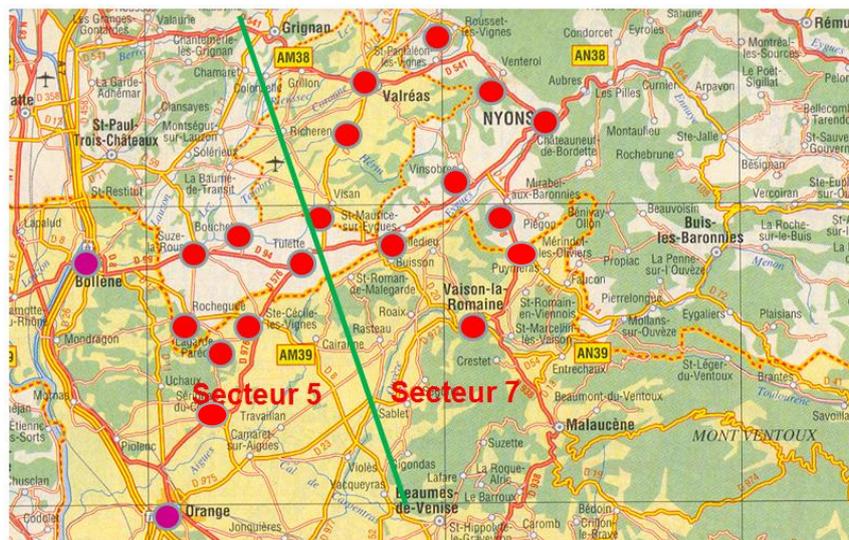


MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 10 Septembre 2019

Pour rappel :

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

Au cours de cette semaine, l'aspect visuel des vignes a évolué, en fonction de l'état du sol et de sa disponibilité en eau, nous observons une forte hétérogénéité de situations:

- certaines vignes ne montrent pas de signe de souffrance hydrique, notamment sur des terroirs non séchants pourvus en matière organique. Les maturités polyphénoliques progressent

- certaines parcelles dans des terroirs plus caillouteux souffrent de défoliation légère et d'un léger ramollissement des baies et commencent à montrer des signes de blocage

- la plupart des plantiers souffrent davantage, les feuilles de la base jaunissent, les baies sont petites et commencent à se flétrir, la maturité n'évolue plus., Etat de stress hydrique avéré

L'état sanitaire des raisins est toujours excellent, la faible pluie de ce jour n'aura pas suffi à atténuer le manque d'eau et n'aura malheureusement pas de conséquence dans la plupart des situations précédemment citées. La fraîcheur nocturne de ces dernières nuits a bénéficié au vignoble qui a eu un petit répit. Aucune pluie n'est prévue avant la semaine prochaine, les températures vont remonter jusqu'à atteindre des maximums à 32°C ce week end.

La maturité des raisins doit être raisonnée à la parcelle : le vignoble est très hétérogène cette année, du fait des différences de charge et des différents degrés de sécheresse. Les résultats donnés ci-dessous sont des moyennes mais n'oubliez pas de vérifier la maturité polyphénolique de vos parcelles en dégustant les baies, cette année nous constatons un fort décalage entre les maturités pulpaire et les maturités polyphénoliques.

Les fortes amplitudes thermiques de ces derniers jours contribuent à réduire cet écart de maturité

Les chantiers de rosé et de blanc sont entamés sur tous les secteurs, avec des rendements en jus parfois particulièrement bas (jusqu'à 1.5 kg pour 1 L).

