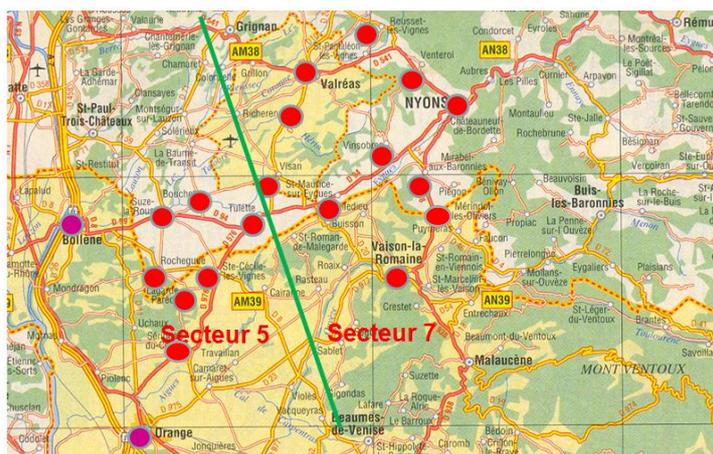


## MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 27 Août 2019

Pour rappel :

**Secteur 5** = secteur dit précoce. Il concerne les communes de Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochegeude, 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:

La semaine écoulée a été chaude, aucune pluie initialement prévue n'est venue aider les maturations. Le vent qui soufflait en début de semaine a accentué l'évapotranspiration, le rafraîchissement des nuits a donné un peu de répit aux vignes qui commencent à présenter de nettes marques de stress hydriques. Le vignoble commence à changer et nous observons des vignes dont le feuillage souffre. Les zones de garrigues du secteur précoce sont les plus touchées. La météo qui prévoyait des pluies ce mercredi n'annonce pour l'instant plus aucune précipitation.

Pour les deux secteurs, les véraison sont totales sauf quelques parcelles chargées qui ont des difficultés à véner totalement (stress hydrique).

Lors de nos visites, nous avons relevé quelques baies avec de l'oïdium. Ces attaques sont extrêmement localisées et peu généralisées dans nos deux secteurs.

Au cours de nos prélèvements nous avons constaté, une grande fragilité des baies sur certaines parcelles, elles se détachent très facilement, par manque d'eau. Les Syrah sur terroir séchant semblent être les plus fragiles.

## Situation actuelle au 27 Août 2019 :

### Secteur 5 = précoce

#### Moyennes par cépage rouge 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	253	12,2	4,24	3,20	7,09	1,7	1226	139
Mourvèdre	196	11,0	4,93	3,20	7,11	3,0	1538	121
Syrah	261	12,3	4,99	3,3	6,8	3,5	1739	134
Carignan	243	11,4	5,86	3,1	8,3	3,3	1589	91

#### Comparaison par rapport au prélèvement du 20 Août 2019

	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	5	1,3	-0,91	0,10	0,31	-0,95	186	-26
Mourvèdre	18	1,3	-1,44	0,14	0,49	-1,40	231	-4
Syrah	6	1,2	-0,70	0,10	0,01	-0,82	212	-6
Carignan	18	1,3	-1,42	0,15	0,58	-1,17	239	-9

#### Comparaison par rapport au prélèvement du 28 Août 2018

	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	-99	0,4	0,8	-0,09	1,22	0,4	-162	-36
Mourvèdre	-94	-0,8	1,5	-0,16	1,81	1,0	-45	-65
Syrah	-80	0,0	0,7	-0,05	0,35	1,0	-198	-16
Carignan	-118	0,7	0,7	-0,10	1,16	0,1	-263	-46

Les évolutions sur les paramètres physico-chimiques sont assez rapides au cours de cette semaine. En effet, le degré moyen augmente de plus d'1,3 %vol en une semaine, et l'acide malique se dégrade fortement. Ces paramètres évoluent à ce rythme en partie par un phénomène de concentration. Nous observons que le poids des 200 baies A peu évolué en 7 jours. Nos observations du vignoble montrent déjà des pépins bien marrons pour certains cépages comme la Syrah. Les acidités sont encore élevées et les degrés raisonnables, ce qui incite à patienter pour permettre aux cépages d'atteindre la bonne maturité polyphénolique.

