

MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME Au 29 Août 2017

Situation générale du vignoble :

En cette dernière semaine d'août, les raisins sont particulièrement sains mais les conditions climatiques de sécheresse extrême accentuent la faiblesse des rendements. Le prévisionnel est de - 15% à -30% allant même jusqu' à - 40% par rapport au millésime précédant suivant les secteurs et les caves. Les personnes qui ont pu mettre en place du VCI en 2016 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 commencent à flétrir. Les Syrah en zones séchantes sont particulièrement touchées. Les degrés déjà élevés peuvent l'être encore plus avec ce phénomène de concentration des sucres. La perte de jus associée étant le second élément négatif de cette sécheresse extrême. Les raisins n'ont pas été lessivés depuis plusieurs semaines et les populations indigènes de microorganismes sont très présentes. Des précautions sont à prendre pour les maîtriser ainsi que pour gérer les fermentations avec des degrés élevés dans certains cas.

Face à la grande diversité des situations des parcelles certaines supportent encore assez bien ces chaleurs excessives et la carence hydrique quand d'autres sont en blocage et en état de stress les contrôles de maturité que vous pouvez réaliser au laboratoire permettent d'apprécier l'avancée de la maturité (pulpaire et phénolique) afin de traiter au mieux chacune de vos parcelles.

Les pressurages des blancs et des rosés ont démarrés sur tous les secteurs, la qualité sanitaire des raisins est exceptionnelle. Les rendements en jus sont faibles, des calculs sur de plus gros volumes nous permettront d'en affiner l'évaluation.

Situation actuelle au 30 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	331	13,6	3,73	3,34	6,73	1,6	1453	196
Mourvèdre	276	13,0	3,65	3,42	6,36	2,1	1637	235
Syrah	314	13,5	4,03	3,4	6,9	2,3	1809	176
Carignan	304	12,3	4,69	3,3	7,8	2,5	1769	162

Comparaison par rapport au prélèvement du 22 Août 2017

	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	24	1,0	-0,64	0,08	0,26	-0,61	15	-25
Mourvèdre	24	0,6	-0,45	0,08	-0,06	-0,60	-31	1
Syrah	-1	0,6	-0,53	0,07	-0,01	-0,59	25	6
Carignan	4	0,7	-0,81	0,11	0,41	-0,64	47	6

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 200 grains	Degré Probable % Vol						
Grenache	15	0,8	-0,6	0,13	-0,20	-0,1	175	44
Mourvèdre	38	1,6	-1,4	0,24	-0,66	-0,7	157	92
Syrah	32	0,8	-0,4	0,22	-0,13	0,7	672	79
Carignan	11	1,4	-1,6	0,20	-0,41	-1,2	231	50

L'augmentation du degré alcoolique, bien que légèrement plus faible que la semaine passée, reste importante (+0,6 à +1% vol en moyenne).

La dégradation de l'acide malique reste intense donnant des valeurs d'acide malique, d'acidité totale assez faibles. Les pH relevés dans nos contrôles finalement assez faibles rendent compte de la présence d'acide tartrique en bonne quantité.

Les teneurs en azote sont correctes et nous observons cette année des teneurs supérieures aux années précédentes. 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 élevés. Le manque d'azote est un facteur important expliquant les arrêts de fermentation.

Secteur 7 = tardif

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

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol						
Grenache	326	13,0	4,14	3,24	6,73	2,0	1306	173
Syrah	313	13,1	4,33	3,39	6,85	2,8	1835	211
Carignan	302	12,0	4,84	3,22	7,55	2,7	1614	157

Comparaison par rapport au prélèvement du 22 Août 2017

	LACO analyse & conseil		Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol						
Grenache	4	1,1	-0,83	0,08	-0,33	-0,82	55	-25
Syrah	-11	1,1	-0,77	0,11	-0,19	-0,74	132	0
Carignan	24	1,1	-0,95	0,09	-0,28	-0,94	95	-1

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 200 grains	Degré Probable % Vol						
Grenache	-2	0,9	-1,14	0,14	-0,56	-0,53	93	44
Syrah	13	2,4	-1,79	0,28	-0,45	-1,32	344	90
Carignan	28	2,4	-2,23	0,24	-0,87	-1,72	226	48

Sur ce secteur, l'augmentation du degré probable se poursuit rapidement. Cette forte évolution est due en partie au processus de maturation des baies, mais est aussi accentuée par une perte d'eau induisant un phénomène de concentration.

