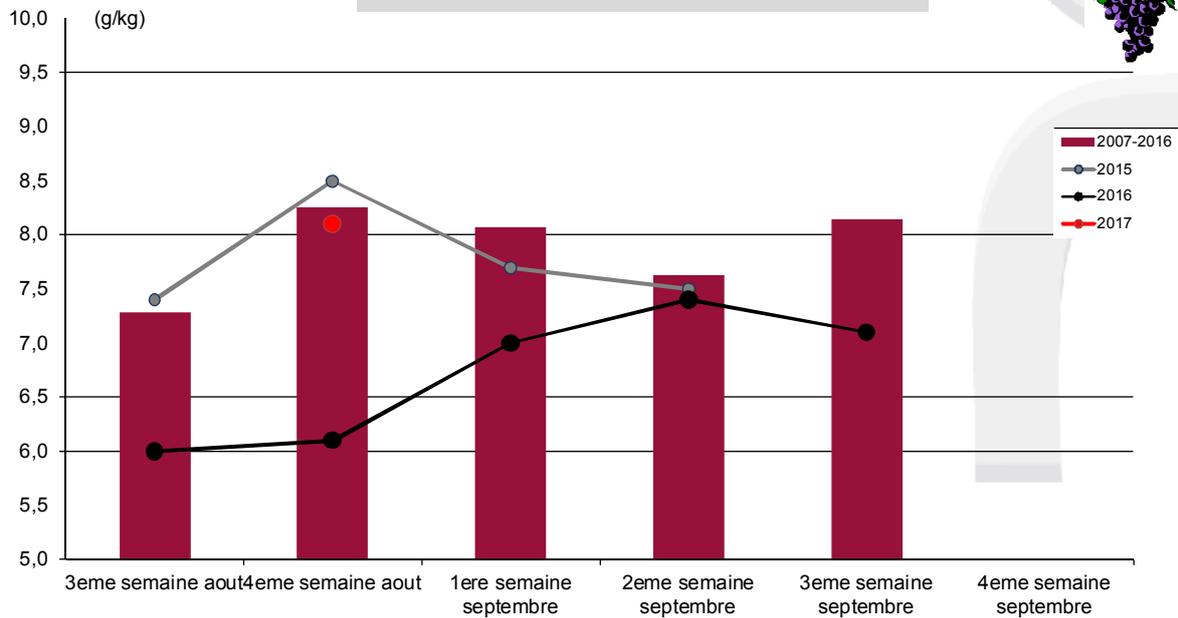
Belle progression des anthocyanes et des polyphénols.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 5

