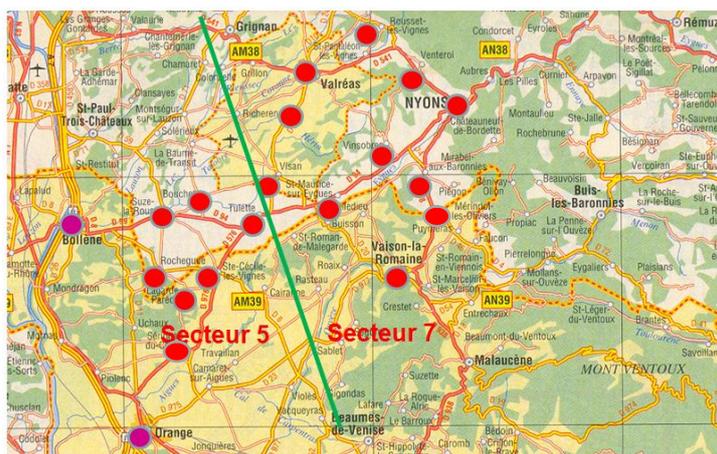


## MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE – SUD DROME au 8 septembre 2020

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:

Le vignoble qui a bénéficié d'une belle pluie fin août a vu son état végétatif s'améliorer, cependant les parcelles qui avaient trop souffert du sec n'ont pas pu se remettre de cet état et les raisins doivent souvent être vendangés car le vent de fin de semaine a augmenté le flétrissement dans certains quartiers.

Les hétérogénéités sont importantes. On vendange de beaux grenaches bien mûrs, avec de petits rendements dans certaines parcelles du secteur tardif, alors que la majorité des rouges n'a pas été vendangée. Les degrés comme les acidités sont très variables d'un secteur à l'autre et d'une parcelle à l'autre. Le rendement, l'irrigation, l'état du feuillage jouent un grand rôle dans cette différence. Certains moûts présentent des acidités très faibles alors que d'autres, aux pH bas se dégustent avec une acidité mordante.

Le millésime est complexe et chacun doit observer et analyser ses parcelles et ses moûts pour savoir quand les rentrer et comment les traiter. Les polyphénols mûrissent mais dans beaucoup de secteurs ils ne sont pas à leur optimum. Les températures un peu plus fraîches accusent de belles amplitudes thermiques qui nous encouragent à attendre, si le degré et l'acidité le permettent, afin d'obtenir des polyphénols un peu plus mûrs.

Nous avons des pulpes sucrées et des notes fruitées de plus en plus présentes sur les parcelles les plus précoces notamment sur Syrah. Les sensations en bouche sont plus hétérogènes sur Grenache noir qui n'a pas encore atteint sa maturité polyphénolique optimale. Les pellicules s'affinent, sont plus friables et présentent encore souvent des arômes herbacés.

## Situation actuelle au 8 septembre 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	341	14,6	3,04	3,49	6,4	0,75	1512	146
Mourvèdre	348	13,3	3,15	3,48	5,9	1,50	1544	190
Syrah	316	13,8	3,61	3,5	6,6	1,8	1867	128
Carignan	348	13,4	3,77	3,4	6,6	1,8	1638	158

#### Comparaison par rapport au prélèvement du 31 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	-3	0,8	-0,16	0,11	0,02	-0,31	133	2
Mourvèdre	72	0,7	-0,22	0,09	-0,03	-0,33	94	29
Syrah	-15	0,4	0,13	0,04	0,30	-0,15	111	-14
Carignan	13	0,9	-0,29	0,10	-0,26	-0,37	81	2

#### Comparaison par rapport au prélèvement du 10 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	61	0,6	-0,4	0,21	0,02	-0,23	265	-1
Mourvèdre	136	0,4	-0,6	0,15	-0,22	-0,37	15	21
Syrah	48	-0,1	-0,2	0,07	0,33	-0,27	99	-33
Carignan	70	0,6	-0,8	0,20	-0,43	-0,44	168	35

Les degrés continuent de monter de 0,5 à 1 point par semaine. Les acidités chutent toujours assez fortement.