Situation actuelle au 10 Septembre 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	280	14,0	3,45	3,28	6,40	1,0	1247	147
Mourvèdre	213	12,9	3,75	3,33	6,15	1,9	1529	169
Syrah	268	14,0	3,84	3,4	6,3	2,1	1768	160
Carignan	278	12,8	4,54	3,2	7,0	2,3	1470	122

Comparaison par rapport au prélèvement du 3 Septembre 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	11	1,0	-0,13	0,00	0,19	-0,19	-67	14
Mourvèdre	15	0,9	-0,25	0,02	0,49	-0,17	-81	42
Syrah	-1	0,8	-0,26	0,00	0,30	-0,45	-103	22
Carignan	23	0,9	-0,30	-0,01	0,54	-0,22	-132	20

La progression des maturités des raisins du secteur précoce ralentit, sans pour autant se bloquer. Seul le poids des Syrah montrent un arrêt plus marqué. Les degrés ont progressé de 0,8 à 1 les pH sont plutôt très encourageants car rarement aussi bas à degrés équivalents...

Comparaison par rapport au prélèvement du 11 septembre 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	-84	1,0	0,4	-0,09	0,73	0,1	-221	-16
Mourvèdre	-79	-0,1	0,8	-0,13	0,85	0,4	-120	-16
Syrah	-74	0,3	0,3	-0,09	0,09	0,3	-330	6
Carignan	-107	0,9	0,2	-0,12	0,37	-0,2	-442	-10

On observe toujours, par rapport au millésime précédent, une diminution de 30% du poids des baies, tous cépages confondus. Pour des degrés équivalents, l'acidité en 2019 est légèrement supérieure, ce qui permettra un meilleur équilibre en bouche.

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	278	13,7	3,98	3,19	7,05	1,0	1206
Syrah	262	13,4	4,34	3,28	6,76	2,2	1540	156
Carignan	250	11,7	5,64	3,13	7,93	3,0	1426	152

Comparaison par rapport au prélèvement du 3 Septembre 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	1,2	-0,44	0,01	-0,52	-0,54	-131
Syrah	-3	1,0	-0,47	0,02	-0,48	-0,54	-103	18
Carignan	29	1,1	-0,69	0,05	-0,55	-0,62	-28	30

Comparaison par rapport au prélèvement du 11 septembre 2018

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	-97	-0,2	0,64	-0,14	1,13	-0,05	-272
Syrah	-86	-0,3	0,36	-0,17	0,43	-0,12	-481	-34
Carignan	-144	0,0	0,81	-0,15	1,29	0,02	-241	-8

Le secteur tardif a rattrapé le retard constaté début août, même si cette remarque n'est pas un cas général. Les chargements en sucre et les dégradations d'acides sont encore importants à ce jour. Attention, pour certaines parcelles la maturité technologique semble atteinte mais la bonne maturité polyphénolique est à vérifier.

Moyennes par cépages BLANCS du réseau pour le secteur tardif

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	190	15,8	3,19	3,49	6,48	0,50	1770	115
Grenache Blanc	289	14,3	3,91	3,27	6,72	1,20	1394	130	15

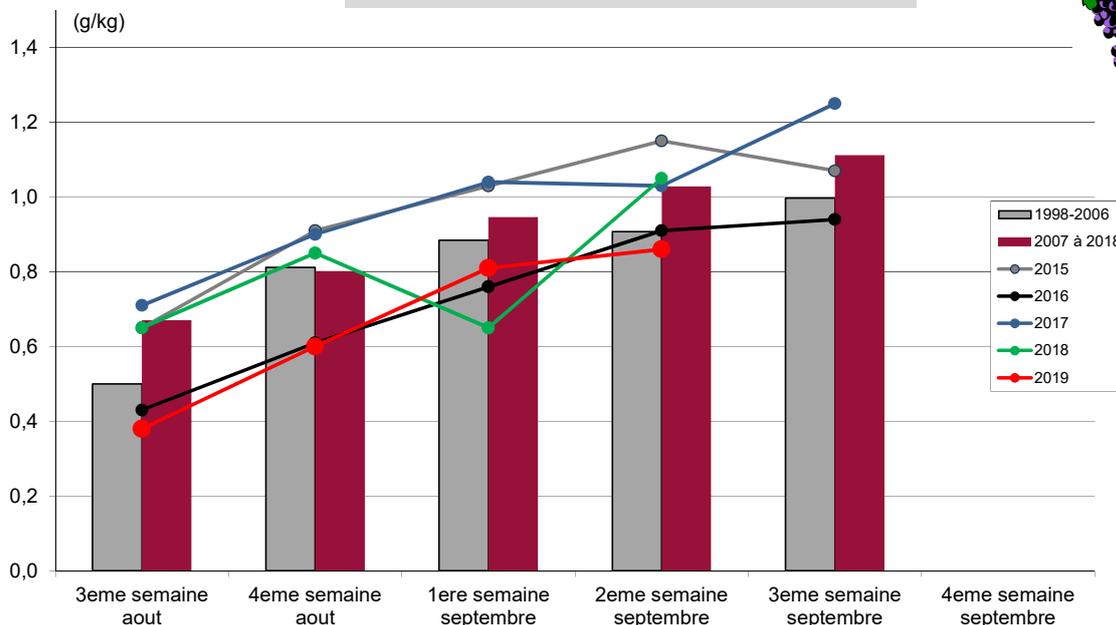
Comparaison par rapport au prélèvement du 03 septembre 2019

