

MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME Au 05 Septembre 2017

Situation générale du vignoble :

L'épisode pluvieux de jeudi dernier a surtout profité au secteur tardif (pluies entre 25 et 35 mm). Les moins chanceux sur le secteur précoce n'ont bénéficié que de quelques mm de pluies.

La pluie n'a pas toujours eu un effet immédiat sur le volume des baies (parcelles déjà trop sèches au moment des pluies). Par contre elle sera favorable à la relance de la photosynthèse et par conséquent à la maturité phénolique

Ce passage pluvieux a amorcé une baisse générale des températures de 5 à 10 degrés le matin. L'effet a été positif sur l'oxydation des moûts et sur les cinétiques fermentaires en cave mieux maîtrisées

L'état sanitaire du vignoble est toujours satisfaisant.

Situation actuelle au 30 août 2017 :

Secteur 5 = précoce

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

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
Grenache	325	13,0	3,29	3,41	6,5	1,2	1579	203
Mourvèdre	263	13,3	3,30	3,43	6,2	1,6	1674	200
Syrah	330	12,0	4,24	3,40	6,7	2,7	1022	201
Carignan	324	12,5	4,13	3,34	7,3	2,1	1702	159

Comparaison par rapport aux résultats du 29 Août 2017

	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
Grenache	-6	0,2	-0,44	0,07	-0,2	-0,4	126	7
Mourvèdre	-13	0,3	-0,35	0,01	-0,16	-0,50	37	-35
Carignan	20,0	0,2	-0,56	0,04	-0,50	-0,40	13	-3

Les degrés évoluent très peu (+ 0,2). Les baisses d'acidités sont moins importantes cette semaine.

Par conséquent la maturité pulpaire se stabilise

Nous ne pouvons pas faire de comparaison sur la Syrah car la moitié des parcelles a été vendangée

