


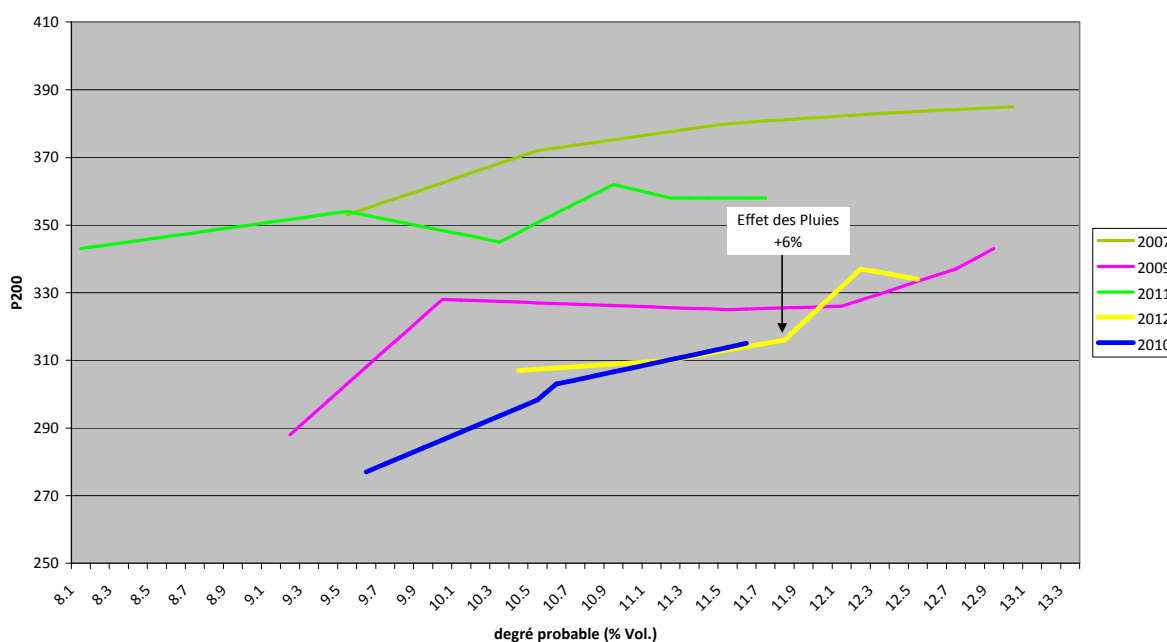
Entre maturité et état sanitaire :
un arbitrage indispensable


Les œnologues du centre de Nîmes ont prélevé 67 parcelles couvrant l'ensemble du département. Les prélèvements ont eu lieu le lundi 10 septembre.

 PENDANT LA SEMAINE ECOULEE...

 **Le poids des baies** évolue très peu pour rester sur des valeurs très proches de celles mesurées la semaine dernière. L'effet de résorption des pluies (tout comme l'absorption) s'est surtout fait sentir sur la dégustation des raisins.

Evolution du poids des baies à degré constant



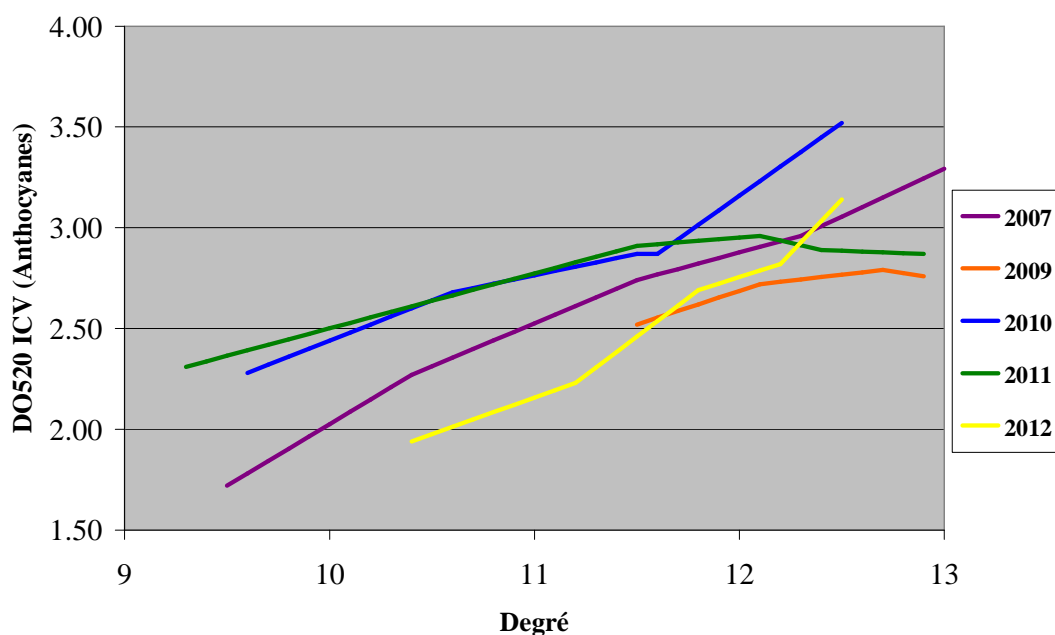
 **Les degrés potentiels** ne progressent que faiblement, autour de 0.6 à 0.7%Vol. sur Carignan, Cabernet et Grenache. La Syrah n'évolue plus, à l'exception de la zone CDR sur laquelle elle augmente de 0.7%Vol.