### 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	341	14,3	3,45	3,40	6,71	1,0	1408	142
Syrah	296	14,1	3,57	3,51	6,65	1,7	1808	178
Carignan	333	12,5	4,64	3,35	7,36	2,4	1602	174

#### Comparaison par rapport au prélèvement du 31 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	11	0,8	-0,11	0,07	0,01	-0,34	111	-15
Syrah	-11	0,7	-0,29	0,07	-0,05	-0,39	130	-6
Carignan	15	0,9	-0,36	0,10	-0,24	-0,40	89	2

### Comparaison par rapport au prélèvement du 10 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	64	0,6	-0,53	0,21	-0,34	-0,08	202	5
Syrah	34	0,7	-0,77	0,23	-0,11	-0,47	268	22
Carignan	83	0,8	-1,01	0,22	-0,57	-0,62	176	22

Les poids de 200 baies sont stables. Comme pour le secteur précoce, l'attention doit se porter sur les degrés qui continuent de progresser en s'accompagnant d'une baisse significative des acidités.

### 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	268	16,2	2,69	3,74	6,25	0,85	2116	173	17,1
Grenache Blanc	278	14,1	3,87	3,5	6,69	2,1	1916	153	14,9

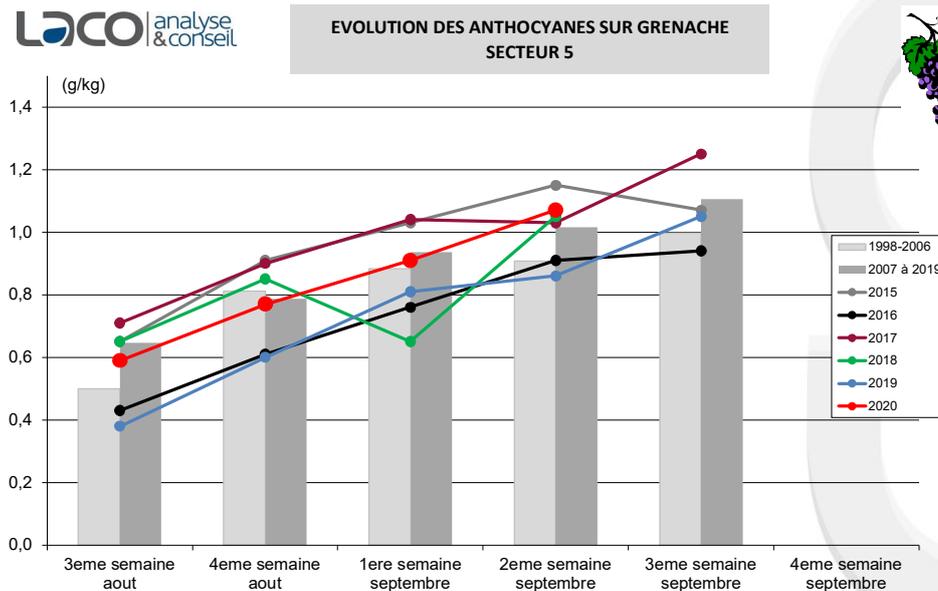
### Comparaison par rapport au prélèvement du 31 Août 2020

	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	-37	1,6	-0,4	0,17	-0,1	-0,6	317	-22	1,7
Grenache Blanc	37	0,1	0,3	0,085	0,0	0,7	331	-9	0,1

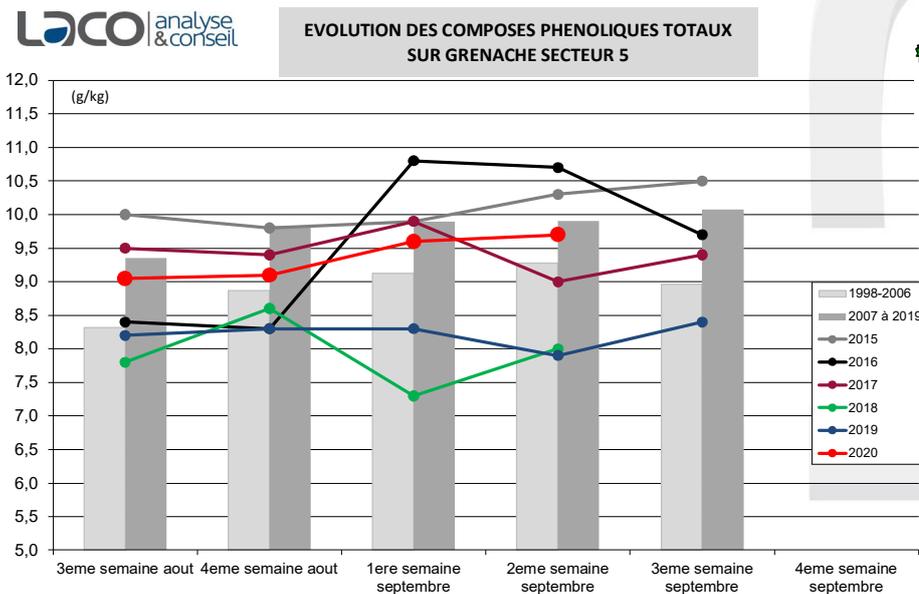
Sur certaines parcelles, l'augmentation des degrés de blanc est importante. Les sucres et les acidités continuent de progresser.

