



# VISIONS

## DE VIGNES

### SUIVI DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

## #3 ÉTUDE DE MATURITÉ AU 22 AOÛT 2019

### 1 - SITUATION GÉNÉRALE DU VIGNOBLE DES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES

Les prélèvements ont été réalisés le lundi 19 août, sur l'ensemble du réseau, avec la participation technique et financière d'Inter-Rhône, des Syndicats d'appellations et de la Chambre d'Agriculture de la Drôme. L'analyse et les commentaires sont rédigés par Margot Huet, Amandine Fauriat, et Paul Méric des Chambres d'Agriculture de la Drôme et de l'Ardèche.

L'Indice de Maturité, présent dans le zoom, est calculé selon la formule suivante :

$$IM = \text{Taux de sucres des baies (g/L)} / \text{Acidité totale (g/L H}_2\text{SO}_4)$$

Des valeurs de référence pour cet indice sont : 25-35 pour les effervescents ; 50-60 pour des vins rouges de Syrah et 50-70 pour des vins blancs de Marsanne.

Dans les graphiques suivants, les résultats du millésime 2019 sont représentés par des ronds rouges et sont comparés avec les différents millésimes depuis 2013.

En cette première semaine de contrôle maturité, 26 parcelles sur les 45 du réseau de maturité ont été prélevées.

Cette année, on observe un retard de la maturité, plus ou moins prononcé en fonction des appellations par rapport à 2018. Voir le détail ci-dessous.

On constate également un poids des baies systématiquement inférieur à ceux de l'année dernière. Néanmoins, les pluies reçues en ce début de semaine auront certainement un impact sur le poids ainsi que les résultats d'analyse, lors du prochain contrôle de maturité de la semaine prochaine.

Source : Zoom Viti CDR Nord N°677 du 20 Août 2019



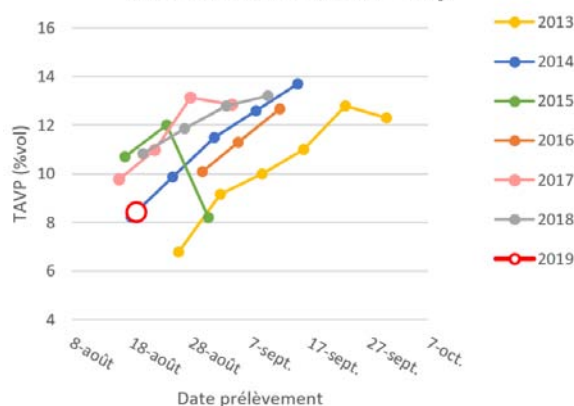
### Saint Péray (100 % des parcelles prélevées)

Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel %vol 16,83	Acidité totale eq. H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
Saint-Péray	Marsanne	19/08/2019	327,33	8,40	7,36	2,98	5,90	8,33	1355	46	19,21
Saint-Péray	Marsanne	20/08/2018	395	10,8	3,8	3,28	2,2	6,9	1 335	77	48
Saint-Péray	Marsanne	Écart annuel 2018	-67,34	-2,44	3,53	-0,30	3,70	1,40	20,33	-30,67	-28,77
Saint-Péray	Roussane	19/08/2019	285,00	9,34	8,35	3,02	6,70	8,40	1708	25,00	18,83
Saint-Péray	Roussane	20/08/2018	346	11,0	4,8	3,31	3,1	7,1	1 761	58	39
Saint-Péray	Roussane	Écart annuel 2018	-61,00	-1,66	3,60	-0,29	3,60	1,30	-53,00	-33,00	-20,12

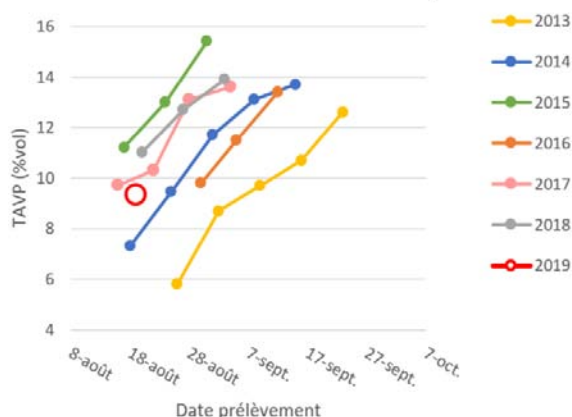
Cette année les Marsanne sont en retard avec un degré de 2,4% vol. en moins par rapport à l'année dernière.

