

VISIONS

DE VIGNES

SUIVI DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

#2 ÉTUDE DE MATURITÉ AU 14 AOÛT 2019

1 - SITUATION GÉNÉRALE DU VIGNOBLE DES CÔTES DU RHÔNE MÉRIDIONALES

Le mois de juillet a été très chaud (26 jours à des températures >30°C) avec un épisode de canicule de quelques jours (maximum de 38.7°C le 22/07) et également très sec. Très peu de pluie ont été relevées durant ce mois de juillet avec 11mm enregistrés sur la station d'Orange, ce qui correspond à 31% de la normale. Le déficit sur la période de janvier à juillet 2019 est de 136.5 mm par rapport à la normale (204 mm cumulé contre 340 mm). On constate tout de même de fortes variabilités selon les secteurs.

A ce jour, la véraison est terminée pour les Syrah, excepté quelques secteurs tardifs. La véraison des Grenache est encore incomplète malgré une belle progression par rapport à la semaine passée. L'état sanitaire est très satisfaisant tous secteurs confondus.

Le fait marquant de ce premier contrôle de maturité est un poids des baies très bas par rapport aux millésimes précédents. Ce phénomène engendre une concentration des différents paramètres œnologiques.

Les degrés probables sont proches de ceux du 16 août 2018 dans le Gard et inférieurs de 1% vol. dans le Vaucluse. Mais attention aux phénomènes de concentration qui pourraient laisser penser à une maturité plus avancée que ce qu'elle n'est vraiment.

Tous les paramètres d'acidité sont plus élevés avec une acidité totale deux fois plus importante qu'en 2018.

A ce stade, on constate un retard de 7 à 10 jours par rapport au millésime 2018 sans blocage de maturité.

Les conditions climatiques des jours à venir vont conditionner le déroulement de la maturité. Le prochain prélèvement permettra d'affiner les tendances observées actuellement.

2 – RESULTATS DES SECTEURS GARD ET VAUCLUSE

Secteur Gard Sud

Valeurs moyennes des paramètres tous cépages confondus.

Poids 200 baies en g	Degré % Vol	Acidité totale en g/l	pH	Azote assimilable en mg/l
289	10.4	6.19	3.2	154
Acide malique en g/l	Acide tartrique en g/l	Potassium en mg/l	CPT en g/kg	Anthocyanes en g/kg
3.60	7.45	1312		

Secteur Gard Nord

Valeurs moyennes des paramètres tous cépages confondus.

Poids 200 baies en g	Degré % Vol	Acidité totale en g/l	pH	Azote assimilable en mg/l
230	9.9	6.61	3.1	166
Acide malique en g/l	Acide tartrique en g/l	Potassium en mg/l	CPT en g/kg	Anthocyanes en g/kg
3.53	8.43	1260		

Secteur Vaucluse Centre

Valeurs moyennes des paramètres tous cépages confondus.

Poids 200 baies en g	Degré % Vol	Acidité totale en g/l	pH	Azote assimilable en mg/l
231	9.3	7.16	3.0	166
Acide malique en g/l	Acide tartrique en g/l	Potassium en mg/l	CPT en g/kg	Anthocyanes en g/kg
3.90	8.83	1308		

Secteur Vaucluse Sud

Valeurs moyennes des paramètres tous cépages confondus.

Poids 200 baies en g	Degré % Vol	Acidité totale en g/l	pH	Azote assimilable en mg/l
251	10.5	6.13	3.2	178
Acide malique en g/l	Acide tartrique en g/l	Potassium en mg/l	CPT en g/kg	Anthocyanes en g/kg
3.42	7.63	1253		

SOURCE : SERVICE TECHNIQUE INTER RHONE



3 – SITUATION DU VIGNOBLE NORD VAUCLUSE SUD DRÔME AU 12 AOUT 2019

Etant donné les retards de maturité observés (états de véraison hétérogène), nous avons prélevé les 5 parcelles de cépages blancs du secteur précoce.

- **Secteur 5** = secteur dit précoce. Il concerne les communes de Suze la Rousse - Bollène, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Rochemade, Tulette

Cette année, nous avons introduit 5 parcelles de suivi de maturité sur les communes de Bollène (Viognier), Sainte Cécile (Roussanne), Bouchet (Viognier), Tulette (Viognier) et Rochemade (Grenache Blanc).