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	-3	2,4	-1,23	0,17	6,42	-1,03	35	-14
Grenache Blanc	25	1,1	-0,2	-0,04	6,51	-0,35	-108	10	12

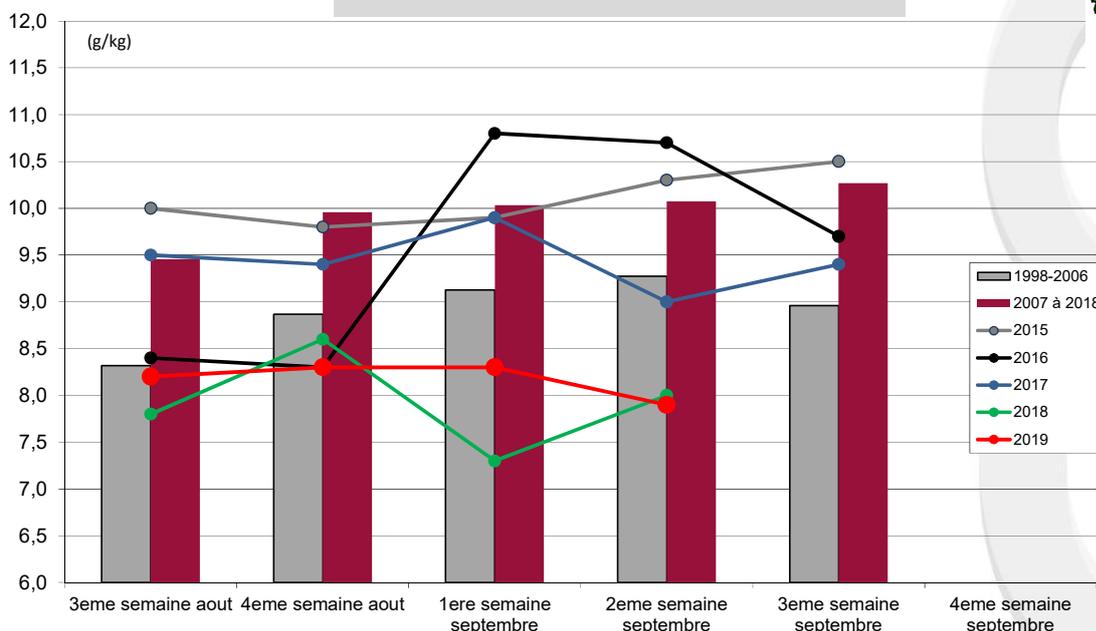
L'état de maturité des cépages blancs progresse très rapidement jusqu'à surprendre (+2,4%v en une semaine). Il est préférable de vérifier la maturité sur chaque parcelle en fonction du profil de vins attendu pour ne pas rentrer du raisin trop ou pas assez mûr.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 5



