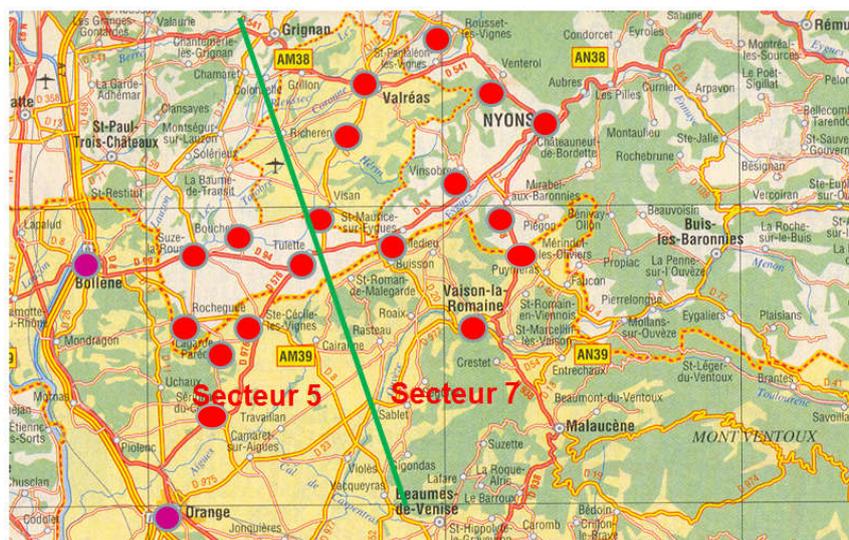


MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 18 septembre 2018

Pour rappel :

Secteur 5 = secteur dit précoce. Il concerne les communes de Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochequde, Tulette et Sérignan du Comtat.

Secteur 7 = secteur dit tardif. Il concerne les communes de Saint Maurice, Vinsobres, Puyméras, Nyons, Saint Pantaléon Les Vignes, Valréas.



Situation générale du vignoble observée par LACO:

Les journées chaudes et ensoleillées de la semaine écoulée ont entraîné une augmentation significative des degrés pour un grand nombre de parcelles. Nous observons cependant une partie des parcelles dont la maturité est bloquée et pour lesquelles l'évolution est faible. Certains chantiers de récoltes ralentissent pour permettre l'arrivée de grenaches plus murs.

La quasi-totalité des blancs sont rentrés et les maturités des dernières parcelles non récoltées doivent être rapidement contrôlées car nous observons quelques blancs vinifiés avec des degrés alcooliques très élevés et des acidités extrêmement basses. Les chantiers de rosés se clôturent et donnent des vins aromatiques, bien équilibrés et de belles couleurs (l'acidité a dû très souvent être corrigée.)

Les rouges en cours ou en fin de fermentation sont de bonne facture avec de belles intensités colorantes et des tanins souples. Nous observons quelques cuvées dont les acidités sont faibles à l'encuvage et qui remontent en cours de fermentation (dans les cas où une forte hétérogénéité des raisins est observée). L'acidification doit donc être réalisée avec parcimonie et précaution en cours de fermentation, après la perte de quelques points de densité et vérification des valeurs à l'analyse. Si certains se demandaient quel serait l'impact organoleptique de la présence de quelques rafles et raisins secs (mildiou) : à ce jour très peu de déviance sont actuellement relevées dans les moûts en fermentation. Nous notons

pendant des notes de fruits secs (coquille de noisette, pain grillé, etc) dans certaines cuvées concentrées où le rendement avait été fortement réduit par le mildiou. Même si aucun effet négatif ne soit observé, nous conseillons de tout faire pour éliminer la plus grande part des rafles sèches.

Situation actuelle au 18 septembre 2018 :

En cette troisième semaine de septembre, le vignoble présente un état sanitaire très bon.

Secteur 5 = précoce

La quasi-totalité des parcelles ayant été récoltées, nous ne pouvons en calculer des moyennes et donc indiquer les valeurs.

Les raisins blancs et moûts de rosés doivent être refroidis dès l'entrée en cave. Les fermentations sont beaucoup plus rapides que d'habitude et laissent peu de temps aux vinificateurs pour faire les réajustements qui s'imposent.