Situation générale du vignoble observée par LACO

Par rapport au millésime 2018, en 2019 le débourrement de la vigne a eu lieu une semaine plus tard sur l'ensemble des secteurs. Comparée à 2018, la pression des maladies fongiques est beaucoup plus faible, du fait de la diminution du nombre d'évènements pluvieux. L'été a été marqué par une très faible pluviométrie, et des records de température sur certains secteurs. Excepté sur les plantiers, les vignes ne montrent pas de symptômes de stress hydrique marqué. La météo ne prévoyant pas de pluie dans la semaine à venir, la vigne risque de subir une contrainte hydrique forte.

Cépages	Poids 200 baies en g	Degré % Vol	Acidité totale en g/l	pH	Acide malique en g/l	Potassium en mg/l	Azote mg/l
Viognier	256	10,6	4,9	3,26	3,5	1608	143
Roussanne	162	9,2	6,67	3,08	4,8	1620	140
Grenache Blanc	244	10,4	4,51	3,1	1,9	1066	174

La maturité pulpaire est marquée par des fortes acidités et des pH faibles. Les degrés probables sont peu élevés à ce stade (degrés donnés pour un rendement de 16,83 g/l, de sucres pour 1 degré).

Les teneurs en azote sont modérées. Le poids des 200 baies est plutôt dans la moyenne haute à ce stade sur Viognier.

L'état sanitaire est excellent. Absence de flétrissement des baies.

A ce jour, l'écart de maturité par rapport à 2018 est d'au moins 10 jours.

Pour le moment, la qualité du feuillage est favorable à une évolution normale de la maturité. Les 19 et 20 Août nous effectuerons le premier contrôle de maturité sur l'ensemble du réseau (secteurs 5 et 7).

SOURCE : Les œnologues de LACO



Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Gard Sud**14/08/2019**

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Moy.Sect Gard Sud	289	175	10,4	6,19	3,2	3,60	7,45	1 312	154		

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Gard Nord

14/08/2019

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Moy.Sect Gard Nord	230	167	9,9	6,61	3,1	3,53	8,43	1 260	166		

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Vaucluse Centre

14/08/2019

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Rouge Carignan											
CAIRANNE Beauchières	230	143	8,5	10,46	2,84	7,80	10,10	1 387	120		
SERIGNAN La garrigue	196	143	8,5	9,23	2,91	6,60	9,50	1 395	91		
Moyenne	213	143	8,5	9,84	2,9	7,20	9,80	1 391	106		
Blanc - Clairette											
VACQUEYRAS Le Parc	200	134	7,9	7,89	2,97	4,50	9,70	1 470	64		
Moyenne	200	134	7,9	7,89	3,0	4,50	9,70	1 470	64		
Rouge - Grenache											
CAIRANNE Beauchières	322	161	9,6	6,14	3,05	2,00	8,90	1 117	204		
RASTEAU Le taulier	257	159	9,4	6,18	3,09	2,40	8,60	1 180	199		
SARRIANS Quartier Verde	238	153	9,1	6,58	3,07	2,40	9,00	1 128	299		
VACQUEYRAS La Ponche	284	166	9,9	7,34	2,99	3,80	8,90	1 128	164		
VACQUEYRAS Les Débats	210	156	9,3	7,22	3,02	3,30	9,40	1 196	190		
VIOLES Plan de Dieu	237	162	9,6	6,72	3,03	3,10	8,60	1 065	194		
SERIGNAN La Garrigue	213	168	10,0	5,87	3,07	1,90	8,60	1 098	161		
VIOLES La courançonne	231	164	9,8	6,66	3,06	3,30	8,50	1 163	187		
Moyenne	249	161	9,6	6,59	3,0	2,77	8,81	1 134	200		
Blanc - Grenache Blanc											
SARRIANS Les Garrigues de l'étang	240	172	10,2	5,77	3,15	2,30	8,20	1 300	172		
PIOLENC Les Puits	245	157	9,3	6,57	3,05	2,90	8,60	1 206	187		
Moyenne	243	164	9,8	6,17	3,1	2,60	8,40	1 253	180		
Rouge - Marselan											
VIOLES Les Routes	82	126	7,5	8,16	2,90	0,90	14,00	1 451	267		
Moyenne	82	126	7,5	8,16	2,9	0,90	14,00	1 451	267		
Rouge - Mourvedre											
VIOLES La courançonne	198	157	9,3	6,71	3,03	4,00	7,80	1 158	104		
Moyenne	198	157	9,3	6,71	3,0	4,00	7,80	1 158	104		
Blanc - Roussanne											
PIOLENC Les Puits	169	149	8,9	7,49	3,04	4,40	9,30	1 612	53		
Moyenne	169	149	8,9	7,49	3,0	4,40	9,30	1 612	53		
Rouge - Syrah											
CAIRANNE Beauchières	279	165	9,8	7,34	3,14	5,80	7,20	1 455	191		
RASTEAU Le taulier	258	184	10,9	7,22	3,18	5,20	8,10	1 641	144		
SARRIANS Quartier Verde	278	151	9,0	7,52	3,06	5,20	8,40	1 458	114		
VIOLES Plan de Dieu	252	160	9,5	8,64	3,08	7,40	7,60	1 442	217		