Nous observons quelques parcelles souffrant visiblement du sec sur tous secteurs (précoce et tardif).

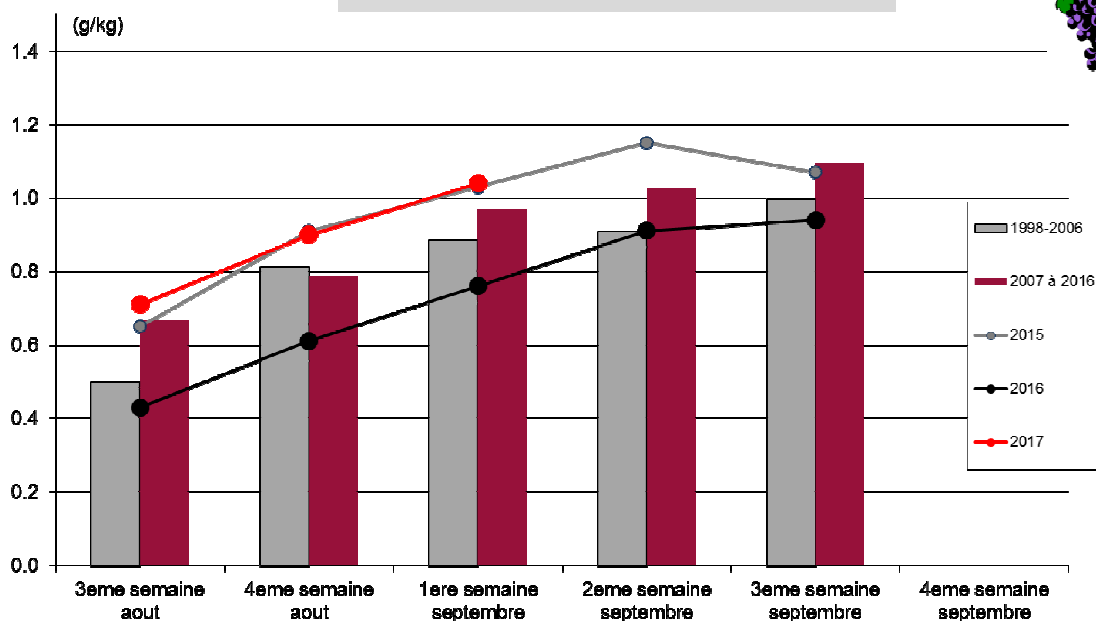
Par rapport à septembre 2016 et sur la base des mêmes parcelles, le poids des 200 baies tous cépages confondus semble très proche. Cependant, nous constatons une diminution du poids des raisins de Syrah plus sensible à la sécheresse

Les acidités, assez faibles cette semaine (-0,8 g/l à -1 g/l par rapport au 22 août 2017) diminuent rapidement sous l'effet principal de la dégradation de l'acide malique.

