

Une semaine de retard sur 2015 et retour à des équilibres acides plus classiques.

Le référentiel

Le référentiel maturité des Vignerons de l'AOC Ventoux comprend 44 parcelles de Grenache et de Syrah représentatives de l'ensemble du territoire de l'appellation. Cette année, 4 parcelles de Grenache ont été remplacées (parcelle arrachée ou insuffisamment représentative).

Ce dispositif a pour objectif de comparer les caractéristiques générales du millésime par rapport aux années précédentes et d'informer de l'évolution des cinétiques de maturation sur l'ensemble de l'appellation.

Cette année encore 12 parcelles de Grenache à objectif rosé complètent le référentiel.

Tendances par rapport à 2015

Les données sont comparées à 2015 à même date.

	Grenache (14 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel *	de 9,1 à 11,6% vol. soit - 0,9% vol.	de 8,6 à 11,5% vol. soit -1,3% vol.
Acidité totale**	7,3 gH ₂ SO ₄ /L soit +2,7 gH ₂ SO ₄ /L	8,8 gH ₂ SO ₄ /L soit +3,5 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique**	5,2 g/L soit +2,5 g/L	7,4 g/L soit +3,9 g/L
pH**	3,02 soit -0,12 unité pH	2,98 soit -0,16 unités pH
Poids de baies**	-25%	-20%
Indice en anthocyanes**	de 1,34 à 2,74	de 1,34 à 4,25

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2015; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

** moyenne et comparaison par rapport à 2015

Les 2 cépages présentent **un retard de maturité technologique de l'ordre de 5 à 7 jours** par rapport à 2015 à la même date.

Pour ce stade de maturité, les raisins sont dotés d'un **potentiel acide beaucoup plus important qu'en 2015**, ce différentiel étant essentiellement dû au potentiel élevé d'acide malique. En effet depuis le début des phases de maturation, nous connaissons des régimes thermiques plutôt tempérés et surtout une absence d'épisode caniculaire.

L'acide malique étant le principal moteur de la maturation, ces valeurs nous laissent escompter une maturité active dans les semaines à venir. En parallèle, les pH présentent des valeurs significativement plus basses qu'en 2015.

En moyenne les syrah affichent un degré potentiel très proche de celui observé en 2014. Les niveaux de tartrique des grenache et des syrah sont identiques à ceux de 2015 alors que concernant l'acidité totale on retrouve les valeurs de 2014.

Une des caractéristiques la plus marquante des parcelles de l'observatoire réside dans le **faible poids des baies** aussi bien sur grenache que sur syrah : -20 à -25% par rapport à 2015, à l'exception des parcelles de syrah en Calavon médian. Ce modeste poids des baies s'observe également sur les parcelles de l'observatoire rosé.

On se situe, pour ce paramètre, à des valeurs très proches de ce que l'on observait en 2013.

Parcelles à objectif rosé : tendances par rapport à 2015

Les données sont comparées à 2015 à même date.

	Grenache (11 parcelles)
Degré potentiel *	de 8,9 à 11,5% vol. soit - 0,1% vol.
Acidité totale**	6,5 gH ₂ SO ₄ /L soit +1,9 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique**	3,5 g/L soit +1,0 g/L
pH**	2,99 soit -0,08 unité pH
Poids de baies**	-26%

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2015; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

** moyenne et comparaison par rapport à 2015

Pour les parcelles à vocation rosé on se situe à **des niveaux de sucre équivalent à 2015**. En revanche les raisins bénéficient d'un équilibre acide beaucoup plus favorable à l'élaboration d'un vin rosé.

Observations au vignoble

Avec une météo estivale particulièrement sèche la multiplication cellulaire des jeunes baies a été considérablement perturbée conduisant à des tailles de baies modestes. La croissance végétative est arrêtée ou en phase d'arrêt dans quasiment tous les secteurs à l'exception des vignobles récemment irrigués qui sont toujours poussants. De fréquents symptômes de stress hydrique (feuilles jaunissantes) ont pu être observés sur les parcelles sensibles.

On observe en toutes zones une **couleur sur grenache d'une intensité extrêmement variable**.

Grenache

La véraison oscille entre **50 à 75 %** selon les parcelles.

Syrah

Les Syrah sont en **fin de véraison**. Les parcelles les plus avancées présentent des colorations déjà profondes et homogènes.

Etat sanitaire

L'état sanitaire est **globalement très bon sur l'ensemble des parcelles du référentiel**. Oïdium et mildiou ont été globalement très bien contenus. Le black rot est en net recul cette année et, sauf exception, n'a occasionné que très peu de dégâts. Les feuillages sont sains, sauf sur les parcelles souffrant de la sécheresse.

Différentiation par zones de précocités

Pour le référentiel rosé, les niveaux de maturité sont relativement homogènes sauf le secteur ouest qui accuse un léger retard de l'ordre de 3 à 5 jours.

Sur le reste du référentiel on remarque pour syrah comme pour grenache que la zone Calavon présente le gradient de maturité habituel, progressant régulièrement d'est en ouest.

Dans le secteur du piémont du Ventoux, globalement moins avancé que le Calavon, le secteur médian paraît nettement en retard pour les deux cépages.

En conclusion

Le millésime 2016 se caractérise donc par **environ une semaine de retard par rapport à 2015, hormis les parcelles à vocation rosé qui affichent des maturités sucre voisines de celle de 2015**. Les conditions particulièrement sèches de la période estivale, ont permis l'installation durable d'un **bon état sanitaire** tant au niveau des baies qu'au niveau du feuillage. En revanche elles ont également engendré pour les parcelles implantées dans des sols superficiels l'expression de **symptômes de stress hydrique plus ou moins prononcés**.

Une autre caractéristique importante concerne le **poids des 200 baies qui se situe dans les moyennes basses** des derniers millésimes.

Dans le prochain bulletin nous nous pencherons sur les niveaux d'azote assimilable ainsi que sur les potentiels anthocyaniques et polyphénoliques.

Co-rédaction Christel ROUAYROUX et Didier ROBERT