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
SERIGNAN La garrigue	220	167	9,9	6,70	3,14	4,40	7,90	1 422	166		
Moyenne	257	165	9,8	7,48	3,1	5,60	7,84	1 484	166		
Blanc - Viognier VACQUEYRAS Les Débats	236	161	9,6	5,16	3,18	2,30	7,40	1 303	171		
Moyenne	236	161	9,6	5,16	3,2	2,30	7,40	1 303	171		
Moy.Sect Vaucluse Centre	231	157	9,3	7,16	3,0	3,90	8,83	1 308	166		

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Vaucluse Sud

14/08/2019

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Rouge - Grenache											
GADAGNE Les Saumanes	282	195	11,6	4,83	3,18	1,20	7,40	1 078	153		
GADAGNE Les Garrigues	267	163	9,7	6,85	3,04	3,70	8,20	1 079	190		
Moyenne	275	179	10,6	5,84	3,1	2,45	7,80	1 079	172		
Rouge - Marselan											
GADAGNE Les Garrigues	166	178	10,6	7,60	3,00	3,20	10,30	1 196	209		
Moyenne	166	178	10,6	7,60	3,0	3,20	10,30	1 196	209		
Rouge - Mourvedre											
GADAGNE Les Saumanes	233	159	9,5	6,43	3,12	4,70	6,80	1 238	118		
Moyenne	233	159	9,5	6,43	3,1	4,70	6,80	1 238	118		
Rouge - Syrah											
GADAGNE Les Saumanes	245	189	11,2	4,75	3,48	3,30	6,30	1 713	258		
GADAGNE Les Garrigues	312	174	10,3	6,33	3,14	4,40	6,80	1 213	138		
Moyenne	279	181	10,8	5,54	3,3	3,85	6,55	1 463	198		
Moy.Sect Vaucluse Sud	251	176	10,5	6,13	3,2	3,42	7,63	1 253	178		

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Blanc - Grenache Blanc ROCHEGUDE La Garrigue Réservee	244	175	10,4	4,51	3,10	1,90	7,12	1 066	174		
Moyenne	244	175	10,4	4,51	3,1	1,90	7,12	1 066	174		
Blanc - Roussanne STE CECILE La Bounotte	162	154	9,2	6,67	3,08	4,80	7,92	1 620	140		
Moyenne	162	154	9,2	6,67	3,1	4,80	7,92	1 620	140		
Blanc - Viognier BOUCHET Cros des Huguenots	236	180	10,7	4,46	3,33	3,40	5,93	1 637	185		
TULETTE Costebelle	274	183	10,9	5,40	3,25	4,00	6,75	1 690	109		
BOLLENE La Degannesse	260	171	10,2	4,75	3,21	3,10	6,62	1 498	135		
Moyenne	257	178	10,6	4,87	3,3	3,50	6,43	1 608	143		
Moy.Sect Drôme Sud	235	173	10,3	5,16	3,2	3,44	6,87	1 502	149		