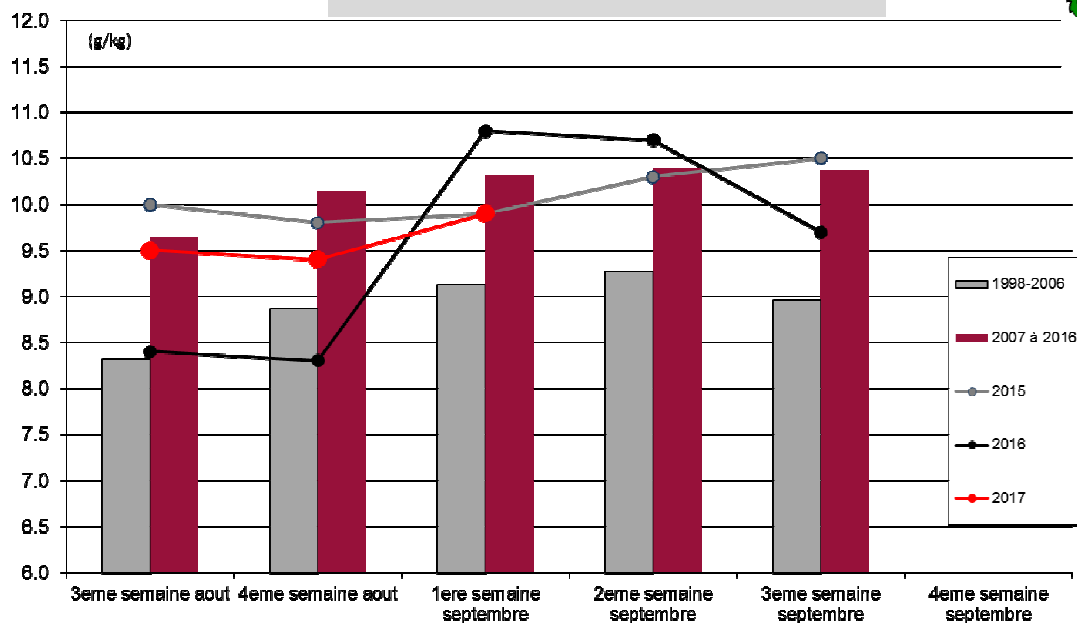
De nombreuses parcelles de rosé sont vendangées sur tous secteurs, les rendements sont faibles mais les jus sont fruités et leur couleur rose pâle aux reflets violacés sont magnifiques ; cependant attention à l'extraction excessive de la couleur sur rosé car les jus se colorent rapidement.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5