Les acidités sont largement supérieures à celles de l'année passée pour les deux cépages. L'acidité totale est à 7,36 g/L sur Marsanne et 8,35 g/L sur Roussane.

#### Marsanne Saint-Péray



#### Roussane Saint-Péray

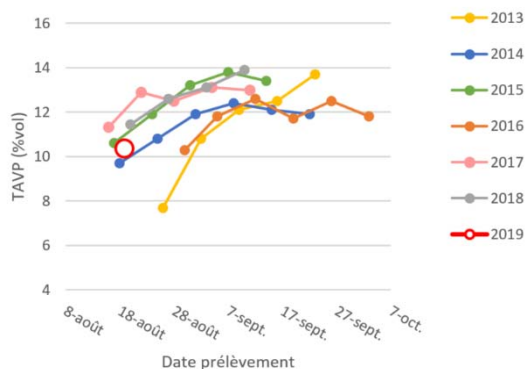


### Cornas (66 % des parcelles prélevées)

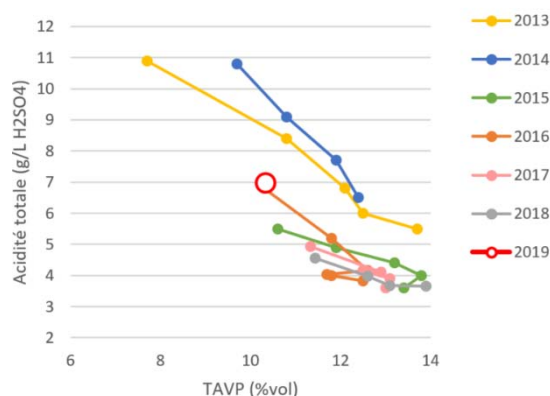
Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel %vol 16,83	Acidité totale eq. H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
Cornas	Syrah	19/08/2019	327	8,4	7,36	2,98	5,90	8,33	1355	46	19,2
Cornas	Syrah	20/08/2018	375	11,4	4,6	3,28	2,0	7,4	1 552	162	43
Cornas	Syrah	Écart annuel 2018	-47,7	-3,0	2,8	-0,3	3,9	0,9	-196,7	-116,3	-23,4

Ce premier prélèvement de la saison présente des différences importantes avec la saison dernière. En effet le degré potentiel à ce jour sur l'appellation Cornas est seulement de 8,4% vol. alors qu'il était de 11,4 % vol. l'an passé à la même date. L'acidité totale est de 7,36 g/L contre 4,6 g/l en 2018, avec une concentration en acide malique presque 3 fois supérieure.

