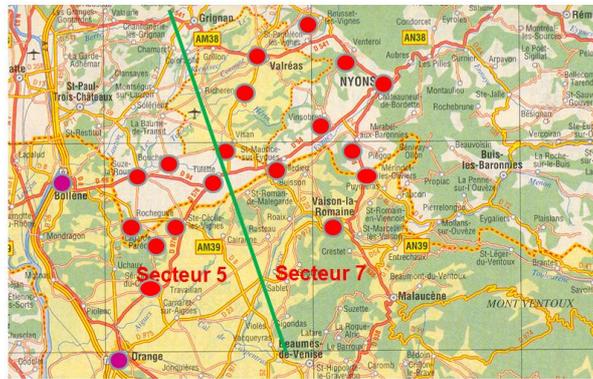


**MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE
NORD VAUCLUSE – SUD DROME
au 18 Août 2020**

Pour rappel :

Secteur 5 = secteur dit précoce. Il concerne les communes de Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochevade, 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 a été marquée par un temps qui reste chaud mais avec le passage d'orages très inégalement répartis (de 3 mm à 40 mm suivant les secteurs). Certaines zones ont souffert d'un orage de grêle (zone de Visan) qui vont provoquer, cette semaine, la récolte prématurée de certaines parcelles (élaboration de rosés).

Le manque d'eau se voit principalement sur les plantiers et les parcelles de terroirs séchant (garrigues, etc) qui commencent à s'effeuiller sérieusement. La tendance météo est la même que cette semaine au niveau des températures mais sans annonce de pluviométrie.

L'état sanitaire est satisfaisant tous secteurs confondus. Le gel du mois de Mars a surtout impacté le secteur précoce : la charge est moyenne voire faible et la maturité des raisins est souvent hétérogène suite au redémarrage végétatif consécutif au gel.

Sur le secteur tardif, nous observons certaines parcelles très chargées et qui présentent de grosses grappes tassées. Ces parcelles sont aussi à suivre pour éviter l'installation de botrytis avant la récolte. Les parcelles irriguées peuvent être chargées également et présentent des grappes qui ont parfois du mal à véner. Nous portons attention aussi aux parcelles sur lesquelles la pression oïdium reste d'actualité. Les risques aromatiques pour les vins issus de parcelles touchées par l'oïdium sont importants.

Situation actuelle au 18 Août 2020 :

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	325	12,2	4,00	3,23	6,87	1,7	1158	150
Mourvèdre	253	10,9	4,67	3,20	6,84	2,8	1270	145
Syrah	321	12,0	4,43	3,3	6,8	2,8	1523	138
Carignan	309	11,1	5,43	3,2	7,9	3,2	1442	137

Comparaison par rapport au prélèvement du 11 Août 2020

	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	16	0,5	-0,88	0,06	0,74	-0,63	-27	-21
Mourvèdre	15	1,1	-1,47	0,15	0,83	-1,12	127	21
Syrah	7	0,2	-0,33	0,06	0,22	-0,12	82	12
Carignan	15	0,6	-1,47	0,11	0,88	-1,23	35	-6

Comparaison par rapport au prélèvement du 21 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	89	2,2	-2,6	0,26	-1,62	-2,0	51	5
Mourvèdre	49	-0,4	-0,7	0,04	-0,78	-0,4	-96	16
Syrah	80	2,2	-2,6	0,26	-1,07	-2,4	177	6
Carignan	112	2,9	-5,8	0,39	-2,54	-5,3	109	25

Les différences observées rendent compte de l'avance de maturité par rapport à l'an passé. Les degrés déjà bien avancés sont à mettre en relation avec une acidité parfois assez basse. Suivant l'itinéraire technique (rosés particulièrement) il est important de tenir compte de la réserve acide dont on disposera. Pour être le plus prêt possible de la valeur de vinification, nous vous conseillons d'extraire les jus de vos prélèvements avec un extracteur de jus. Si vous devez faire à la main, veillez à bien écraser les baies. Les poids de 200 baies sont assez importants ce qui laisse envisager une belle quantité de jus mais il faudra être attentifs à la bonne maturité polyphénolique (tanins et anthocyanes) en prenant soin de déguster les baies (couleur et texture des tanins de la pellicule et des pépins)