Pour les blancs et les rosés, vinifier des degrés élevés est parfois compliqué mais les commercialiser avec de tels degrés sera également un défi !!

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

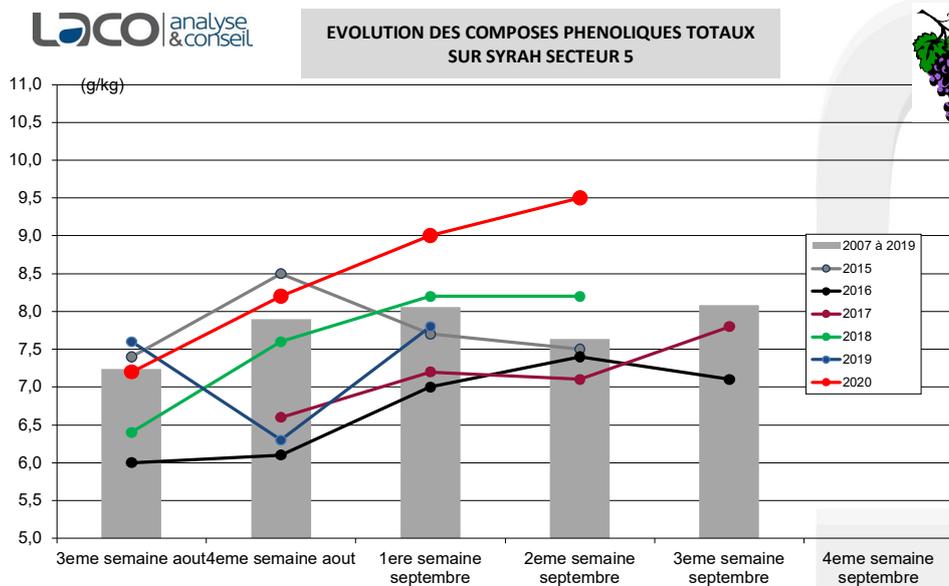
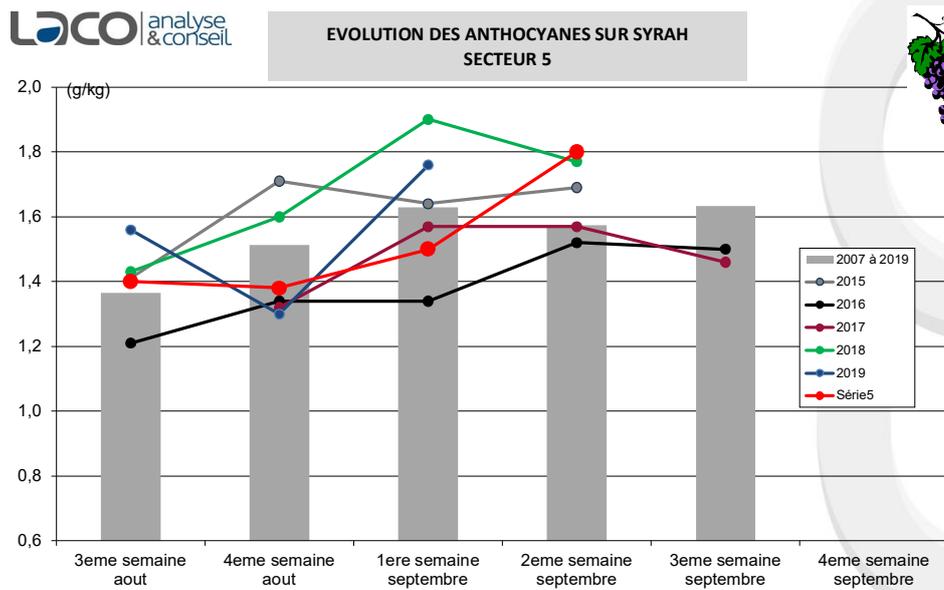