#### Cornas



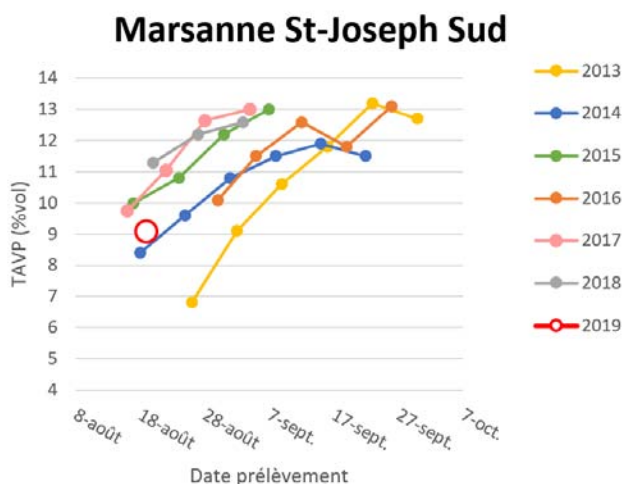
#### Cornas



### Saint Joseph Sud (100 % des parcelles prélevées)

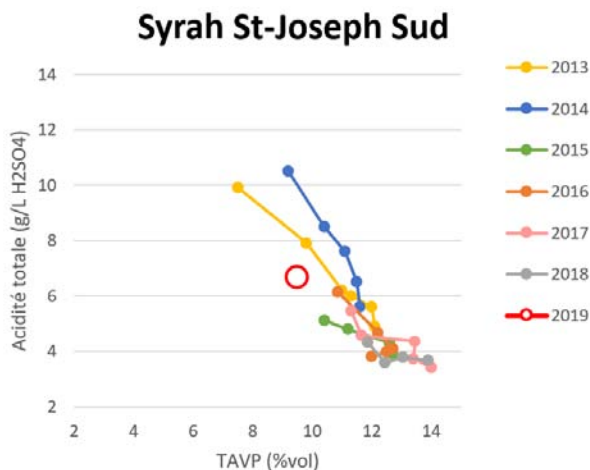
Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel 16,83 %vol	Acidité totale eq.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
St-Joseph-Sud	Marsanne	19/08/2019	325	9,1	5,80	3,09	4,30	7,75	1 405	74	26,4
St-Joseph-Sud	Marsanne	20/08/2018	401	11,3	3,5	3,41	1,3	7,1	1 470	161	55
St-Joseph-Sud	Marsanne	Écart annuel 2018	-76,0	-2,2	2,3	-0,3	3,0	0,7	-65,0	-86,5	-28,1

Les deux parcelles de Marsanne du réseau ont été prélevées. Sur ce secteur encore, on observe des résultats très différents de ceux obtenus l'an dernier à la même date. Le degré potentiel cette année est de 9,1 % vol. contre 11,3 % vol. en 2018. L'acide malique est quant à lui, presque 4 fois supérieur par rapport à 2017 à la même date.



Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel 16,83 %vol	Acidité totale eq.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
St-Joseph-Sud	Syrah	19/08/2019	348	9,47	6,71	3,12	5,10	8,05	1556,50	133,50	23,76
St-Joseph-Sud	Syrah	20/08/2018	408	11,85	4,3	3,4	2,1	7,0	1614,5	121,5	46,2
St-Joseph-Sud	Syrah	Écart annuel 2018	-60,00	-2,39	2,38	-0,25	3,00	1,10	-58,00	12,00	-22,43

Même observation que pour les Marsanne au niveau des degrés potentiels, plus de 2 degrés d'écart en comparaison avec 2018. On peut voir aussi que la tendance de ce millésime 2019 ressemble à 2014. Une fois de plus, l'acide malique est bien plus élevé qu'en 2018 à la même date avec 3g/L en plus.



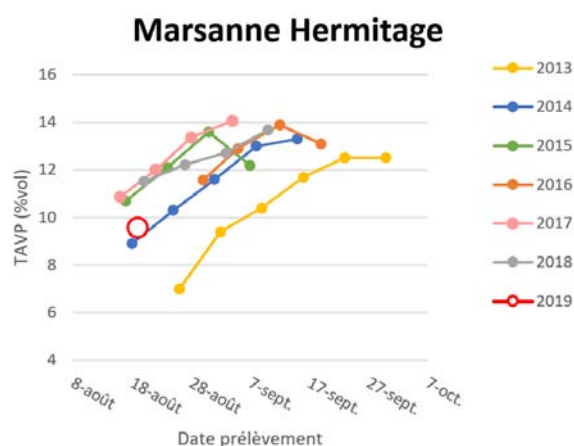
## Saint Joseph Nord (0 prélèvements)

Aucun échantillon n'a été prélevé cette semaine sur le secteur Saint-Joseph Nord, car plus tardif.