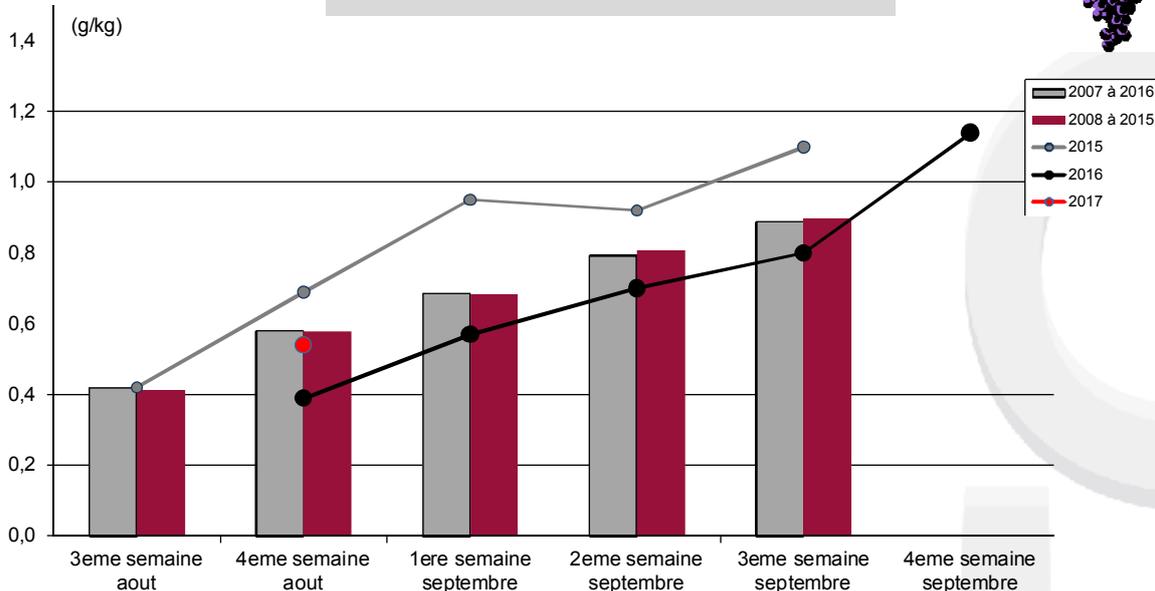


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5

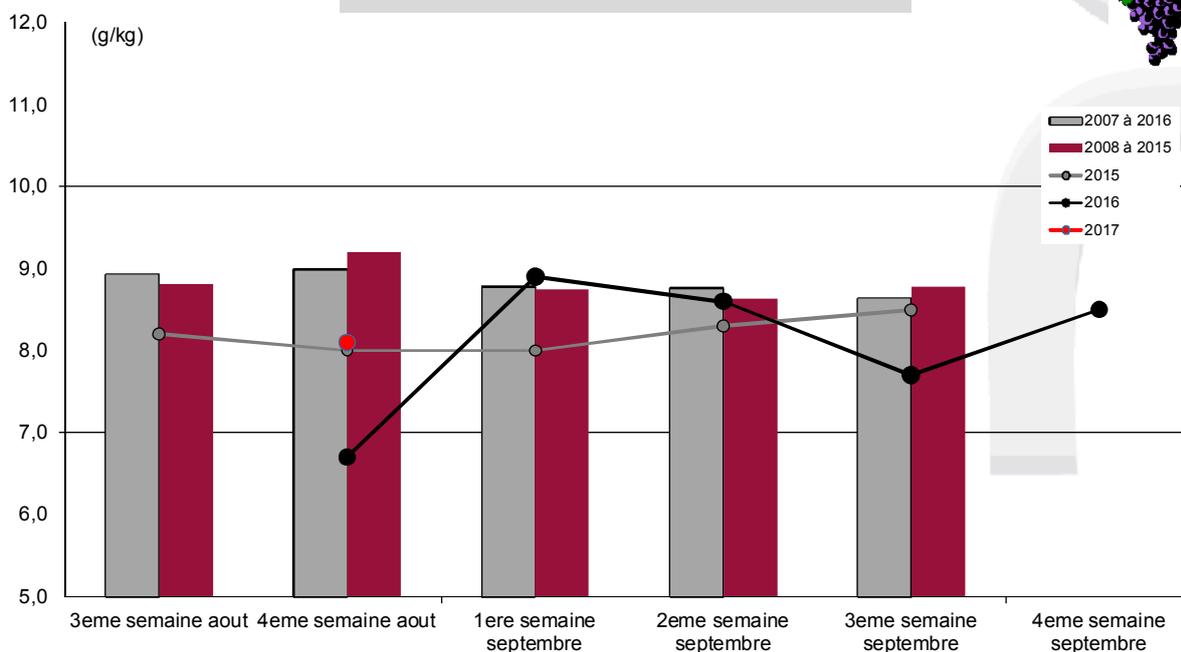


Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7



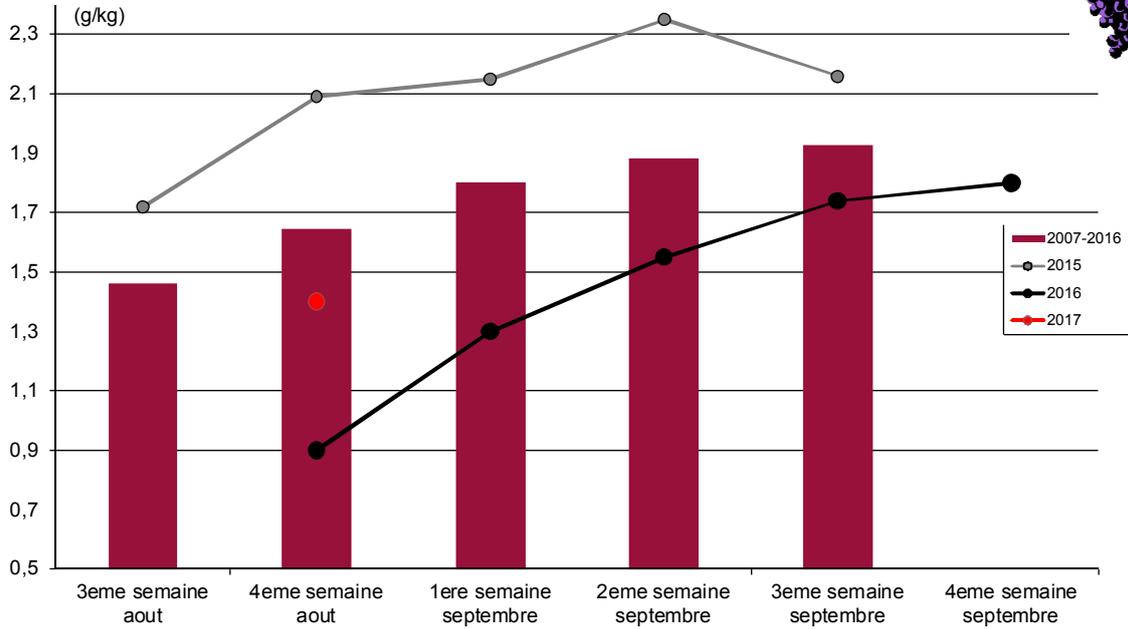
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



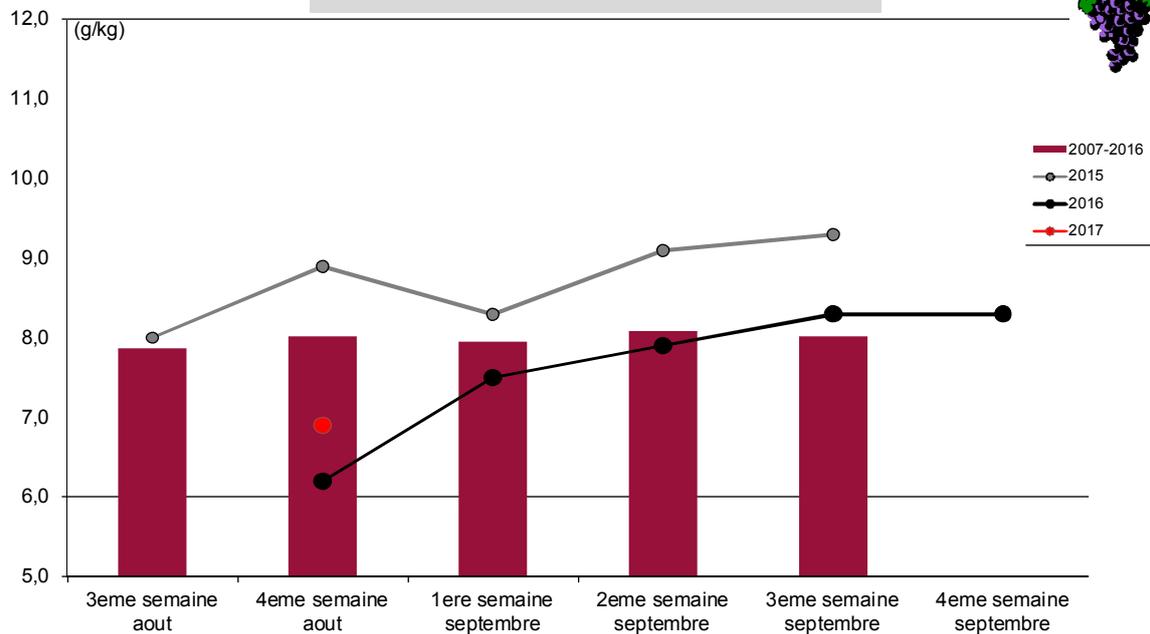
Le premier prélèvement de 2017 nous situe en dessous des moyennes.

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 :

Hormis les problèmes ponctuels de degrés élevés, l'ensemble du vignoble est sain et chacun peut suivre la maturité de ses raisins afin qu'ils correspondent parfaitement à l'objectif produit. Ainsi, certains blancs doivent être suivis avec attention afin de garder un degré raisonnable et une fraîcheur indispensable pour l'équilibre. Les parcelles destinées à produire du rosé sont aussi à contrôler avec attention. Les vendanges en blanc ont débuté, les premiers pressurages donnent des rendements en jus assez faibles ainsi que des rendements à la parcelle plus faibles que prévus.

Les œnologues de LACO