L'évolution est correcte sur le grenache dans la moyenne si on considère la semaine d'avance de maturité pulpaire. La dégustation des baies s'impose pour l'évaluation de la maturité polyphénolique pour le déclenchement des vendanges



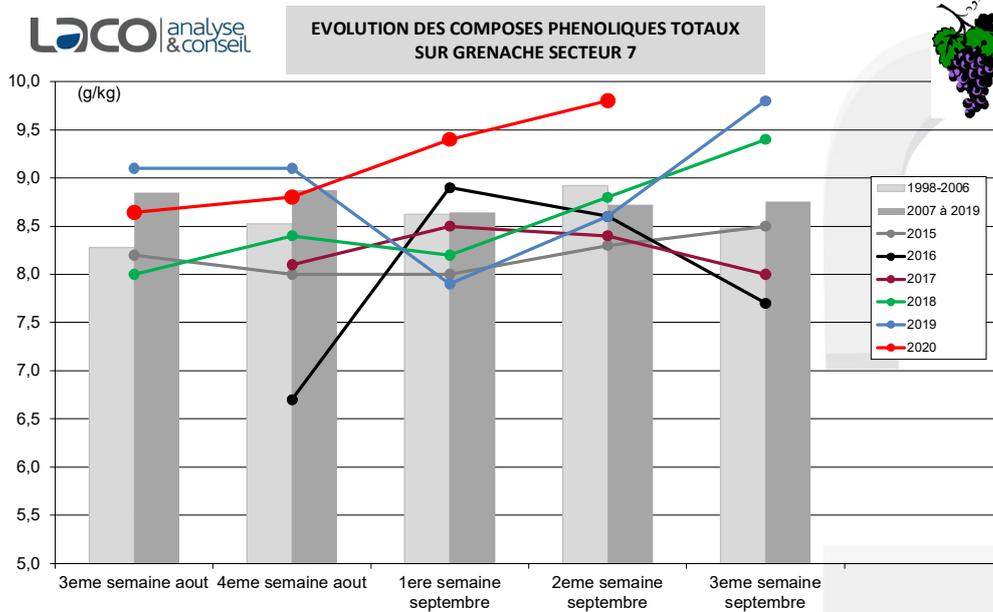
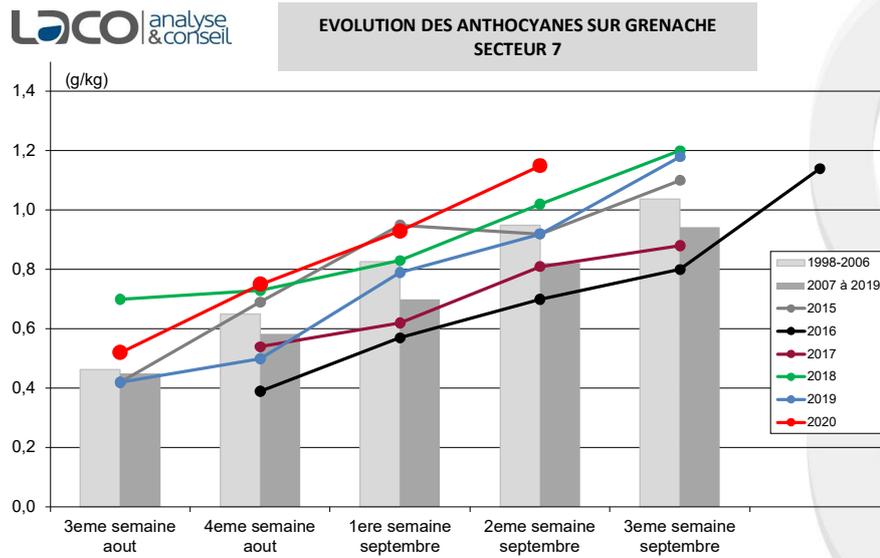
Le niveau de polyphénols totaux est dans la moyenne, peu d'évolution

