

Résultats maturité 2014, contrôle N°4 **Référentiel parcellaire maturité zone Sud Luberon** **Prélèvements du 06 et 08 septembre 2014**

Evolution des maturités : avec le temps estival actuel, les maturités pulpaire et pelliculaire évoluent bien. En une semaine, l'acide malique, bon indicateur de la maturité, baisse de 1 g/l en moyenne. Les pH augmentent de façon normale +0.10 en moyenne.

L'accumulation des sucres se poursuit normalement avec un **gain en degré potentiel** moyen proche de 1.0 % Vol. sur Syrah, 1.5% Vol. sur Grenache Noir.

Le poids des baies tend à baisser sensiblement par effet de concentration dans les baies.

Etat sanitaire : au regard de la qualité du feuillage et de la charge des vignes, le potentiel et la vitesse de maturation paraissent hétérogènes selon les secteurs ou les exploitations. L'humidité ambiante le matin réactive les foyers de Botrytis au cœur des grappes qui mûrissent. Un regain de pourriture grise est visible sur des Syrah. Les pellicules fines renforcent la fragilité vis-à-vis de la pourriture. Pour les objectifs de rouge, la maturité des Syrah sera probablement tardive, avec des niveaux d'acide malique autour de 5 g/l à ce jour. Récolter sain à maturité pelliculaire suffisante sera sûrement l'enjeu du millésime.

Résultats maturité pulpe contrôle N°4 Syrah et Grenache - Zone Sud- Luberon prélèvements du 06 et 08/09/2014

Secteurs précoces et médians, vignes à vocation rouge et rosé

Cépage	Poids	Degré	Acidité	pH
Grenache N	463	11,3	5,1	3,13
Syrah	429	11,4	5,9	3,22

Nombre parcelles : 5 de Grenache Noir, 9 de Syrah
 Communes de Ansois, Cucuron, Cabrières d'Aigues, La Bastidonne, Lauris, La Tour d'Aigues, Puget, Vaugines

Gisèle ELICHIRY
 Œnologue ICV