#### Moyennes par cépage blanc du réseau pour le secteur précoce

	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	degré probab. (%) (16 g pour 1%)
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
Viognier	222	13,9	3,56	3,50	6,39	1,8	1720	149	15
Roussanne	270	13,2	3,00	3,26	5,99	0,6	1028	148	13,9
Grenache Blanc	167	12,5	3,95	3,37	6,91	2,1	1755	150	13,2

*Comparaison par rapport au prélèvement du 20 Août 2019*

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	degré probab. (%) (16 g pour 1%)
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
Viognier	-26	1,7	-0,63	0,15		-0,8	219	-4	1,77
Roussanne	22	1,7	-0,79	0,11		-0,7	191	-12	1,81
Grenache Blanc	23	1,8	-1	0,17		-0,6	367	-4	1,91

Sur les cépages blancs, les maturités avancent très rapidement dans le secteur précoce. Les degrés mesurés sur nos parcelles de référence sont déjà très élevés (15 %vol pour le Viognier).

Nous rappelons que le degré est donné à 16,83 g de sucre pour 1 % d'alcool. Les levures, plus efficaces en phase liquide auront donc tendance à produire plus d'alcool au final que les valeurs indiquées. Il faut ajouter environ 0,5% vol. Dans la dernière colonne de ces tableaux de blancs, nous indiquons donc le degré théorique pour une fermentation de blancs.

Secteur 7 = tardif

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

LACO analyse & conseil	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	250	11,5	5,13	3,09	8,00	2,1	1232	126
Syrah	251	11,2	5,86	3,15	7,63	3,7	1538	125
Carignan	201	9,2	9,38	2,89	10,38	6,3	1529	109

1 degré environ sépare ce secteur du secteur précoce. Visuellement, les constatations sont identiques avec une nuance sur l'impact visuel de la sécheresse. Ce secteur présente à ce jour moins de parcelles souffrant du sec que les garrigues du secteur précoce.

*Comparaison par rapport au prélèvement du 20 Août 2019*

LACO analyse & conseil	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	14	1,5	-1,45	0,11	-0,49	-1,51	125	-18
Syrah	10	1,4	-1,22	0,11	-0,22	-1,40	191	-7
Carignan	5	1,0	-1,80	0,08	-0,09	-2,24	196	-2

Le gain important en degré progresse aussi vite que celui du secteur précoce (+1,5 sur grenache). Les maturités pulpaire avancent vite. Les sucres se concentrent et les acides sont dégradés par ces fortes chaleurs. Mais les maturités polyphénoliques ne sont pas atteintes et il faut savoir attendre pour optimiser le potentiel.

*Comparaison par rapport au prélèvement du 21 Août 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	-116	-0,4	1,21	-0,12	1,75	0,62	-40	-33
Syrah	-107	-0,7	0,93	-0,15	1,17	0,38	-242	-64
Carignan	-154	-0,8	3,52	-0,26	3,32	2,36	-36	-41

Comparé à 2018, les sucres et acides nous montrent une petite semaine d'écart mais les poids de 200 baies sont nettement en retrait (environ - 30%).

*Moyennes par cépage blanc du réseau pour le secteur tardif*

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	probab. (%)
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
Vioignier	187	12,1	5,40	3,19	8,83	2,27	1672	135	13
Grenache Blanc	283	12,2	4,60	3,21	7,24	2,10	1416	128	13

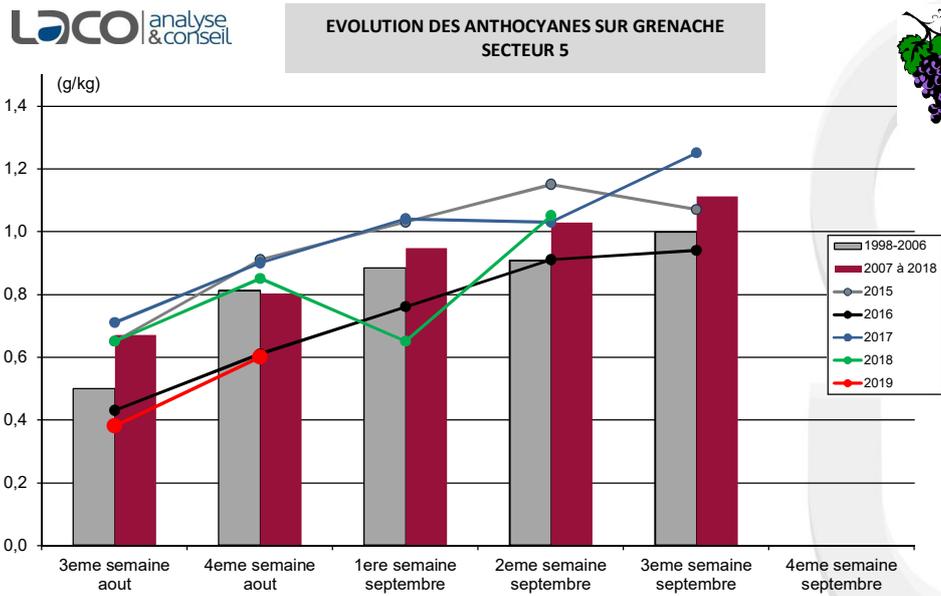
Les pluies « promises » ne sont pas arrivées et l'on assiste cette semaine à de fortes augmentations des degrés (+1,5 à 2 %vol). Les poids de 200 baies stagnent ce qui augmente le phénomène de concentration. Les dégradations des acides sont soutenues et l'on perd plus de 1 g/l d'acide malique en une semaine. Les caves doivent être prêtes à rentrer les blancs déjà très concentrés. Des contrôles de maturité de vos propres parcelles sont indispensables.

