

Objectifs rosés atteints sur les parcelles précoces

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 11,2 à 14,1 % soit +1,6% vol.	De 11,4 à 13,6 % soit +1,4 % vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	4,9 g H ₂ SO ₄ /l soit -2,1 g H ₂ SO ₄ /l	5,4 g H ₂ SO ₄ /l soit -2,0 g H ₂ SO ₄ /l
pH moyen	+0,11 unité pH (pH=3,26)	
Poids de baies	+ 8%	+2%
Indice en anthocyanes (moyenne et évolution)	2,64 soit +15%	5,47 soit +2%

* degré le plus faible et le plus élevé du prélèvement ; évolution du degré : comparaison par rapport à la semaine précédente; conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Cette semaine les baies ont poursuivi un chargement actif en sucres. Ce chargement est très rapide sur les Grenache qui gagnent en degré et en volume de baies.

Les concentrations en acide malique restent élevées mais cet acide se dégrade avec une cinétique assez rapide pour le moment. Pour cet acide, les moyennes se situent à 3,7g/L sur grenache et 5,0 sur Syrah. Après une progression de pH très rapide la semaine dernière, ce paramètre a relativement peu évolué cette semaine malgré la dégradation importante d'acide malique.

En dehors des secteurs Médian et Nord-Est, les baies de Syrah ne grossissent quasiment plus. La tendance de taille de baies de petite taille se confirme. Pour les Grenache, le grossissement des baies est encore très rapide sur les secteurs tardifs (environ 10%) et est plus réduite ailleurs (environ 4-5%). La tendance de baies de petite taille se confirme sur les 2 cépages.

La véraison est quasiment complète sur Syrah en dehors du secteur Nord-Est pour lequel l'accumulation d'anthocyanes est encore rapide. Le potentiel couleur est proche de 2008 mais un peu en dessous de 2007 ou 2009.

La coloration des baies de Grenache se poursuit activement en tous secteurs mais n'a pas été aussi rapide que les années à fort potentiel couleur. Ce potentiel couleur est proche de 2009 ou 2008 à même date mais est inférieur d'environ 20% par rapport à 2007 ou 2005 à même date.

Observations au vignoble

Grenache

Les parcelles bien équilibrées en secteurs précoce et médian ont vérées de manière assez homogène. Pour les grappes compactes, l'intérieur reste encore bien rose. Au contraire, les grappes lâches ou partiellement coulées sont en général colorées de manière plus homogène.

Sur la majorité des parcelles les pulpes deviennent fruitées mais restent encore acides (notes acidulées liées au malique). Les pellicules commencent à devenir plus friable mais sont astringentes, herbacées et acides même sur les parcelles précoces.

Syrah

La véraison est complète sur la majorité des secteurs. Elle a été assez rapide et homogène. Toutefois sur les parcelles tardives et une majorité du secteur Nord-Est présente encore des parties de grappes non vérées.

Le fruité de la pulpe se généralise mais a moyennement évolué en intensité sur les parcelles les plus précoces. Sur ces parcelles, les pellicules conservent des notes herbacées.

Etat sanitaire

L'état sanitaire reste bon du fait des conditions climatiques.

Les quelques secteurs touchés par les vers de grappes, notamment de deuxième génération, peuvent comporter des foyers latents de Botrytis à l'intérieur des grappes. Ces parcelles sont à surveiller au cours de leur maturation et selon l'évolution de la météo.

Certaines parcelles peuvent présenter à la dégustation des pellicules très friables (essentiellement sur Syrah) et très fines. Sur ce profil de raisin, les peaux sont fragiles, sensibles aux chocs (vent), à la pression exercée au sein des grappes compactes ainsi qu'au gonflement suite à une pluie.

Stress hydrique

Des blocages de maturation sont à noter sur des parcelles de Syrah implantées sur sol superficiel ou drainant. La coloration des baies est incomplète et les pulpes restent acides, herbacées et les pellicules amères.

Conclusion générale

La maturation technologique se poursuit correctement et les arômes de fruit frais de la pulpe se généralisent sur les secteurs médian et précoce.

Le niveau de fruité est déjà intéressant sur Grenache et les objectifs technologiques pour des objectifs rosés sont atteints sur les parcelles précoces. Pour ces objectifs la maturité pelliculaire importe peu du fait du temps de contact pellicule/pulpe réduit au cours du pressurage.

Le niveau de pH est resté bas malgré une dégradation rapide de l'acide malique. Cela confirme les observations de la semaine précédente.

La semaine prochaine nous ferons un point sur les niveaux d'azote assimilable.