Secteur 7 = tardif

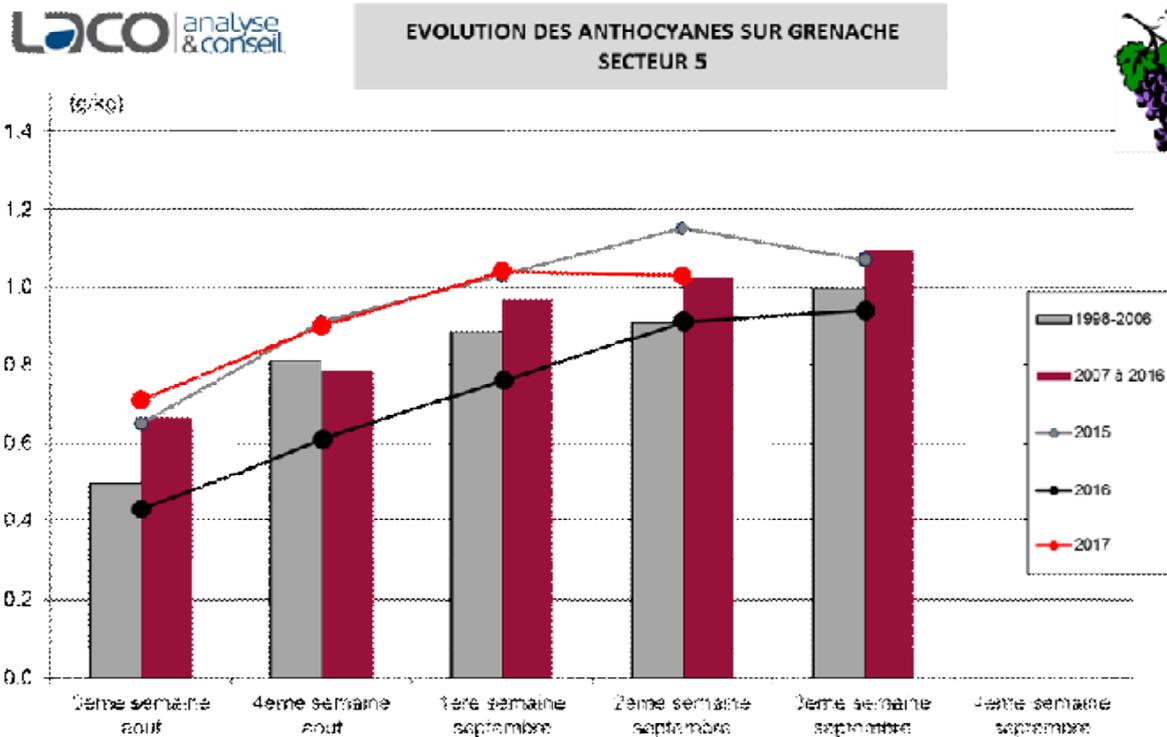
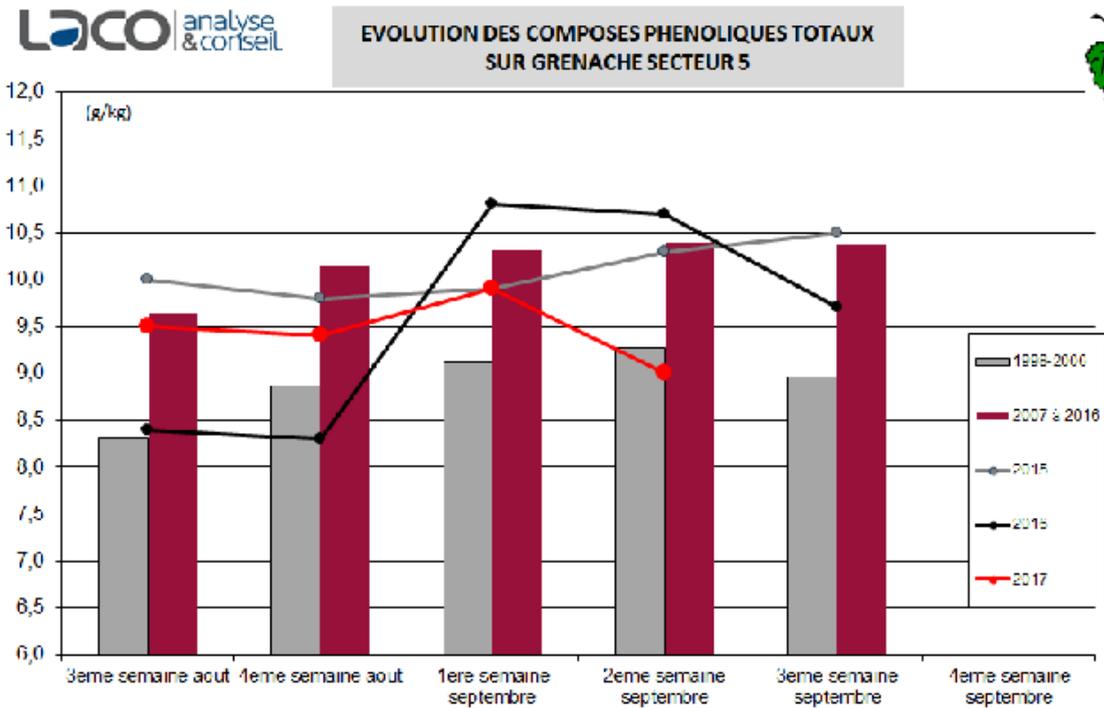
Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
Grenache	343	13,5	3,82	3,33	6,4	1,6	1429	174
Syrah	315	13,5	3,85	3,46	6,7	2,4	1957	202
Carignan	314,0	12,5	4,11	3,31	6,80	2,20	1506	174

Comparaison par rapport au prélèvement du 29 Août 2017

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l	pH	acide tartrique (g/l)	Acidité Malique g/l	potassium (mg/l)	azote (mg/l)
Grenache	22	0,5	-0,52	0,09	-0,3	-0,4	123	1
Syrah	3	0,4	-0,48	0,07	-0,1	-0,4	122	-9
Carignan	12	0,5	-0,73	0,09	-0,8	-0,5	-3	17