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



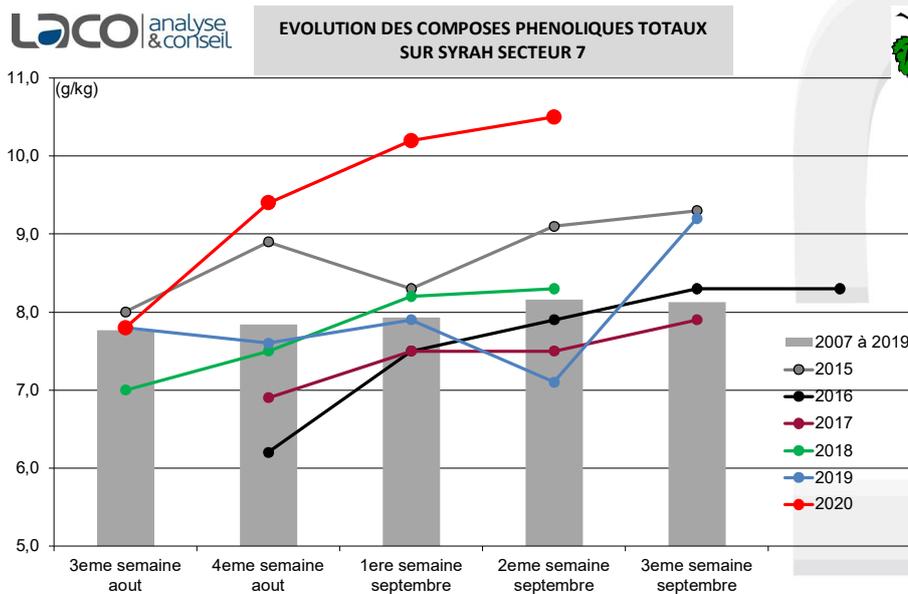
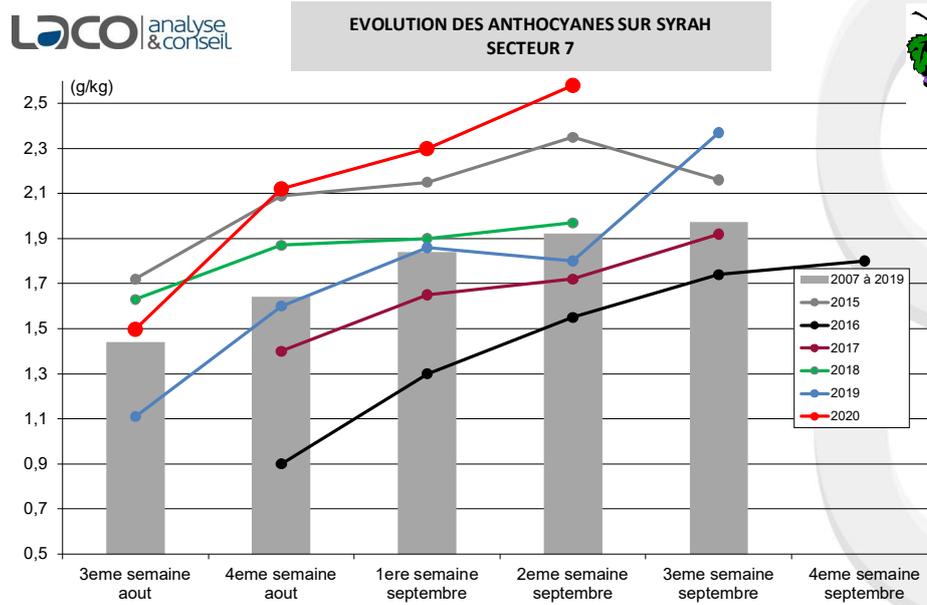
L'accumulation des anthocyanes continue et atteint un bon niveau  
 Les polyphénols continuent d'évoluer

## Anthocyanes et polyphénols sur secteur 7 – Cépage Grenache



Nous observons toujours une progression rapide des anthocyanes et des valeurs de polyphénols qui se situent dans la moyenne haute

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



L'évolution des polyphénols et des anthocyanes est toujours aussi rapide, avec des valeurs au dessus de la moyenne.

**Conclusion :**

En conclusion nous ne pouvons qu'inciter chacun à réaliser des points maturité sur les parcelles qui s'approchent de la récolte car les surprises du millésime sont fréquentes. Nous portons votre attention sur la méthodologie du prélèvement qui occasionne des déceptions chez certains. Pour avoir un prélèvement représentatif, vous devez absolument prélever sur les différentes faces de la grappes et même à l'intérieur pour les parcelles aux grappes compactes. Le plus juste est de nous porter un jus obtenu le jour même par extraction avec un extracteur de jus ou centrifugeuse domestique.

Les vendanges ont démarrées dans la sérénité et sans précipitation sur l'ensemble du vignoble profitant de conditions climatiques idéales. Les pluies de ce jour mettent une pause permettant au vinificateurs d'avancer le travail en cave.

Bonnes vendanges à tous



Inter Rhône a participé financièrement à cette étude de maturité

L'équipe de LACO