Nous observons une grande hétérogénéité dans le vignoble et l'irrigation dont quelques rares parcelles ont pu bénéficier accentue ces différences.

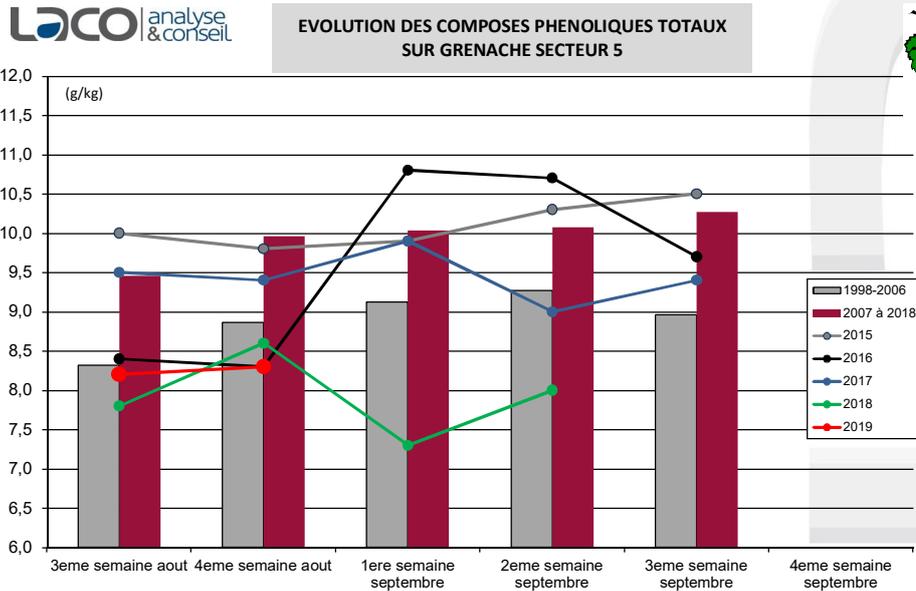
*Comparaison par rapport au prélèvement du 20 Août 2019*

LACO analyse & conseil	Poids	Degré Probable	Acidité Totale	pH	Acidité Tartrique	Acidité Malique	Potassium	Azote	probab. (%)
	200 grains	% Vol	g/l		g/l	g/l	(mg/l)	(mg/l)	% Vol
Vioignier	-10	1,5	-0,91	0,11	6,42	-1,13	158	8	13
Grenache Blanc	18	2,2	-1,75	0,18	6,51	-1,65	126	8	12

**Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache**



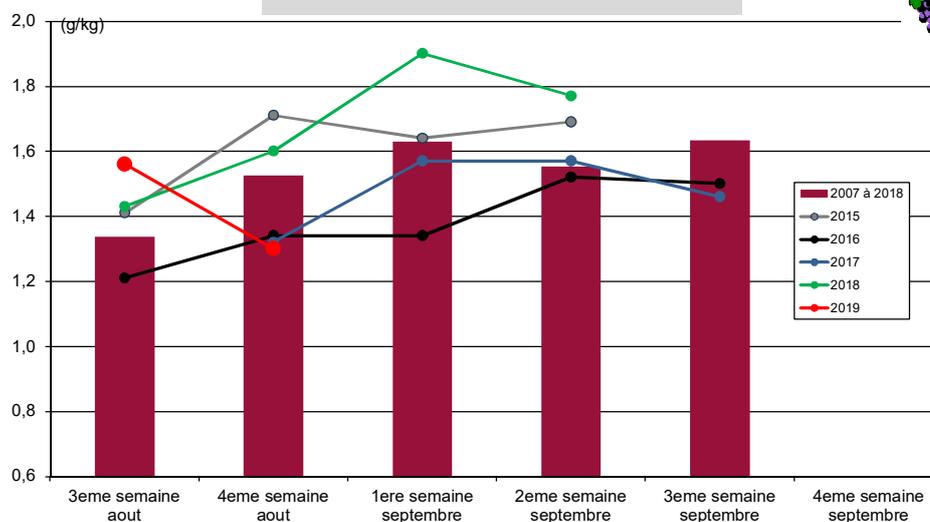
Bonne progression de ce paramètre en une semaine. Les teneurs en anthocyanes sont à un niveau encore faible sur le grenache mais se trouve à une valeur tout à fait correcte si on considère le décalage de maturité d'une semaine. La tendance est bien à la hausse et le retard de maturité polyphénolique explique ce constat.



Le niveau des polyphénols évolue peu au cours de la semaine.

## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah

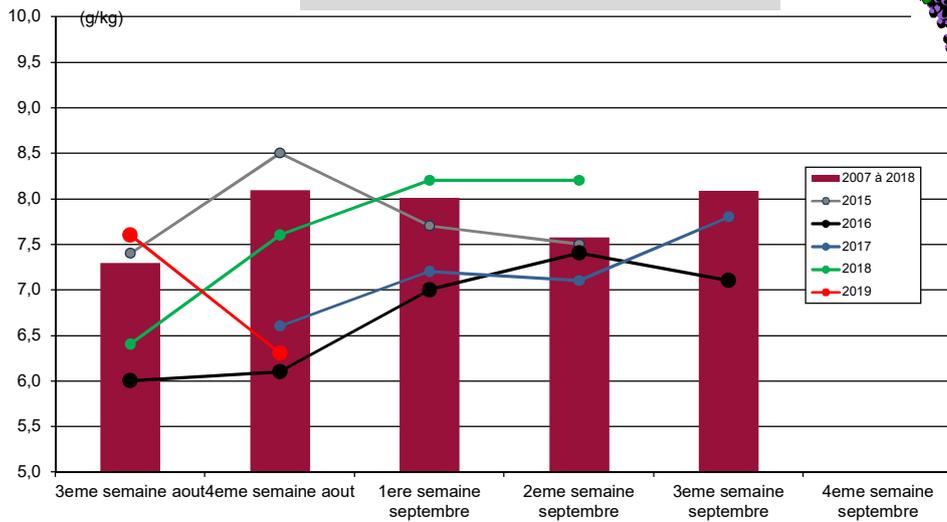
### EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR SYRAH SECTEUR 5



Le point mesuré cette semaine est décevant par rapport à celui de la semaine passée. L'hétérogénéité des raisins et le prélèvement peuvent expliquer ce décrochage. Nous attendrons le point du 3 septembre pour en déduire une tendance.

Ces parcelles Syrah du secteur précoce ne sont pas prélevées par les préleveurs officiels LACO. Nous en profitons donc pour vous faire un rappel sur l'importance de la qualité du prélèvement. La collecte des 200 baies doit se faire sur le même rang chaque semaine, par la même personne et suivant un protocole établi et répétable que LACO peut mettre à votre disposition.

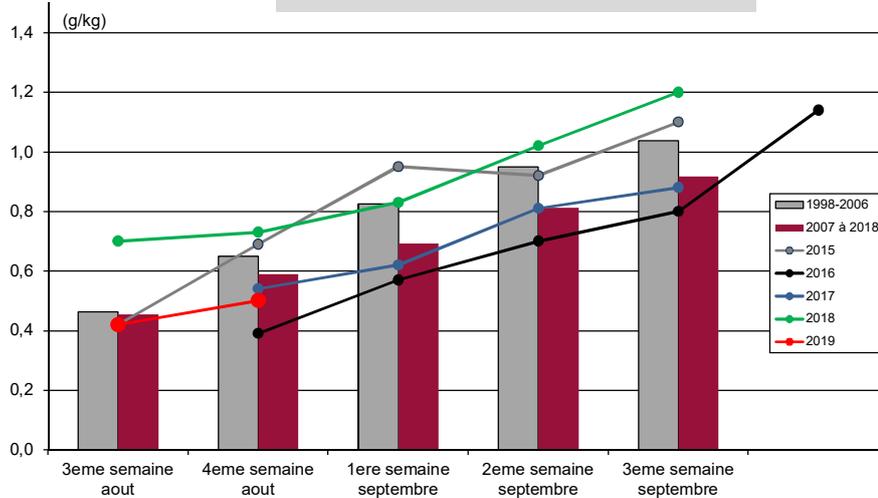
**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR SYRAH SECTEUR 5**



Nous constatons le même phénomène sur les polyphénols des syrahs.