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	283	13,5	3,61	3,50	6,4	2,2	1632	188	14,2
Roussanne	304	13,2	3,24	3,25	6,32	0,8	1000	123	13,9
Grenache Blanc	157	12,5	4,21	3,34	7,76	1,5	1458	286	13,1

Sur les cépages blancs, nous commençons à observer des maturités intéressantes pour entamer des chantiers de vendanges. 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. De ce fait, certains chardonnays et viogniers, parcelles hors réseau maturité sont prêts et seront vendangés fin de semaine ou semaine prochaine.

La forte hétérogénéité des situations face au stress hydrique ou à l'avancement de maturités pulpaies nous pousse à la vigilance quant aux contrôles de maturité que nous recommandons de faire aussi en fonction de la disponibilité de l'eau (irrigation ou pas).

Comparaison par rapport au prélèvement du 11 Août 2020

	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	1,0	-0,6	0,13	-0,2	-0,5	131	8	1,03
Roussanne	29	0,2	-0,6	0,07	-0,6	-0,2	-22	-5	0,22
Grenache Blanc	19	0,3	-1,33	0,18	-0,7	-0,9	56	59	0,36

Secteur 7 = tardif

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

	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	317	11,7	4,77	3,16	7,55	2,1	1099	172
Syrah	292	11,6	4,97	3,23	7,33	2,9	1435	166
Carignan	287	9,6	7,25	3,07	8,82	4,8	1377	173

Le secteur tardif présente une avance similaire à celle du secteur précoce. Cependant, ce secteur garde encore de bonnes acidités (favorables aux vinifications blancs et rosés.)

Comparaison par rapport au prélèvement du 21 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	81	1,6	-1,82	0,18	-0,94	-1,54	-9	27
Syrah	51	1,7	-2,11	0,19	-0,52	-2,21	88	34
Carignan	90	1,4	-3,93	0,26	-1,65	-3,66	44	62

Les teneurs en potassium sont normales et l'acide malique encore élevé. La réserve acide est encore favorable mais la dégradation reste intense.

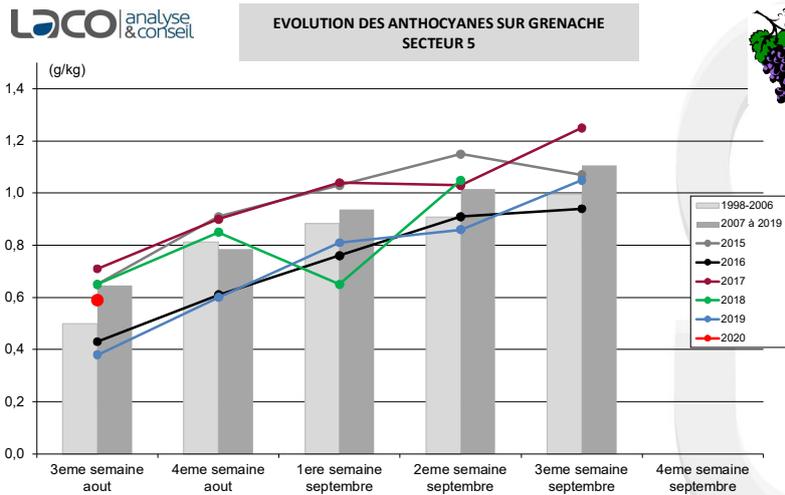
Moyennes par cépage blanc du réseau pour le secteur tardif

	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	306	12,4	3,99	3,36	6,83	2,07	1490	188	13,1
Grenache Blanc	285	11,6	4,395	3,265	7,00	2,35	1349	196	12,2