## Hermitage (100 % des parcelles prélevées)

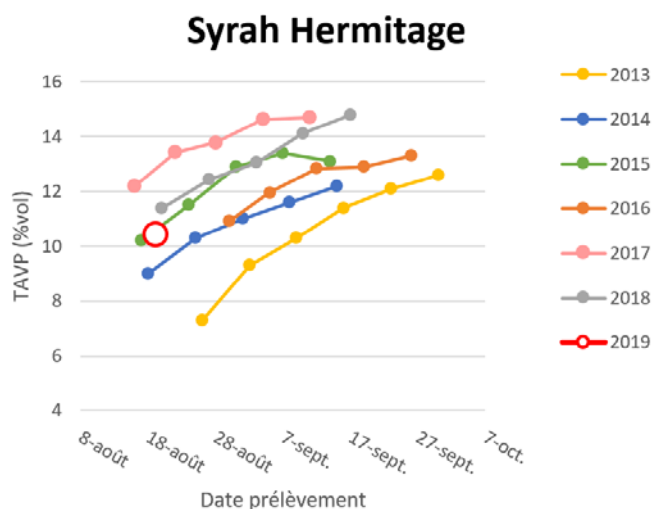
Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel %vol 16,83	Acidité totale eq.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
Hermitage	Marsanne	19/08/2019	288	9,57	5,51	3,10	3,87	7,60	1 267	89	29,2
Hermitage	Marsanne	20/08/2018	373	11,5	3,1	3,4	1,4	6,5	1 269	96,3	64,7
Hermitage	Marsanne	Écart annuel 2018	-85	-1,93	2,44	-0,25	2,50	1,10	-2,33	-7,33	-35,41

Au niveau des degrés alcooliques potentiels, les trois parcelles de Marsanne de l'Hermitage sont en moyenne en retard de presque 2 degrés. Les degrés potentiels mesurés sont de 9,57 % vol. contre 11,5 % vol. l'année dernière. L'acidité totale est bien plus élevée qu'en 2018 à la même date avec 2,44g/L en plus.



Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel %vol 16,83	Acidité totale eq.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
Hermitage	Syrah	19/08/2019	317,75	10,47	6,29	3,18	4,23	7,90	1661,00	150,00	28,03
Hermitage	Syrah	20/08/2018	381,8	11,4	4,2	3,4	1,7	7,4	1634,8	165,0	46,0
Hermitage	Syrah	Écart annuel 2018	-64,0	-0,93	2,08	-0,17	2,53	0,50	26,25	-15,00	-17,97

Sur les Syrah de l'Hermitage, on observe que le degré potentiel moyen est de 10,47% vol., soit moins de 1 degré inférieur à celui obtenu en 2018. L'acidité totale est plus élevée de 2 g/L à ce jour. Comme on peut le voir sur le graphique ci-contre, la maturité des Syrah en Hermitage correspond à ce jour, d'avantage au millésime 2015.

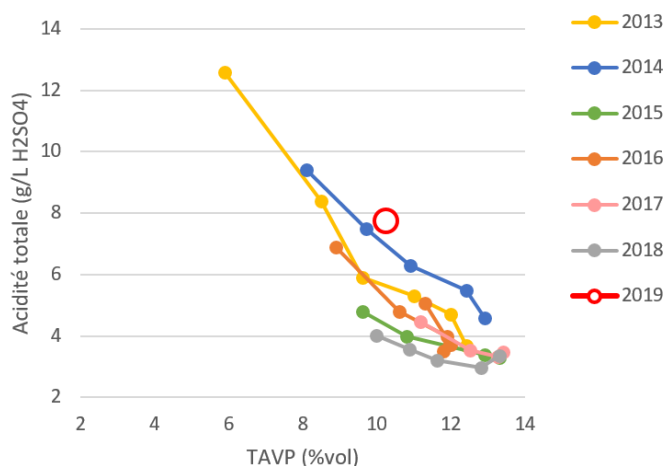


**Crozes-Hermitage (50 % des Marsanne prélevées, 30 % des syrah)**

Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel %vol	Acidité totale eq.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
Crozes	Marsanne	19/08/2019	302	10,26	7,73	3,14	5,87	7,97	1856	174,7	22,36
Crozes	Marsanne	20/08/2018	417	9,98	4,01	3,28	2,43	7,38	1441	99,0	44,7
Crozes	Marsanne	Écart annuel 2018	-115	0,3	3,72	-0,14	3,45	0,60	415,25	75,67	-22,38