L'analyse par bassins de production montre une réalité plus contrastée ; c'est la zone « garrigues gardoises » qui progresse le plus faiblement, quels que soient les cépages, et la zone « Gard septentrional » qui affiche la plus forte hausse.

	Gard méridional	Garrigues Gardoises	Côtes du Rhône	Costières de Nîmes	Gard septentrional
Merlot	+0.5%Vol.	+0.1%Vol.			+0.9%Vol.
Grenache		+0.2%Vol.	+0.7%Vol.	+0.7%Vol.	+1.3%Vol.
Cabernet	+0.8%Vol.	+0.6%Vol.			+1.0%Vol.

✚ Pour la deuxième semaine consécutive, les **acidités totales** diminuent faiblement (-0.2g/l H₂SO₄), ce qui s'explique par une stabilisation de l'acide malique.

📊 INDICE COULEUR A DEGRE CONSTANT : TOUJOURS EN PHASE D'ACCUMULATION



Les effets de la pluie sur la fragilisation des pellicules se traduisent par une augmentation très nette de la maturité phénolique. 2012 se situe à présent comme un millésime présentant une forte teneur en anthocyanes, même s'il existe une petite variabilité entre cépages.

Depuis la semaine dernière, nous mesurons :

- Stabilisation sur Carignan
- +10% sur Cabernet Sauvignon
- +12% Sur Grenache, Merlot et Syrah

EN DIRECT DU VIGNOBLE

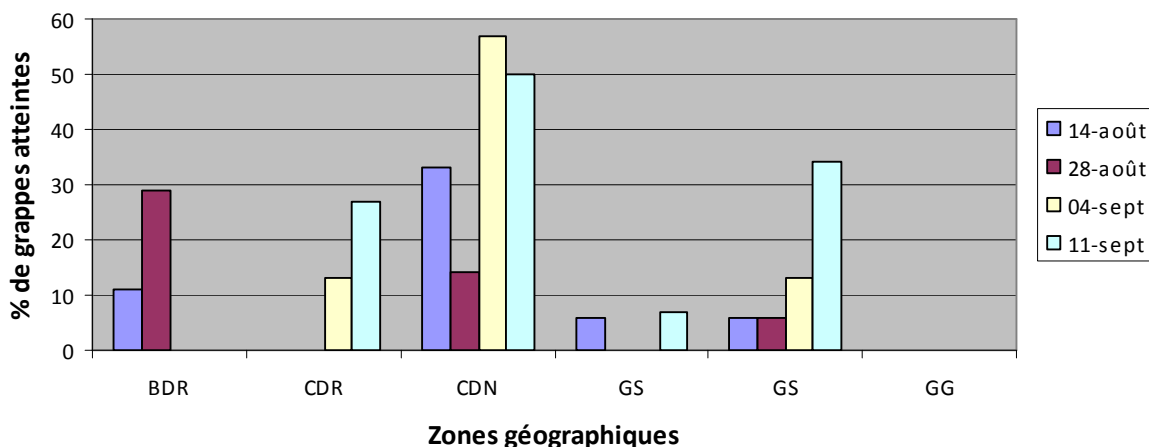
DEBUT DE L'ALTERATION DE L'ETAT SANITAIRE

Nous attirons l'attention la semaine passé sur les premiers foyers de botrytis repérés sporadiquement, surtout sur Syrah. Deux facteurs ont rendu possible une dissémination étendue de ce champignon :

- les longues matinées brumeuses et le régime de sud qui a cours depuis ces derniers jours,
- les pellicules, rendues très fragiles sur Syrah après les pluies, qui n'assurent plus leur rôle de barrière protectrice.

Ce phénomène est néanmoins très variable selon les secteurs :

**Evolution de l'état sanitaire
(% de grappes atteintes)**



BDR : Bouches du Rhône CDR : Côtes du Rhône
 CDN : Costières de Nîmes GS : Gard septentrional
 GG : Garrigues Gardoises

Les zones précoces sont les plus touchées, ce sont aussi celles dont le pourcentage de Syrah est le plus important.

Le graphique ci-dessus visualise l'évolution de l'état sanitaire sur les parcelles prélevées : lorsque le pourcentage d'altération de l'état sanitaire diminue, c'est que les cépages concernés ont été ramassés (blancs le 14 août par exemple).

DEGUSTATION DES RAISINS

La dégustation des pulpes renoue avec des notes fruitées, fraîches et les sensations aqueuses sont à présent très largement atténuées.

Les pépins sont bien bruns et ne présentent plus d'agressivité ni d'astringence à la mastication. Ils sont sur des notes de noisette très nette.