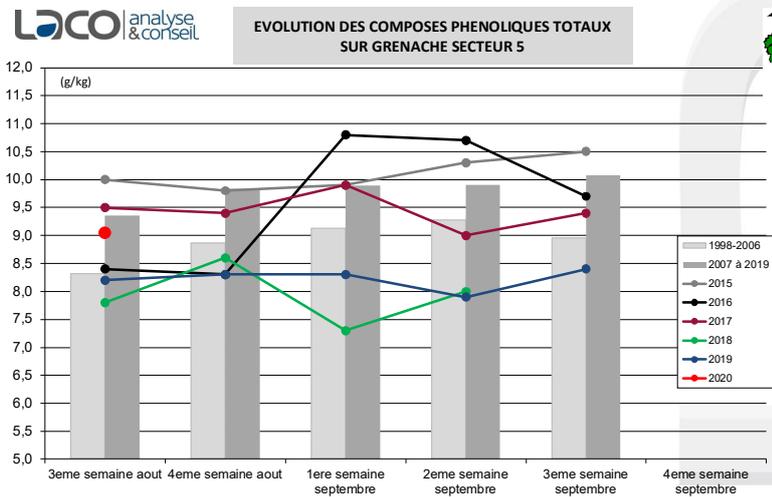
Comparaison par rapport au prélèvement du 11 Août 2020

	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	21	0,8	-0,8	0,11	0,0	-0,8	206	42	0,8
Grenache Blanc	-11	0,6	-0,9	0,08	-0,4	-1,0	73	10	0,6

Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Grenache

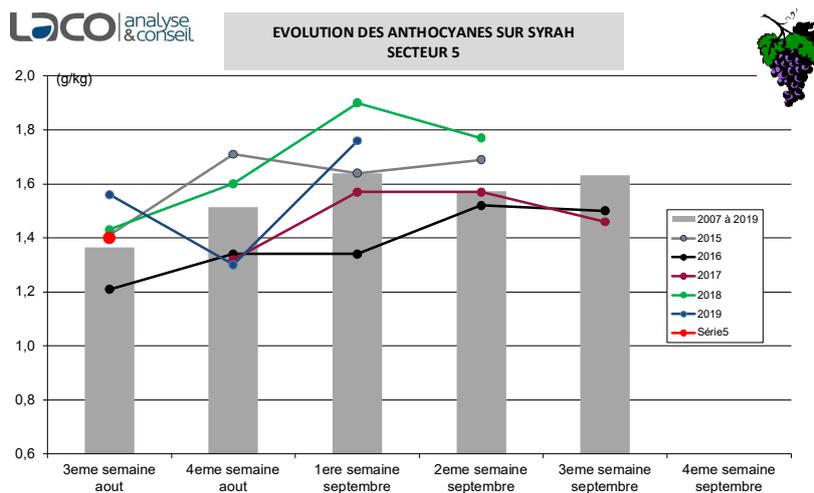


Le niveau mesuré des anthocyanes est dans la moyenne. Pour ce premier prélèvement, nous démarrons dans la moyenne des 10 dernières années et constaterons très certainement une augmentation de ce paramètre les semaines à venir.

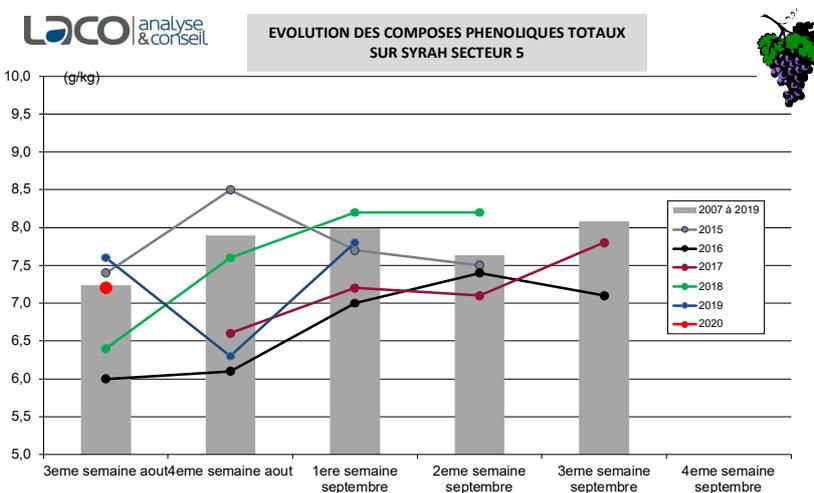


Le niveau de polyphénols totaux est dans la moyenne pour ce premier point.