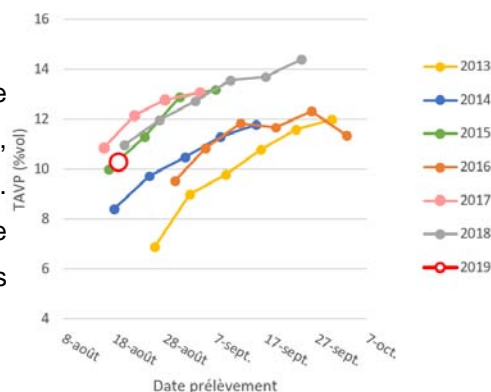
Les 2 parcelles de Marsanne (Chanos-Les Pends, et Mercuriol-La Négociable) sont les seules à présenter un degré potentiel supérieur à celui de 2018. En revanche l'acidité totale reste largement supérieure puisque elle est quasiment au double de celle relevée en 2018. On note également une augmentation importante en Potassium par rapport à l'année dernière, puisque la teneur passe de 1441 mg/L à 1856 mg/L.

**Marsanne Crozes**



Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel %vol	Acidité totale eq.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
Crozes	Syrah	19/08/2019	301,67	10,26	7,73	3,14	5,87	7,97	1 856	174,7	22,36
Crozes	Syrah	20/08/2018	423	11,0	5,0	3,3	2,8	7,5	1545	148,2	38,3
Crozes	Syrah	Écart annuel 2018	-121	-0,73	2,74	-0,14	3,07	0,44	310,80	26,47	-15,94

On observe un poids des baies beaucoup plus faible cette année qu'en 2018. On est en moyenne à 300g pour 200 baies, tandis qu'en 2018 le poids moyen était de 423g pour les Syrah. Globalement les degrés potentiels sont presque au même niveau qu'en 2018, mais attention seulement 30 % des parcelles de syrah ont été prélevées cette semaine.



**Brézème (100 % des Marsanne prélevées, 75 % des Syrah)**

Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel %vol	Acidité totale eq.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH	Ac Malique g/L	Ac Tartrique g/L	Potassium K mg/L	Azote assimilable mg/L	Indice de maturité
Brezème	Marsanne	19/08/2019	291	9,37	9,08	3,05	8,20	8,30	1662	84,00	17,37
Brezème	Marsanne	20/08/2018	354	11,70	4,17	3,38	2,2	6,9	1422	169	47
Brezème	Marsanne	Écart annuel 2018	-63	-2,33	4,91	-0,33	6,00	1,40	240	-85,00	-29,87

Concernant le Brézème, on observe que sur la parcelle de Marsanne, le degré potentiel est largement inférieur à 2018, avec 9,37%vol. contre 11,7% vol. en 2018 à la même date. L'acidité totale à ce jour, représente le double de la valeur un an plus tôt, et l'acide malique représente quant à lui, 3 fois la quantité obtenue en 2018.

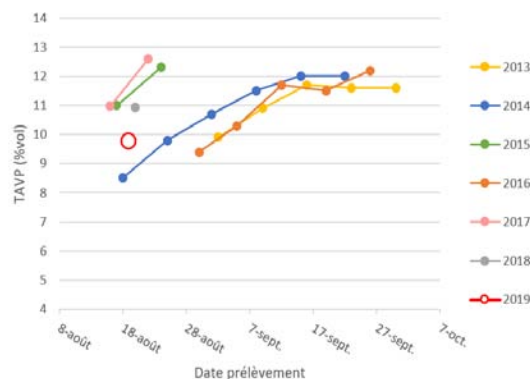
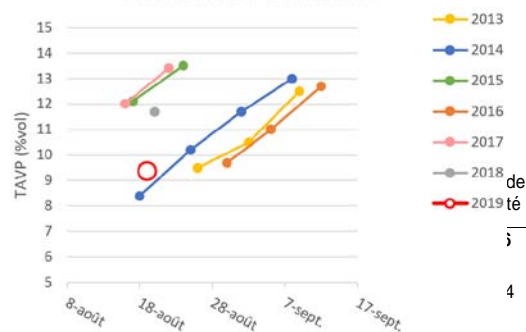
Zone	Cépage	Date de prélèvement	Poids de 200 baies	Degré potentiel 16,83 %vol	Acidité totale eq.H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/L	pH
Brezeme	Syrah	19/08/2019	331	9,77	7,81	3,09
Brezeme	Syrah	20/08/2018	389	10,9	5,0	3,21
Brezeme	Syrah	Écart annuel 2018	-58,67	-1,17	2,83	-0,1

Comme pour la Marsanne, les trois parcelles de Syrah sont en retard, mais seulement de 1,17%vol.