Les Syrahs dégustées sont très aromatiques. La cueillette matinale est recommandée car les raisins chauds entrent plus rapidement en fermentation et les cuves fermentent très vite. Si dans la plupart des cas les températures ne montent pas trop, nous conseillons d'être vigilant sur ce point car il est difficile de maîtriser des températures qui s'emballent avec des fermentations si rapides.

Sur Grenache, les premières cuves précoces terminent et donnent des vins dont les degrés sont raisonnables. Les acidités ne doivent pas être corrigées sans l'appui d'une analyse en cours de fermentation car nous observons une augmentation de l'AT pendant l'extraction. Il est conseillé de se fier plutôt à la valeur du pH qui est une valeur plus constante.

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	375	14,4	3,12	3,39	6,04	0,8	1621	124
Syrah	347	13,9	3,77	3,49	6,61	1,9	2121	190
Carignan	385	12,8	4,17	3,35	6,46	2,3	1761	170

Comparaison par rapport au prélèvement du 11 septembre 2018

	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	0	0,6	-0,22	0,05	0,12	-0,25	144	-16
Syrah	-1	0,3	-0,21	0,04	0,28	-0,37	100	0
Carignan	-9	1,0	-0,67	0,08	-0,18	-0,72	94	10

La sécheresse de ces derniers jours entraîne une évapotranspiration qui se traduit par un flétrissement des baies, le poids des raisins est en régression sur presque toutes les parcelles de notre observatoire.

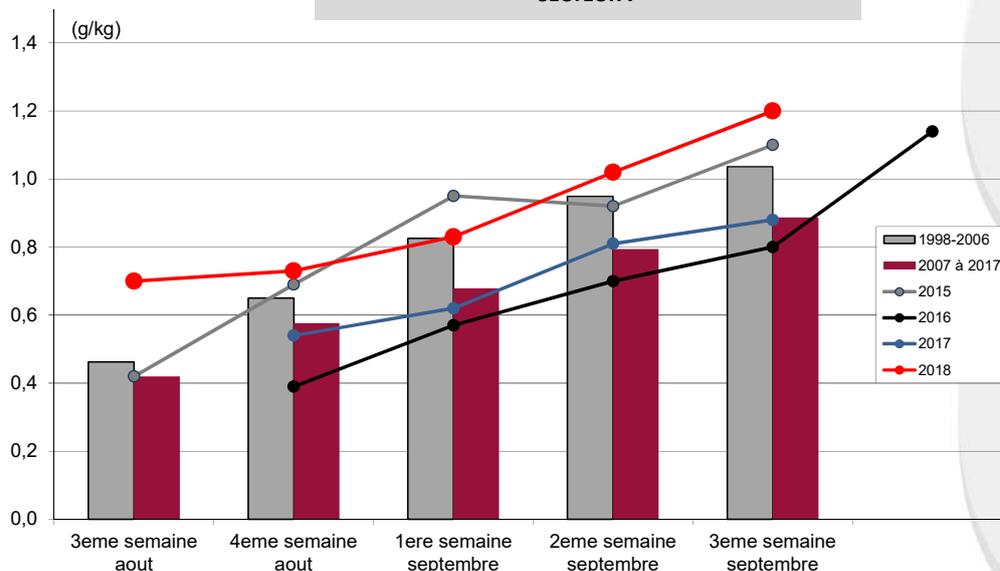
Comparaison par rapport au prélèvement du 19 septembre 2017

	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	26	-0,1	-0,23	-0,01	-0,09	-0,58	145	-34
Syrah	21	-0,3	0,29	0,02	0,26	-0,04	225	21
Carignan	50	-0,8	0,46	-0,03	0,25	0,14	129	23