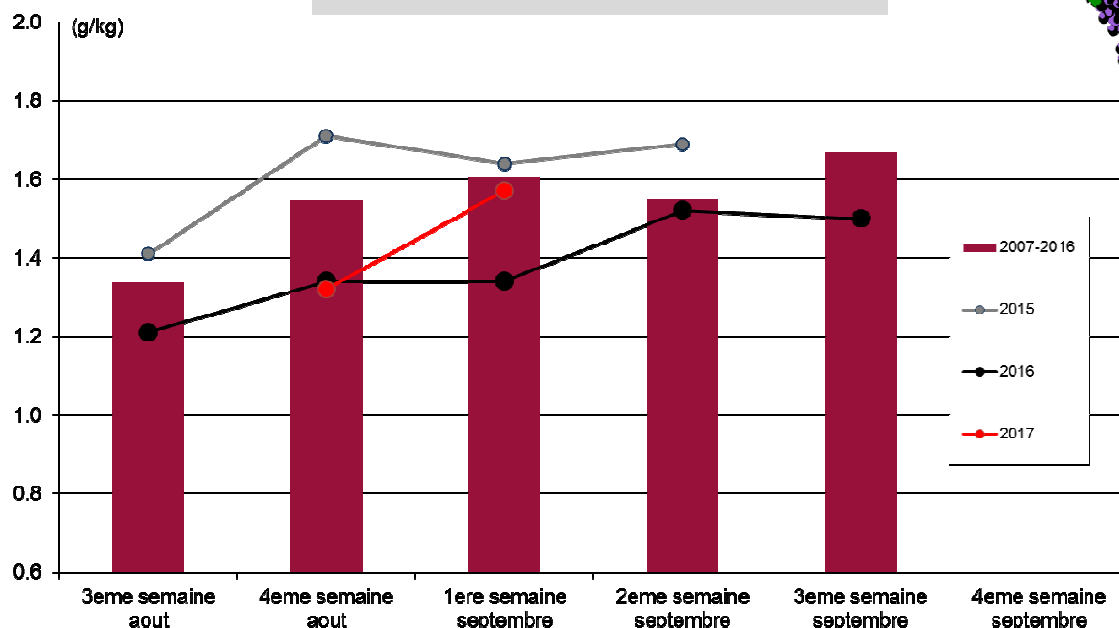


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5

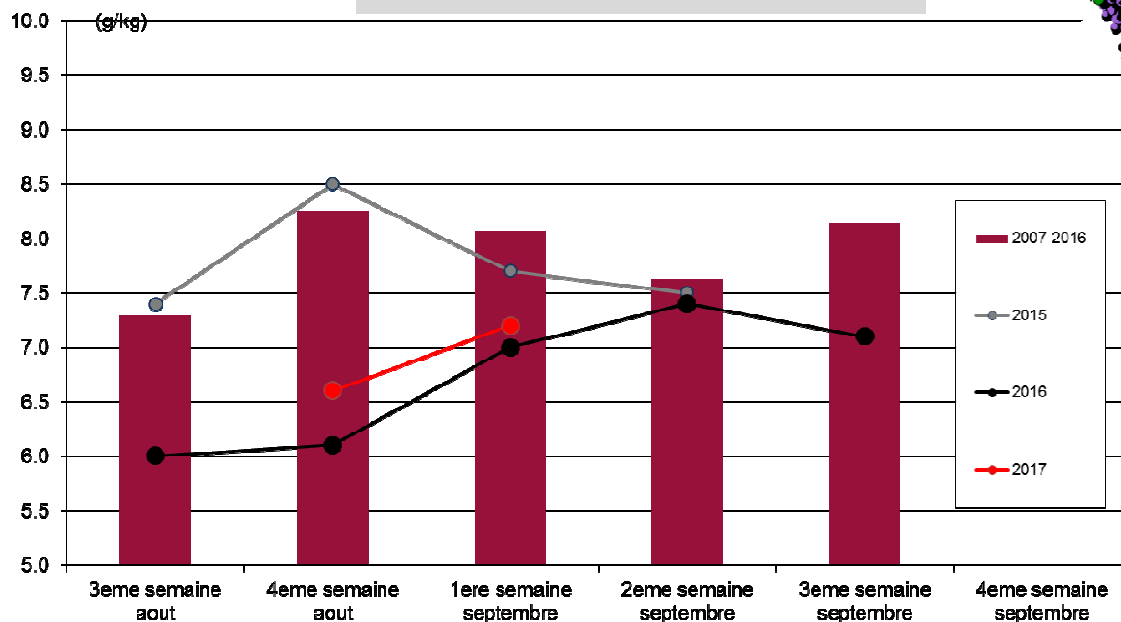


Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 5



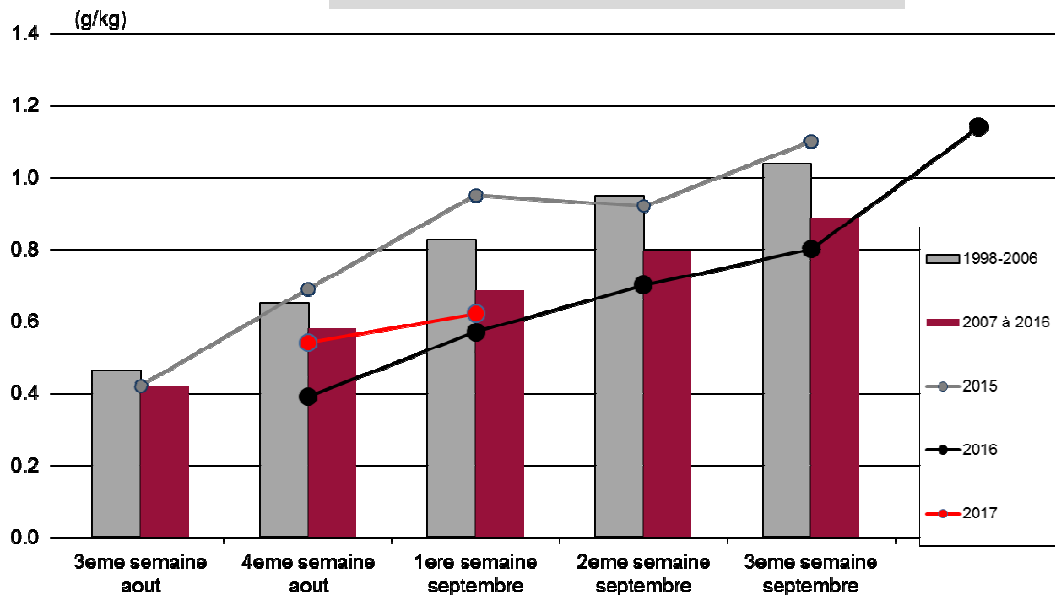
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5