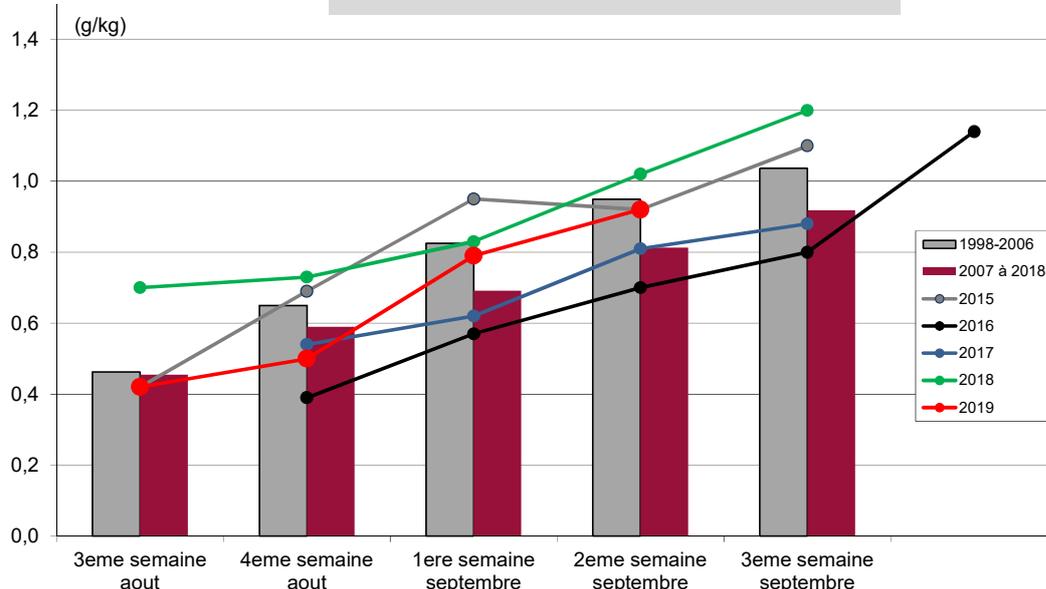
EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 5



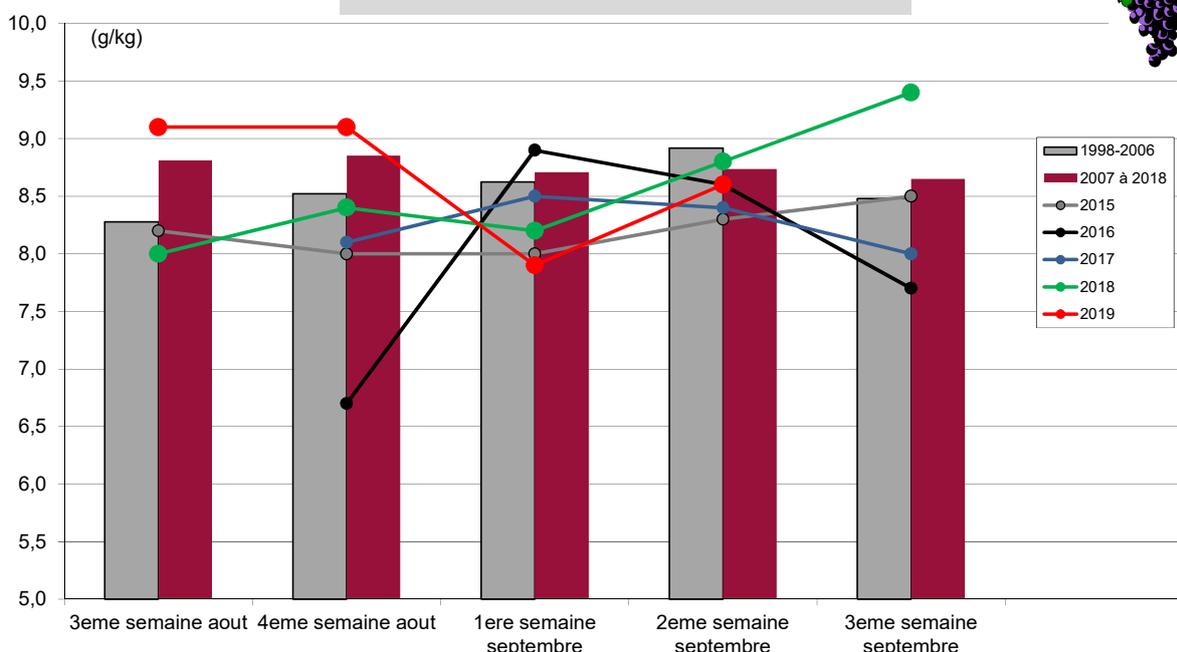
Sur le secteur, les polyphénols totaux progressent peu et se situent dans une faible moyenne. Les teneurs en anthocyanes augmentent encore. Les degrés sont parfois élevés mais il est indispensable de vérifier la maturité polyphénolique à la parcelle avant de vendanger (les pépins sont encore verts !).