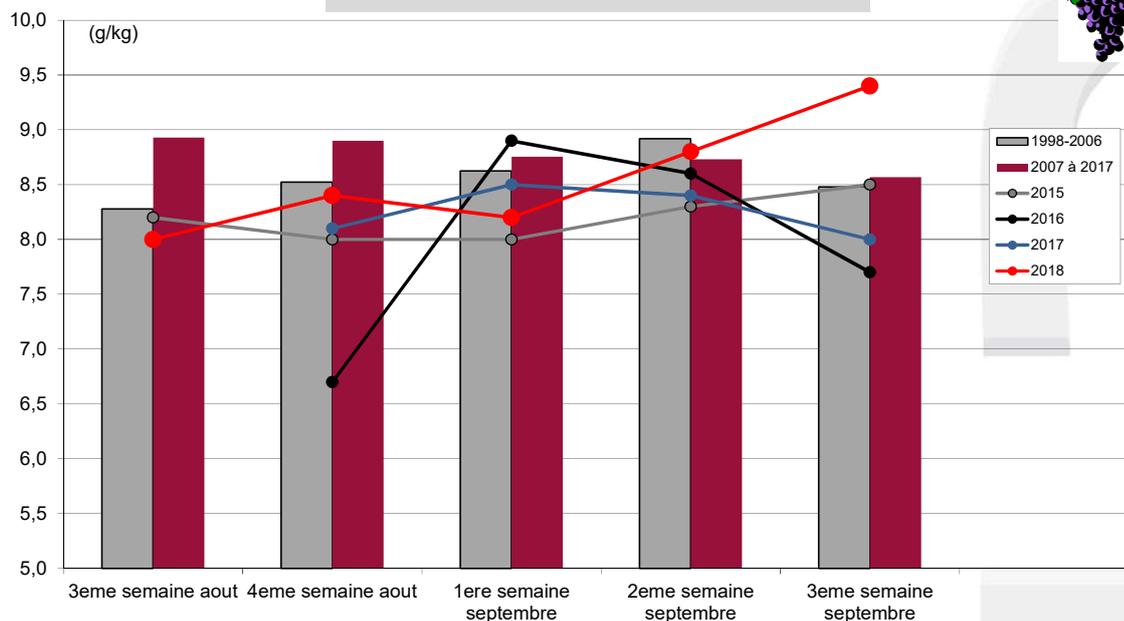
Si l'acidité totale est en moyenne plus faible que l'an passé, les pH et le degré probable sont au même stade.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7



EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7

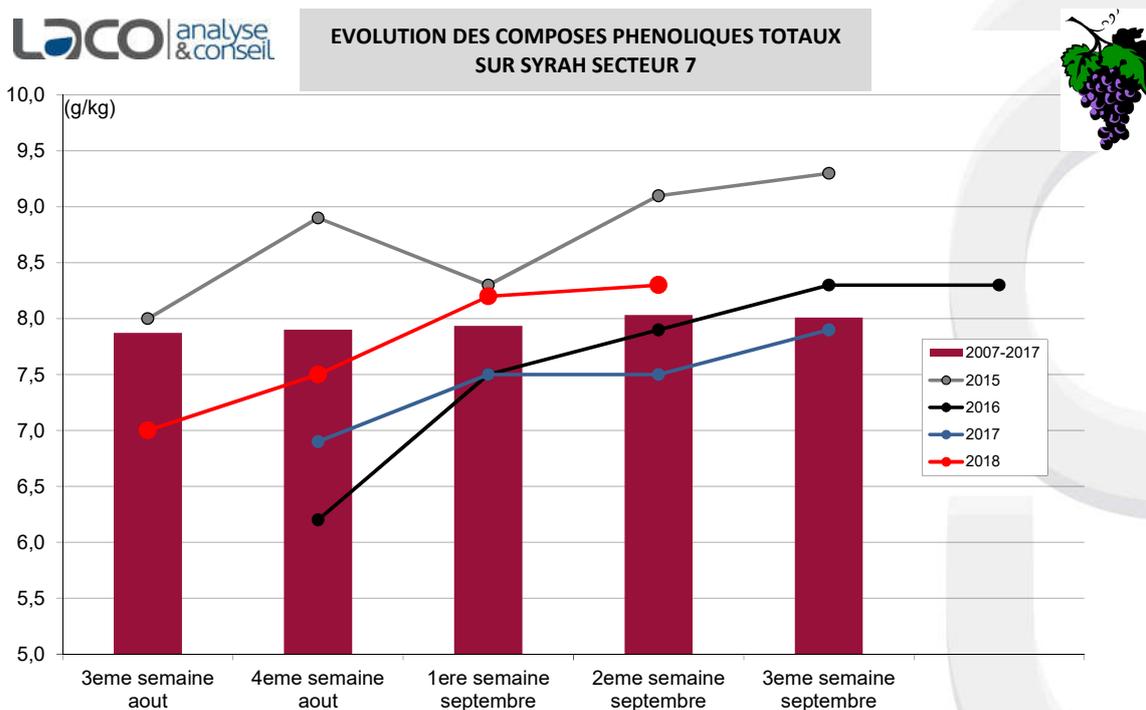
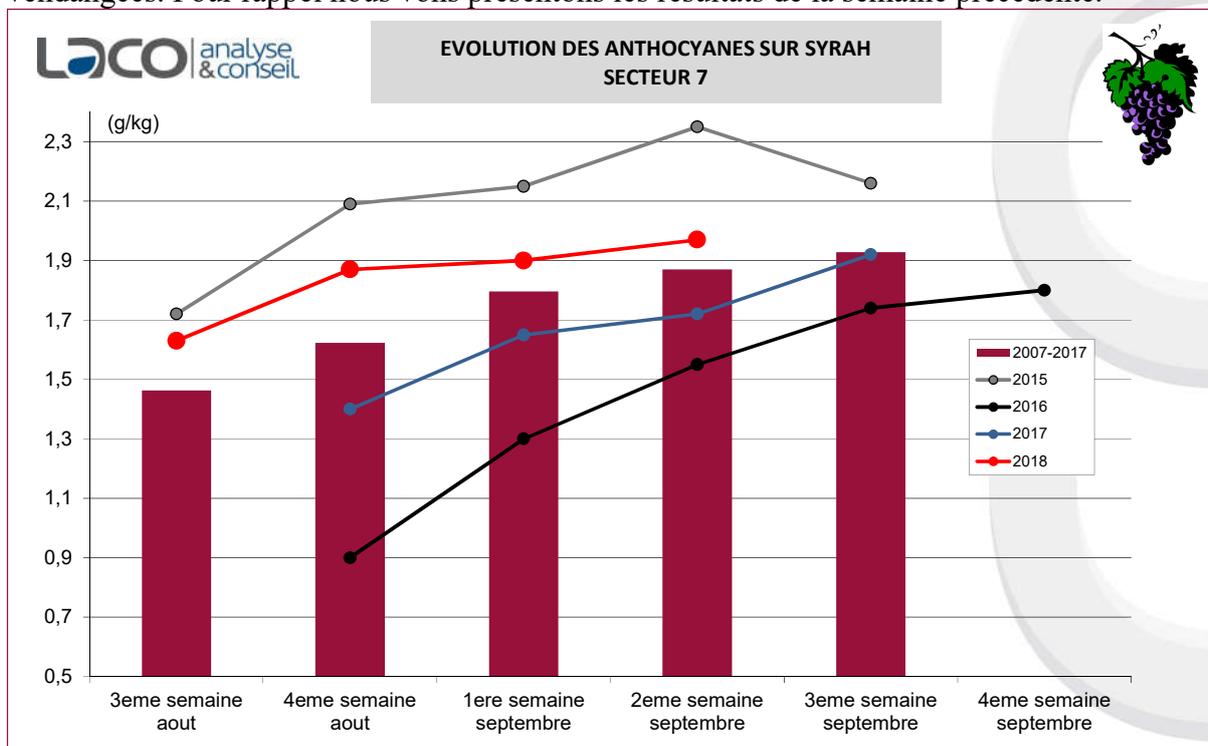


La progression continue pour les anthocyanes et polyphénols du Grenache sur ce secteur tardif.

Les moyennes mesurées lors de ce dernier prélèvement sont très favorables. Attendre la bonne maturité pour récolter semble être le meilleur choix.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah

Les parcelles du réseau sur lesquelles sont analysés les polyphénols ont été vendangées. Pour rappel nous vous présentons les résultats de la semaine précédente.



Conclusion :

La météo est vraiment idéale pour nous permettre de bien gérer les maturités qui progressent bien encore cette semaine, même si nous notons un ralentissement de la maturation pulpaire alors que la maturité polyphénolique continue d'apporter plus d'anthocyanes et de polyphénols. Récolter les parcelles à haut degrés et attendre un maximum sur les parcelles dont le degré est raisonnable semble payant.

Les cuves dégustées présentent des tanins souvent très souples et élégants (l'acidité plus faible du millésime aidant).

Ce millésime est très contrasté, de nombreuses parcelles de Grenache n'ont pas encore totalement atteint leur maturité polyphénolique, il faut juste ne pas se précipiter car nous passerions à côté de très belles cuvées. Les conditions climatiques exceptionnelles dont nous bénéficions les jours prochains sont très encourageantes.

Bonnes vendanges à tous.