

Un léger ralentissement des cinétiques

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 11,9 à 14,8 % vol. soit +1,0 % vol.	De 12,4 à 14,0 % vol. soit +1,0% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,7 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,4 g H ₂ SO ₄ /L	3,9 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,6 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1,6 g/L soit -0,4 g/L	2,1 g/L soit -0,7 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,35 soit + 0,13 unité	pH=3,39 soit +0,13 unité
Poids de baies	+1,25%	+0,89%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,56 à 3,76 +11,75%	De 2,74 à 4,49 +3,23%

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Le gain en degré est légèrement inférieur cette semaine que la semaine dernière (+1% vol. pour les deux cépages). **Le chargement en sucres (g de sucres par kilo) se poursuit au même rythme pour le Grenache** en tous secteurs. La **dégradation de l'acide malique a été modérée** sur Grenache (-0,4 g/L) comme sur Syrah (-0,7 g/L) ce qui entraîne peu de diminution de l'acidité totale et une légère augmentation du pH.

Le poids des baies augmente légèrement pour les deux cépages : +1,25% pour les Grenaches et + 0,89% pour les Syrah.

Le potentiel en anthocyanes évolue peu en moyenne sur les Syrah mais avec des comportements variés selon les parcelles ; alors que sur **les Grenaches on observe un gain important de 11,75% d'indice anthocyanes.**

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (12 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 11,3 à 13,7 % vol. soit +0,8 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,6 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,4 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1,5 g/L soit -0,4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,29 soit +0,09 unité
Poids de baies	+2,2%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	1,12 à 2,58 soit +4,78%

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,8.

Deux parcelles du référentiel rosé ont été vendangées cette semaine sur les secteurs médian et ouest. Il semble y avoir une **accélération du chargement en sucres des parcelles à objectif rosé du Calavon médian**. Veiller à ne pas dépasser les objectifs technologiques de ces productions.

Observations au vignoble

On peut noter qu'à la dégustation des baies, **le caractère dilué est nettement moins perceptible**. En effet, le caractère **fruité des pulpes reprend le dessus** sur les parcelles bien équilibrées.

Grenache : La maturation se poursuit à bon rythme. A la dégustation le caractère fruité est bien perceptible surtout sur les parcelles précoces. Les pellicules sont encore assez dures et astringentes.

Syrah : La maturité diffère selon les situations. Les parcelles ayant souffert de la sécheresse présentent de petites baies et parfois même des flétrissements plus ou moins importants. Sur les parcelles plus équilibrées on note en revanche des baies au caractère neutre à fruité avec pellicules encore assez astringentes.

Etat sanitaire : Les fortes pluies du 23 et 24 août et la rosée de ces derniers jours ont entraîné l'apparition de quelques foyers de pourriture grise sur les grappes très compactes. Ces foyers restent très localisés et limités à quelques baies. L'état sanitaire est encore globalement bon, cependant, il convient de **surveiller l'évolution de ces quelques foyers par la suite**.

Différenciation par zones de précocités

Au pied du Ventoux, **le secteur Ouest présente toujours des Grenaches plus avancés**. Les cinétiques de maturation des Grenaches se poursuivent au même rythme pour tous les secteurs.

Pour les Syrah, **les cinétiques d'accumulation des sucres se ralentissent pour le secteur Nord-Est et Calavon Est** et le poids des baies diminue légèrement (-1,87% et -0,64% par rapport à la semaine dernière). Concernant les **Syrah du secteur Ouest le poids des baies diminue alors que la synthèse en sucres est active**. On peut alors s'attendre à de légers phénomènes de **concentration** sur ce secteur.

Dans le Calavon on observe un gradient de maturité pour le Grenache alors que sur les Syrah, le gradient est peu marqué.

En conclusion

L'état sanitaire du vignoble bien que ne s'aggravant pas ces derniers jours reste fragile. Il sera important **de réaliser des effeuillages afin de bien aérer la zone fructifère pour les parcelles destinées à l'élaboration de vins haut de gamme** pour lesquels une maturation complète est recherchée.

En revanche, il faudra bien suivre **les cinétiques dans les prochains jours pour les parcelles destinées à être vinifiées en rosé ou sur des profils rouges fruités légers**.

Co-rédaction Anteia BRUNO et Didier ROBERT.