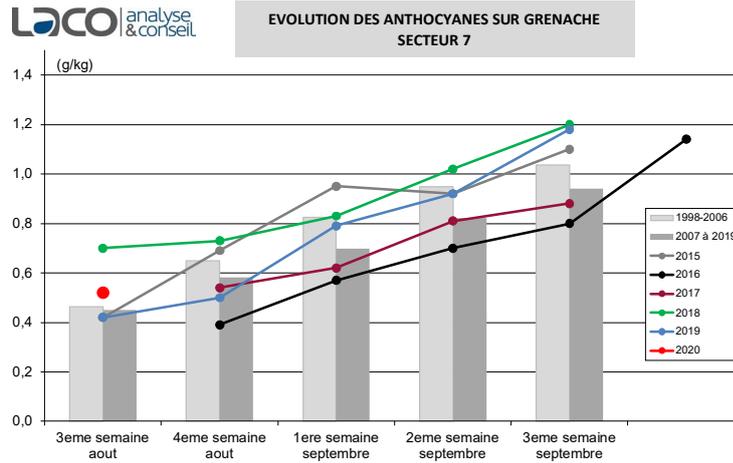
Anthocyanes et polyphénols sur secteur 5 – Cépage Syrah



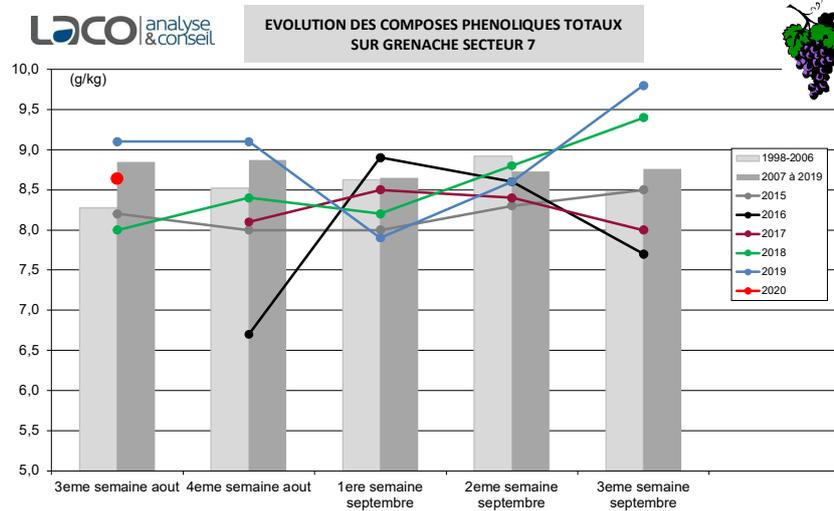
Très bon niveau d'Anthocyanes qui s'observe à la parcelle sur des syrah déjà riches en couleur.