A ce jour, les Syrah présentent en moyenne une acidité totale de 7,81 g/l, tandis qu'elle était de 5 g/l l'année dernière.

Les taux d'azote assimilables restent bons sur les trois parcelles et les moûts ne devraient pas nécessiter de correction.

Marsanne Brezeme



Source : Zoom Viti CDR Nord N°677 du 20 Août 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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
CHANOS CURSON Les Pends	311	173	10,3	8,35	3,03	6,50	7,50	1 771	64		
MERCUROL La Négociale	274	164	9,8	6,38	3,13	4,10	8,30	1 816	81		
<b>Moyenne</b>	<b>293</b>	<b>169</b>	<b>10,0</b>	<b>7,37</b>	<b>3,1</b>	<b>5,30</b>	<b>7,90</b>	<b>1 794</b>	<b>73</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
MERCUROL Clône 100	310	182	10,8	6,91	3,20	5,00	7,20	1 961	180		
PONT DE L'ISERE Pautus	279	173	10,3	8,56	3,14	7,00	8,10	1 891	210		
CHANOS CURSON Les plantiers	316	163	9,7	7,71	3,07	5,60	8,60	1 717	134		
<b>Moyenne</b>	<b>302</b>	<b>173</b>	<b>10,3</b>	<b>7,73</b>	<b>3,1</b>	<b>5,87</b>	<b>7,97</b>	<b>1 856</b>	<b>175</b>		
<b>Moy.Sect Crozes</b>	<b>298</b>	<b>171</b>	<b>10,2</b>	<b>7,58</b>	<b>3,1</b>	<b>5,64</b>	<b>7,94</b>	<b>1 831</b>	<b>134</b>		

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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
TAIN Les Murets	240	162	9,6	5,44	3,08	3,70	7,60	1 041	164		
TAIN Rocoules	294	179	10,6	4,25	3,17	2,20	7,20	1 206	67		
TAIN Maison Blanche	329	143	8,5	6,84	3,04	5,70	8,00	1 554	36		
<b>Moyenne</b>	<b>288</b>	<b>161</b>	<b>9,6</b>	<b>5,51</b>	<b>3,1</b>	<b>3,87</b>	<b>7,60</b>	<b>1 267</b>	<b>89</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
TAIN Les Murets	327	175	10,4	6,40	3,13	4,20	7,90	1 397	163		
TAIN Les Diognieres	309	183	10,9	5,78	3,31	4,00	7,70	2 029	180		
TAIN Les Bessards (Sud)	321	186	11,1	5,84	3,19	3,80	7,70	1 502	178		
TAIN Le Meal	314	161	9,6	7,12	3,08	4,90	8,30	1 716	79	9,1	1,18
<b>Moyenne</b>	<b>318</b>	<b>176</b>	<b>10,5</b>	<b>6,29</b>	<b>3,2</b>	<b>4,22</b>	<b>7,90</b>	<b>1 661</b>	<b>150</b>	<b>9,1</b>	<b>1,18</b>
<b>Moy.Sect Hermitage</b>	<b>305</b>	<b>170</b>	<b>10,1</b>	<b>5,95</b>	<b>3,1</b>	<b>4,07</b>	<b>7,77</b>	<b>1 492</b>	<b>124</b>	<b>9,1</b>	<b>1,18</b>