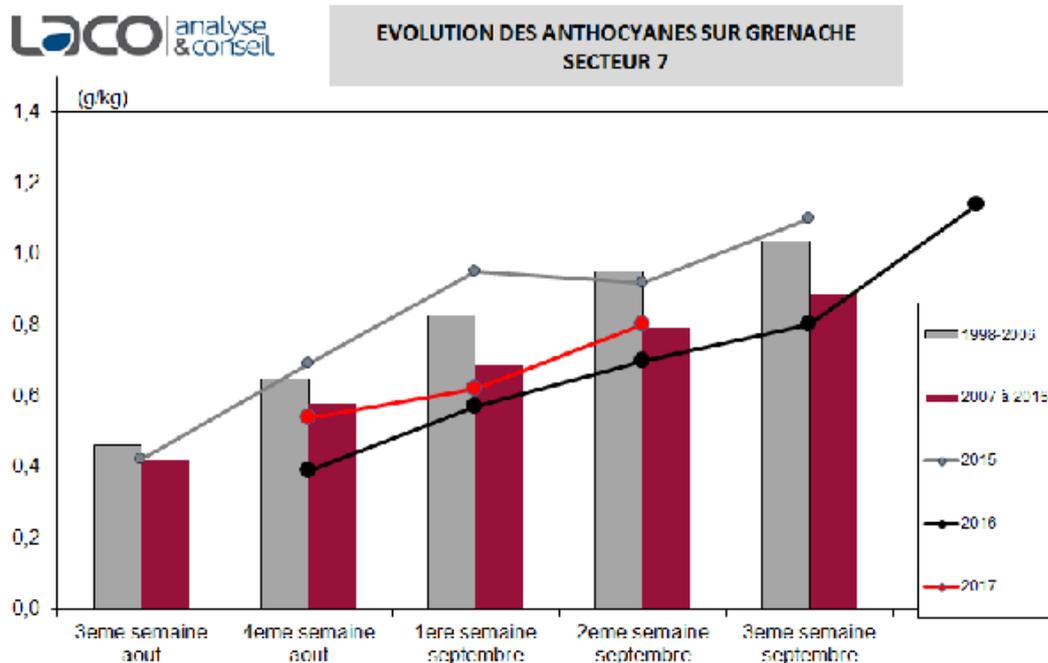
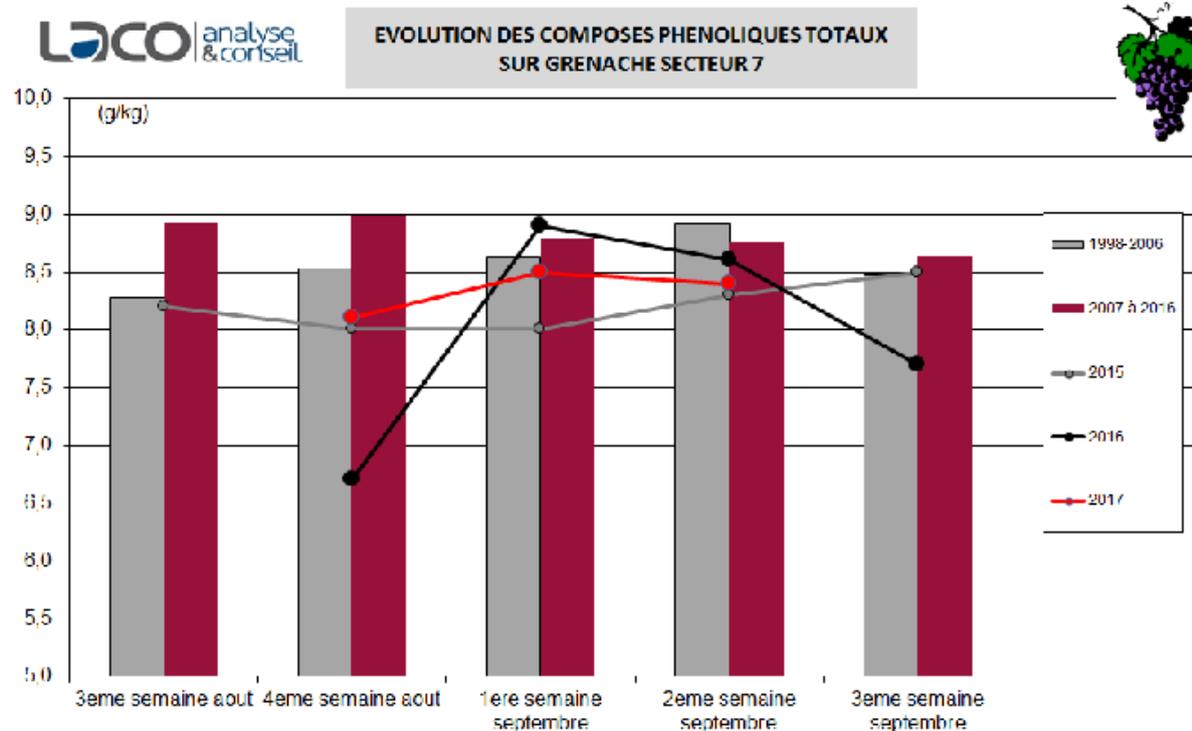
L'augmentation des degrés ralentit cette semaine (+ 0,4 à + 0,5). Les baisses d'acidités sont plus importantes que sur le secteur 7, mais là aussi la baisse d'acidité comparée aux semaines précédentes a tendance à ralentir