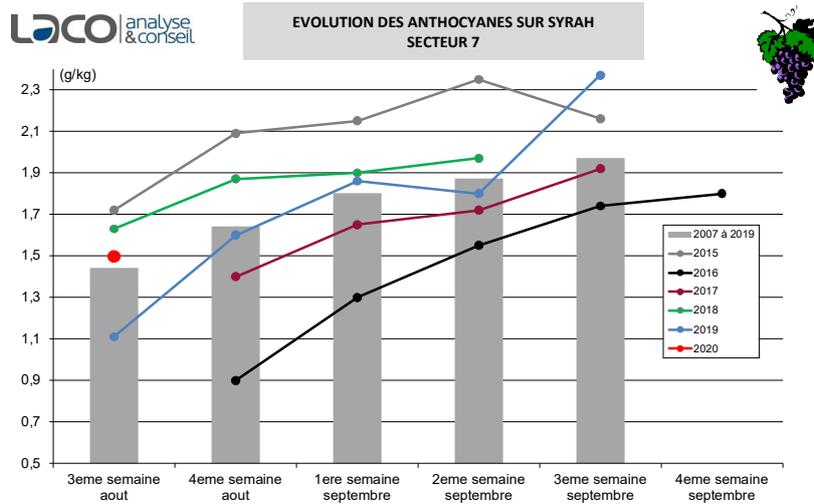
Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache



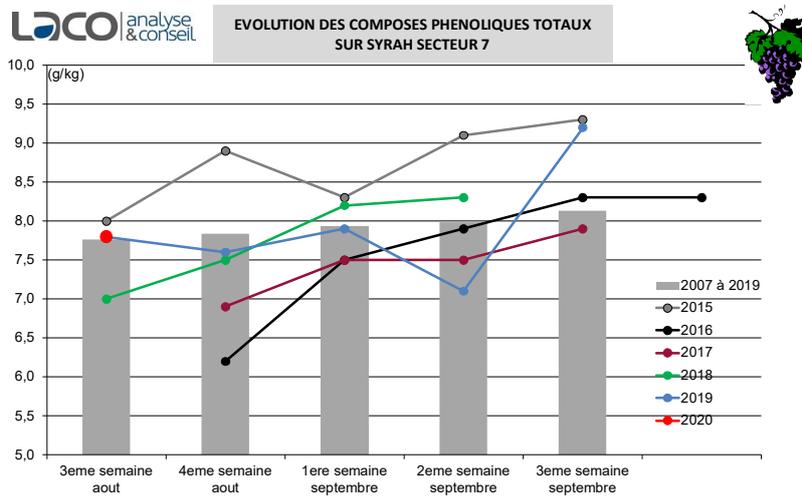
Sur ce secteur tardif, le niveau des Anthocyanes se trouve dans la moyenne malgré le décalage de maturité. L'avance constaté de maturité pulpaire n'est finalement pas constatée sur les anthocyanes et polyphénols.



Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Syrah



La teneur en anthocyanes sur les parcelles du secteur 7 semble déjà très élevée. Nous devons confirmer cette teneur et son évolution au cours de la semaine à venir.



Valeurs de polyphénols totaux dans la moyenne.

Les premiers points de mesures des Anthocyanes et Polyphénols sont plutôt favorables puisque les valeurs se situent à la moyenne ou au dessus de la moyenne. Nous devons cependant confirmer certaines valeurs obtenues lors de ce premier prélèvement. Malgré tout, l'avance de maturité pulpaire est en décalage avec les anthocyanes et polyphénols qui semblent se situer à une teneur moyenne. Il faudra certainement attendre que ceux-ci murissent en gardant un œil attentif sur les teneurs en sucres et les chutes d'acidité.

Conclusion :

Nous constatons une certaine disparité entre les vignes qui ont souffert du gel, et celles qui ont pu bénéficier de l'irrigation ou de belles pluies et les autres. Les nuits sont fraîches et les températures diurnes ont bien chuté ce qui donne un peu de souffle aux parcelles en début de stress hydrique et permet une belle synthèse polyphénolique.

Pour les blancs et rosés, la maturité pulpaire est la priorité et le support acide associé à un degré raisonnable doivent orienter les choix stratégiques de récoltes. Certaines parcelles chargées doivent être orientées sur des ateliers de rosé

Pour les rouges, les semaines à venir devront certainement pousser à faire des choix.

Attendre la maturité polyphénolique est essentiel, mais le marché attend des vins plus « buvables » exigeant des degrés raisonnables... aussi des contrôles de maturités et la dégustation des baies devront guider les choix des dates de vendanges.

Bonnes vendanges à tous

L'équipe de LACO