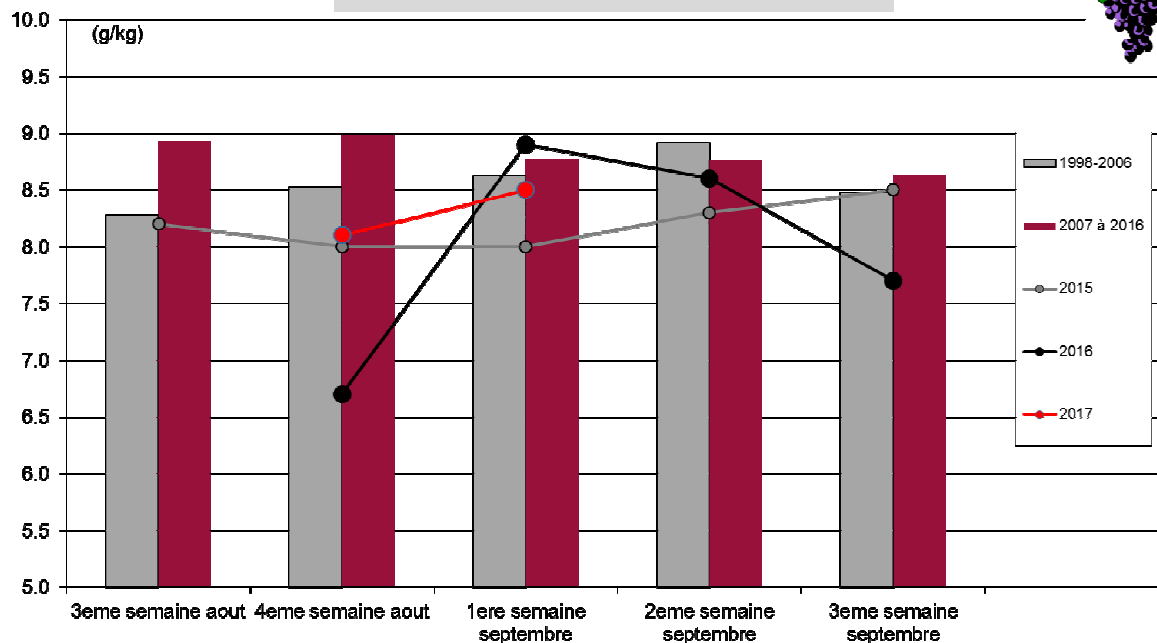
Que ce soit pour les grenaches ou pour les syrahs, la progression des anthocyanes et polyphénols est régulière. Tout juste à la valeur moyenne des 10 dernières années ou en dessous (anthocyanes syrah), les teneurs en anthocyanes et polyphénols nous incitent à recommander d'attendre un maximum pour rentrer les raisins. Les cas particuliers de forts stress hydriques, de degrés excessifs et de blocages de maturité sont gérés individuellement.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