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache

EVOLUTION DES ANTHOCYANES SUR GRENACHE SECTEUR 7

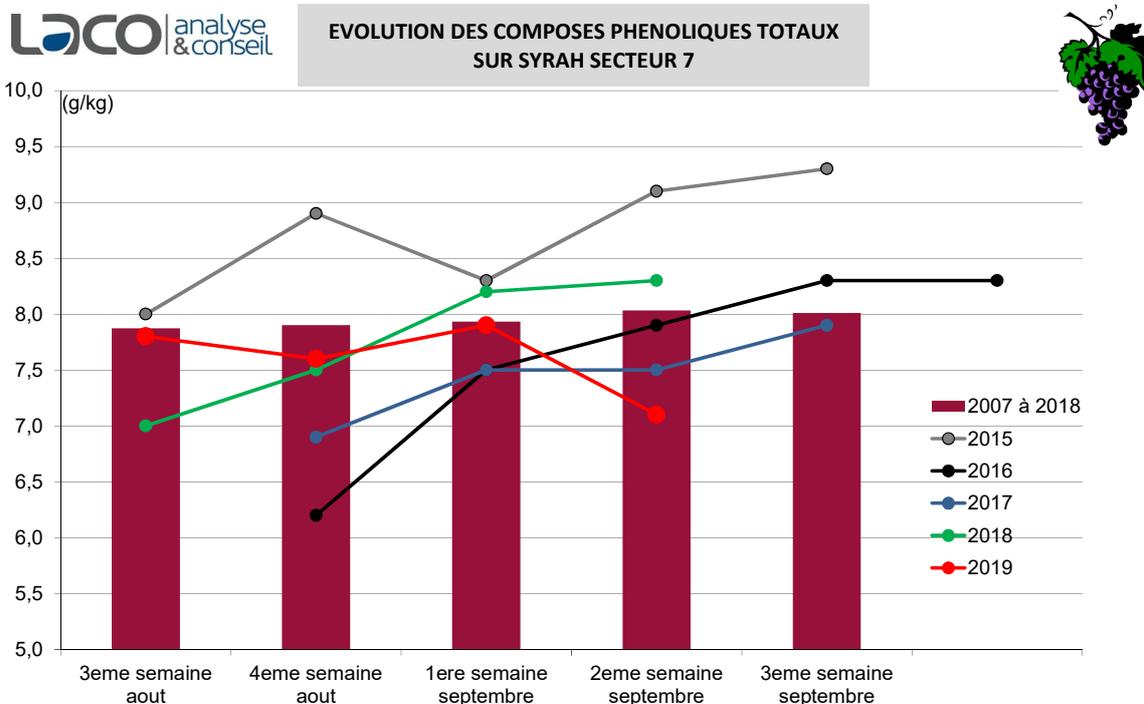
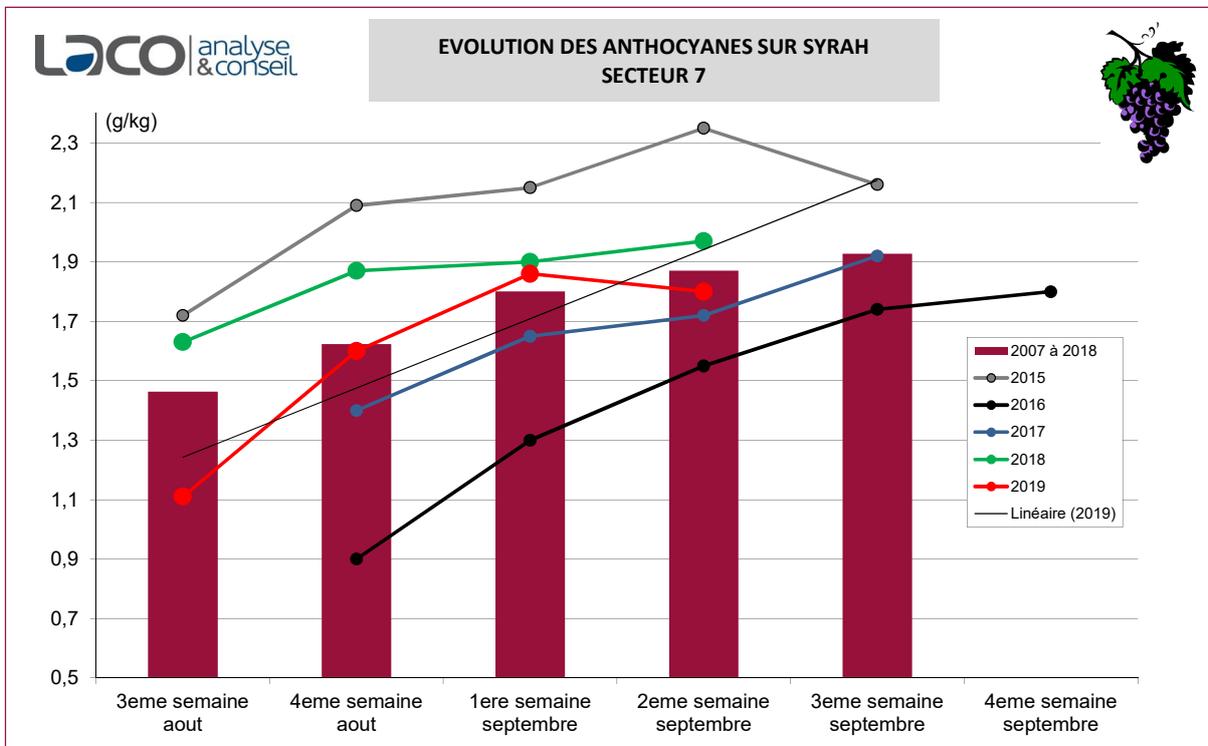


EVOLUTION DES COMPOSES PHENOLIQUES TOTAUX SUR GRENACHE SECTEUR 7



Sur ce secteur, les teneurs en polyphénols totaux et en anthocyanes augmentent encore et se situent dans la moyenne des 10 derniers millésimes, la maturité polyphénolique n'est pas totalement atteinte, les raisins ne sont pas bloqués et évoluent favorablement sur les parcelles en suivi.

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah



Les anthocyanes et polyphénols chutent légèrement pour la Syrah sur le secteur tardif (dû au fait qu'une des parcelles la plus mûre a été vendangée.)

Conclusion :

L'état sanitaire exceptionnel des raisins se maintient. Les conditions climatiques sont favorables pour élaborer un beau millésime. La semaine prochaine, nous effectuerons le dernier contrôle de maturité sur les 2 secteurs

L'équipe de LACO