Les pellicules sont très fines sur Syrah, à la limite de la déliquescence souvent. Malgré ce, les sensations tanniques sont faiblement perceptibles. Sur Grenache noir en revanche, les sensations tanniques semblent plus nettes et sans agressivité, malgré des pellicules encore fermes.

GESTION DES APPORTS POUR LES JOURS A VENIR

L'état sanitaire des parcelles peut devenir préoccupant compte tenu des conditions climatiques. Les parcelles concernées sont celles présentant une vigueur importante et des grappes compactes. La hiérarchie de ramassage est à construire en fonction de ce critère sur les cépages sensibles.

Globalement, les parcelles de Syrah, très fragilisées, semblent prioritaires dans l'organisation des plannings de cette semaine.

Sur les parcelles peu chargées : les degrés augmentent rapidement. Le mistral annoncé pour le milieu de semaine prochaine risque d'accentuer ce phénomène. A la lumière de ce qui s'est produit l'an passé, il ne faut pas hésiter à recourir, lorsque c'est nécessaire, à des cépages plus tardifs pour ramener le degré des cuves vers des valeurs plus cohérentes avec une bonne gestion de la FA. Soyons vigilants.

Sur les parcelles chargées : l'évolution des degrés potentiels reste modérée et l'organisation des apports, dans le respects des sélections parcellaires effectuées, reste fonction de l'évolution conjuguée des maturités technologique et phénolique, lorsque l'état sanitaire le permet.

PREVISIONS METEOROLOGIQUES (SOURCE METEO FRANCE)

Mercredi 12 septembre 2012

Le soleil revient en plaine mais sur le relief il doit composer avec des passages nuageux et un petit risque d'ondée. Le vent s'établit au Nord Nord-Ouest et se renforce, il va souffler fort près du Rhône et sur l'Aigoual avec des pointes à 60 km/h voire 70 km/h en fin de journée. La baisse des températures se poursuit, les maximales perdent encore 3 ou 4 degrés ; Elles ne dépassent pas 23 degrés dans la vallée du Rhône sous l'effet du vent, 25 degrés en bord de mer, 25 degrés à Nîmes.

Jeudi 13 septembre 2012

ENSOLEILLE MAIS VENTEUX

Le soleil domine sous l'effet d'un fort Mistral, les températures sont fraîches pour la saison avec des minimales de 11 à 16 degrés de l'intérieur vers la mer, et des minimales de 24 ou 25 degrés dans les zones les plus abritées mais ne dépassant pas 21 degrés près du Rhône sous l'effet du vent soutenu.

Vendredi 14 septembre 2012

Temps ensoleillé grâce à un Mistral qui souffle jusqu'à 50 km/h le matin en vallée de Rhône puis commence à faiblir l'après-midi.

Les températures maximales remontent un peu : 2 degrés de plus en général mais les minimales restent fraîches : 10 à 14 degrés de l'intérieur vers le littoral.

Tendance pour les jours suivants

Sur le Gard et la Lozère : Samedi 15 et Dimanche 16 septembre 2012 TEMPS ENSOLEILLE

Mistral encore modéré samedi puis vent faible en général.

Les températures repartent franchement à la hausse jusqu'à dépasser à nouveau les normales saisonnières. Maximales jusqu'à 29 degrés sur le Gard.

Lundi 17 et Mardi 18 septembre 2012 PEU DE CHANGEMENTS

Le temps reste très ensoleillé et chaud.

Vent faible en général.

Températures maximales pouvant aller jusqu'à 31 degrés près de la Méditerranée.

Mercredi 19 et jeudi 20 septembre 2012

On pourrait avoir un temps plus nuageux, passagèrement pluvieux sur la majeure partie du pays à l'exception des plaines du Sud-Est qui devraient rester à l'écart des précipitations.

Les températures seront en baisse.

Indice de confiance de la prévision

Pour samedi 15 au lundi 17, l'indice de confiance de la prévision est de 4 sur 5 ; pour mardi 18, il est de 3 sur 5.

Pour la période du samedi au mardi 11, l'indice de confiance de la prévision est de 2 sur 5.

ICV Nîmes

Situation du vignoble au 11 septembre 2012

Costières de Nîmes (ICV Nîmes)

	Pds 200 grains	Tav (%vol.)	AT (g H2SO4/l)	pH
Syrah	381	13.00	4.00	3.52
Grenache	397	13.40	3.60	3.51

Situation du vignoble au 11 septembre 2012 : la semaine écoulée n'a pas montré d'évolution sur la Syrah qui voit même son acidité remonter légèrement, signe d'un début de concentration sur souche. Les pellicules deviennent aujourd'hui friables et faiblement résistantes à la mastication ; la maturité optimale est atteinte dans la majorité des cas. Le Grenache poursuit sa maturation avec +0,7 % vol. sur une semaine mais, pour la première fois, l'atteinte du plateau des anthocyanes. Les états sanitaires restent satisfaisants.