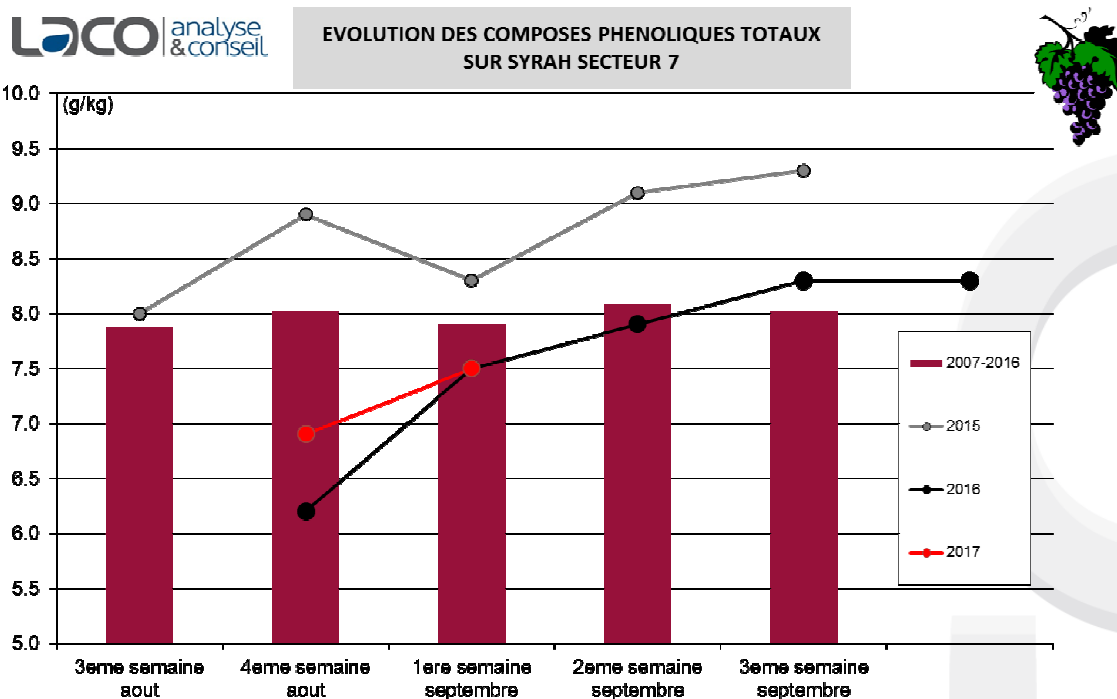
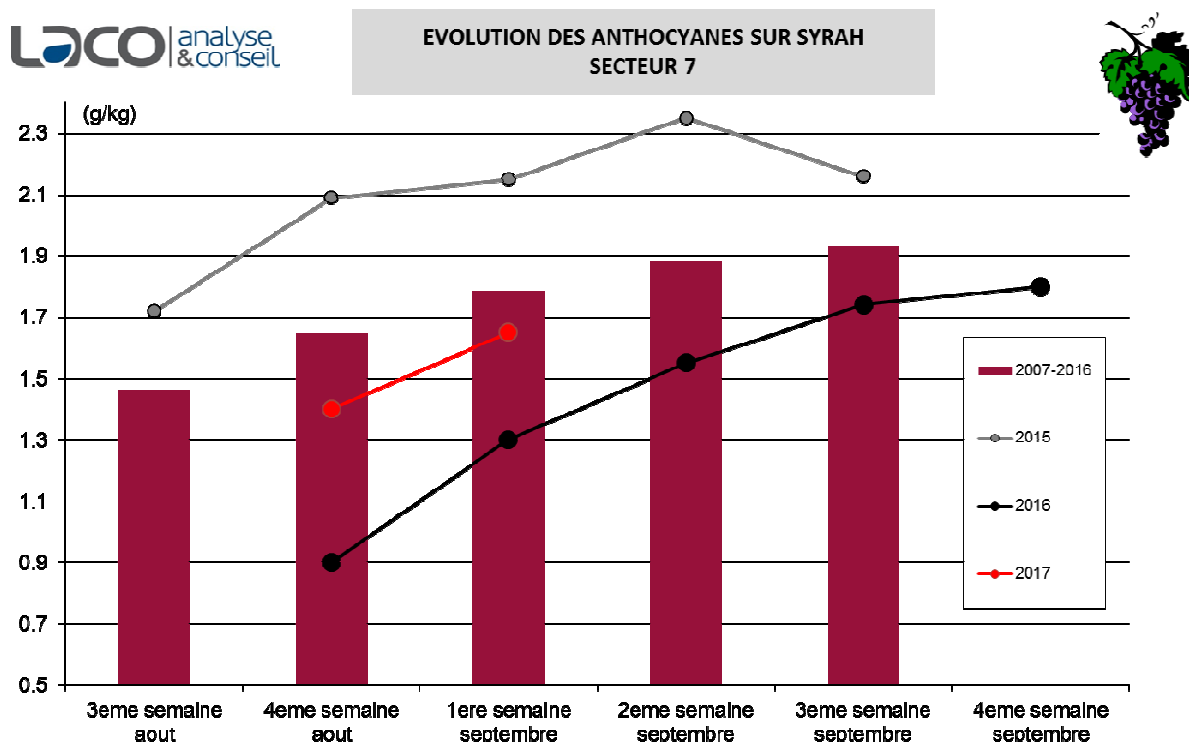
EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah



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. Les raisins destinés à des objectifs produits particuliers (degrés maitrisés, vins sur le fruit, etc) doivent aussi être suivies de près pour adapter la date de vendange. Pour la grande majorité des parcelles, certes la récolte est faible, 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 œnologues de LACO