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache



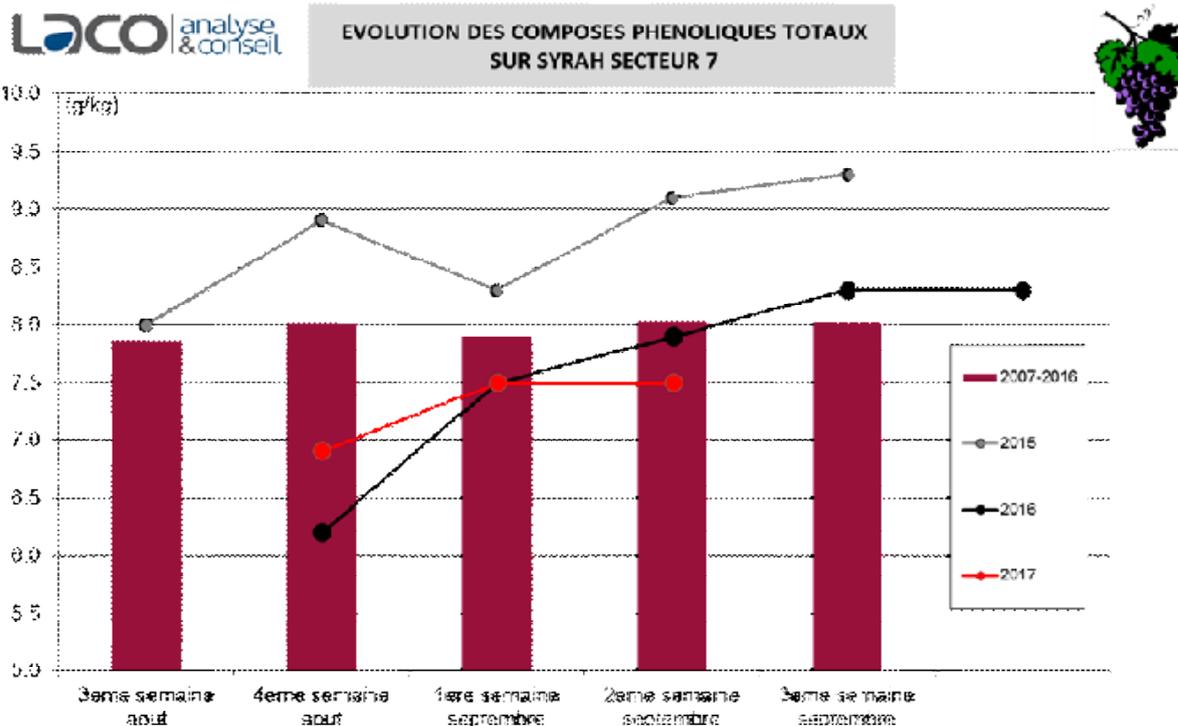
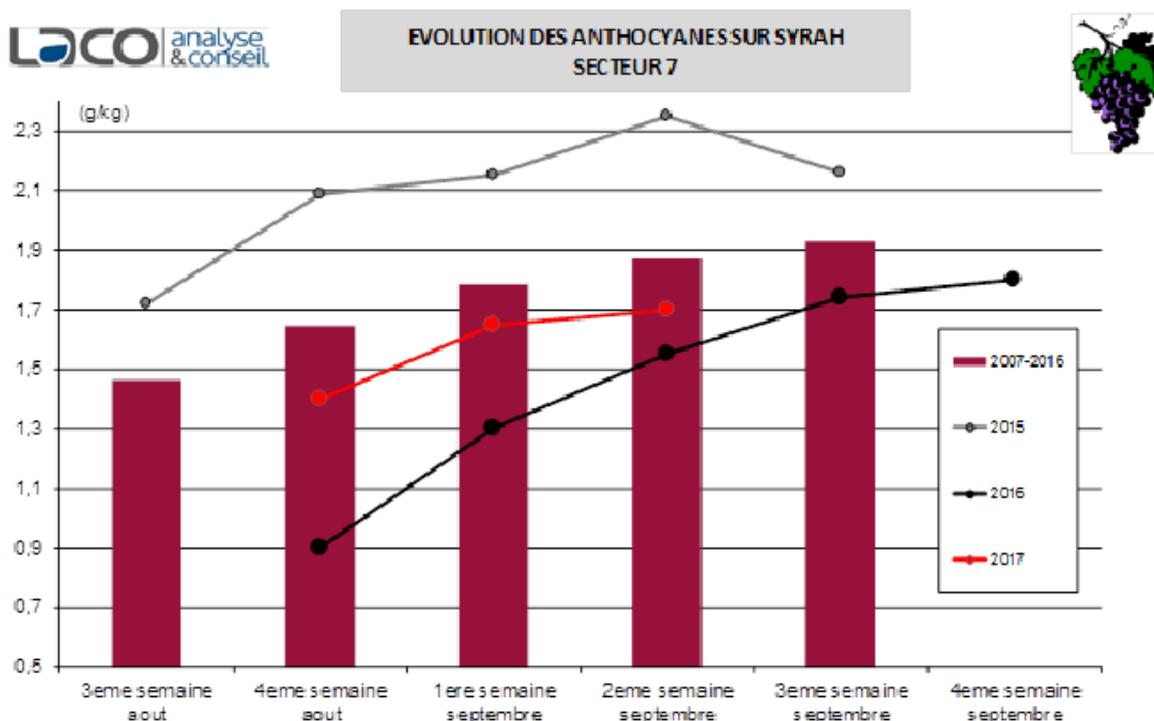
Les valeurs d'anthocyanes se situent dans la fourchette haute comparée aux millésimes précédents. La baisse des polyphénols totaux est certainement dû au gonflement des baies, qui a dilué provisoirement ce paramètre

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache



Les valeurs se situent dans la fourchette haute, comparées aux millésimes précédents

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah



Conclusion :

Les paramètres de maturité évoluent peu cette semaine ; on atteint ce qu'on appelle le plateau de sucres. C'est maintenant la maturité polyphénolique qu'il faut apprécier notamment sur le Grenache

Cette maturité polyphénolique s'apprécie à la parcelle, surtout cette année où l'état physiologique des vignes est très différent d'un secteur à l'autre (gel, grêle, coulure, sécheresse)

L'augmentation des amplitudes thermiques depuis jeudi dernier est particulièrement favorable à l'accumulation des pigments colorés et à la maturité polyphénolique, bien que cette dernière soit en retrait tous secteurs confondus. Les conditions météorologiques nous permettent d'attendre dans cet objectif

Les œnologues de LACO