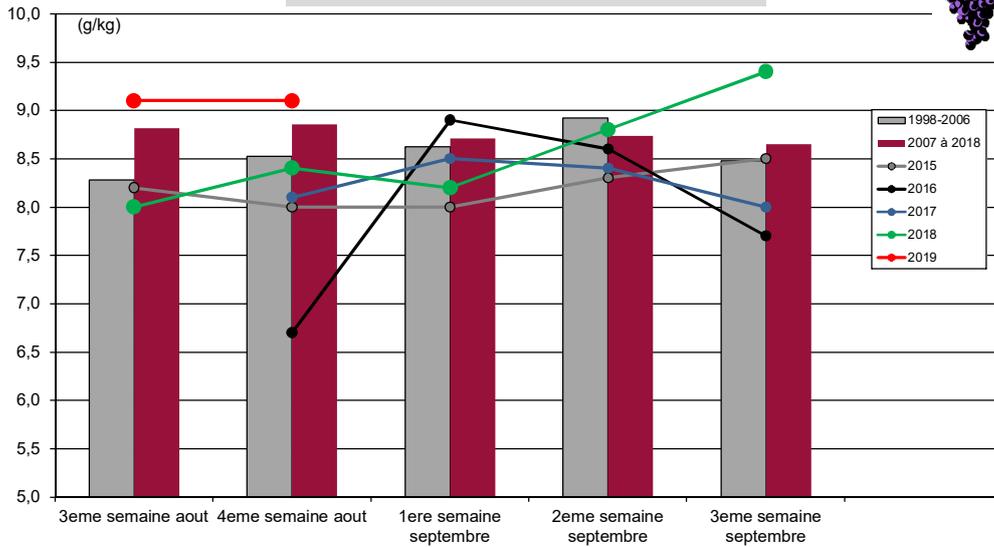
**Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache**

**EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7**



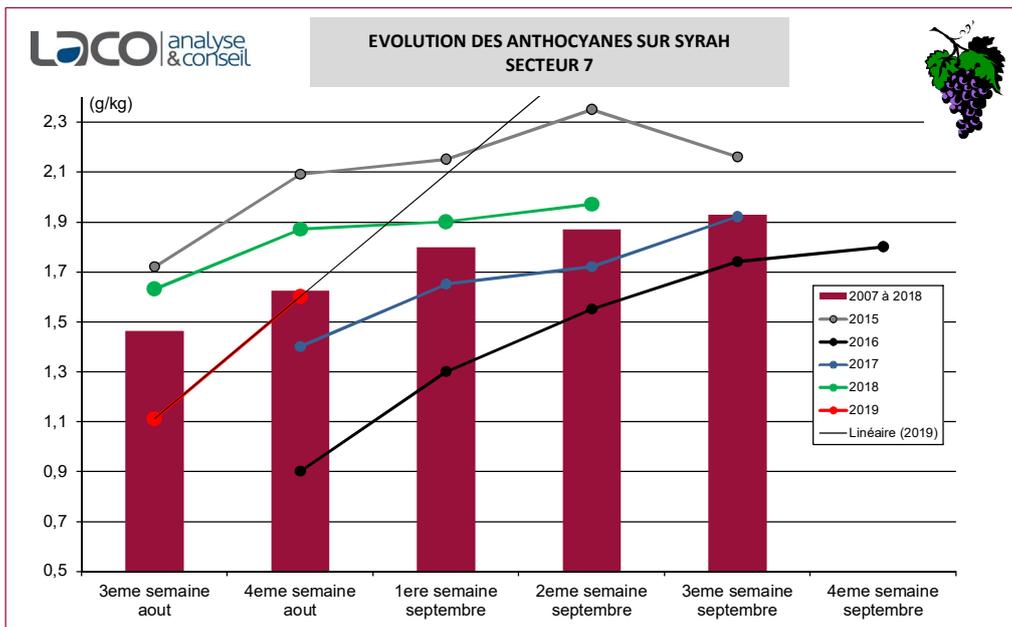
L'évolution au cours de la semaine est assez faible. Les grenaches du secteur tardif terminent leur véraison.

**EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7**

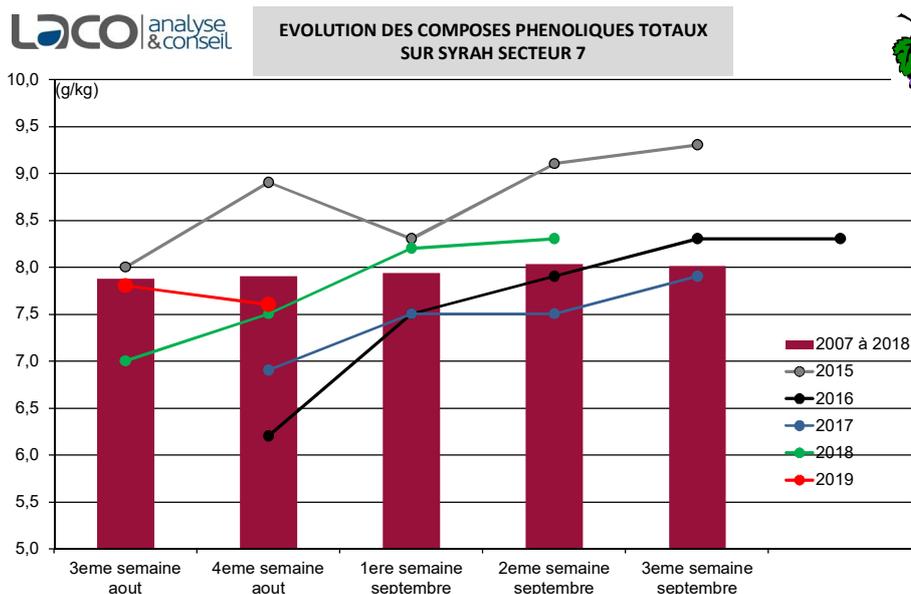


Les polyphénols totaux sont à un niveau assez élevé. Les petites baies donnant plus de pellicule proportionnellement au jus peuvent expliquer en partie cette teneur.

**Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah**



Les baies de syrah prélevées sur ce secteur tardif sont très colorées. A l'écrasement, la couleur est rapidement extraite.



Les valeurs de polyphénols totaux évoluent peu au cours de la semaine et restent dans la moyenne.

Les analyses de polyphénols et d'anthocyanes donnent des valeurs moyennes pour le secteur précoce et plutôt élevées pour le secteur tardif. Les baies sont très petites, le rapport pellicule/jus est considérablement élevé et les rendements sont très faibles. L'impact de ces pellicules sera important quant à la qualité des tanins, il ne faut donc pas négliger les maturités polyphénoliques.

### **Conclusion :**

Le vignoble marque le pas. Les vignes montrent nettement des signes de sécheresse et le manque d'eau entraîne des phénomènes de concentration. Les raisins paraissent mûrs car le degré est élevé et les acides se dégradent avec les chaleurs mais les maturités polyphénoliques ne sont pas optimales.

Nous conseillons de surveiller les blancs et les parcelles à rosé pour lesquelles les valeurs de degrés et d'acidités doivent piloter les chantiers de récolte. Sur Blancs et Rosés, la tentation sera grande de pousser au pressurage pour extraire davantage ! Nous attirons l'attention des vinificateurs sur la nécessité d'écarter et de traiter différemment les dernières presses plus chargées en polyphénols, au pH plus élevé et riches en potassium.

De nombreux chantiers de blancs et rosés démarrent cette fin de semaine.

Les vignes qui ont pu être irriguées présentent un feuillage en bien meilleur état, des baies bien plus grosses et donc une proportion de jus plus élevée. Ces parcelles peuvent attendre l'optimum des maturités polyphénoliques. Pour les parcelles sur terroir peu profond et séchant, nous observons déjà des fragilités avec des baies de syrah qui tombent facilement.

De toute évidence ces vendanges seront assez atypiques et très hétérogènes mais dans l'ensemble les rendements en jus sont très faibles et devront être pris en compte pour la conduite des vinifications.

L'état sanitaire des raisins est exceptionnel et nous laisse présager un millésime de grande qualité qui demandera d'adapter et de personnaliser les itinéraires de vinification afin d'en sublimer la plus belle expression

L'équipe de LACO