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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
TOURNON Quartier ST Vincent	315	148	8,8	6,06	3,09	5,00	7,60	1 438	62		
CHATEAUBOURG La Cave	335	157	9,3	5,53	3,09	3,60	7,90	1 372	86		
<b>Moyenne</b>	<b>325</b>	<b>153</b>	<b>9,1</b>	<b>5,80</b>	<b>3,1</b>	<b>4,30</b>	<b>7,75</b>	<b>1 405</b>	<b>74</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
TOURNON Quartier ST Joseph	334	174	10,3	5,76	3,21	4,00	7,70	1 564	175		
TOURNON Les Murets	362	145	8,6	7,65	3,03	6,20	8,40	1 549	92		
<b>Moyenne</b>	<b>348</b>	<b>159</b>	<b>9,5</b>	<b>6,71</b>	<b>3,1</b>	<b>5,10</b>	<b>8,05</b>	<b>1 557</b>	<b>134</b>		
<b>Moy.Sect St Joseph</b>	<b>337</b>	<b>156</b>	<b>9,3</b>	<b>6,25</b>	<b>3,1</b>	<b>4,70</b>	<b>7,90</b>	<b>1 481</b>	<b>104</b>		

## CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 2

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Cornas / St peray

21/08/2019

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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
ST PERAY Hongrie	315	148	8,8	6,75	3,03	5,10	8,30	1 485	27		
ST PERAY Les Puthiers	268	131	7,8	8,98	2,90	7,60	8,70	1 365	32		
ST PERAY RN 86	399	145	8,6	6,34	3,02	5,00	8,00	1 215	79		
<b>Moyenne</b>	<b>327</b>	<b>141</b>	<b>8,4</b>	<b>7,36</b>	<b>3,0</b>	<b>5,90</b>	<b>8,33</b>	<b>1 355</b>	<b>46</b>		
<b>Blanc - Roussanne</b>											
ST PERAY Hongrie	285	157	9,3	8,35	3,02	6,70	8,40	1 708	25		
<b>Moyenne</b>	<b>285</b>	<b>157</b>	<b>9,3</b>	<b>8,35</b>	<b>3,0</b>	<b>6,70</b>	<b>8,40</b>	<b>1 708</b>	<b>25</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
CORNAS Reynards (bas)	316	170	10,1	7,75	3,00	5,50	8,40	1 229	153		
CORNAS Reynards	322	178	10,6	6,15	3,17	3,50	8,20	1 817	80	12,0	1,40
<b>Moyenne</b>	<b>319</b>	<b>174</b>	<b>10,4</b>	<b>6,95</b>	<b>3,1</b>	<b>4,50</b>	<b>8,30</b>	<b>1 523</b>	<b>117</b>	<b>12,0</b>	<b>1,40</b>
<b>Moy.Sect Cornas / St peray</b>	<b>318</b>	<b>155</b>	<b>9,2</b>	<b>7,39</b>	<b>3,0</b>	<b>5,57</b>	<b>8,33</b>	<b>1 470</b>	<b>66</b>	<b>12,0</b>	<b>1,40</b>

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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
LIVRON Les Davids	291	158	9,4	9,08	3,05	8,20	8,30	1 662	84		
<b>Moyenne</b>	<b>291</b>	<b>158</b>	<b>9,4</b>	<b>9,08</b>	<b>3,0</b>	<b>8,20</b>	<b>8,30</b>	<b>1 662</b>	<b>84</b>		
<b>Blanc - MuscBlanc</b>											
VERCHENY LE HAUT Peyrache	257	121	7,2	8,88	2,87	6,50	9,50	1 423	48		
SAILLANS Le Villard	310	119	7,1	12,08	2,80	10,50	9,60	1 304	30		
AUBENASSON Le Cimetière	372	150	8,9	9,77	3,00	8,40	8,70	1 419	172		
AUREL Le Collet	238	112	6,7	14,46	2,76	13,10	10,30	1 573	68		
PONTAIX Le clos	332	134	8,0	10,18	2,88	8,30	9,50	1 256	154		
SAILLANS La Tour	334	129	7,7	9,93	2,83	8,00	9,30	1 134	41		
CREST Les jaux	218	137	8,1	9,60	2,81	6,50	9,80	1 364	19		
BARSAC Les roux	292	112	6,7	11,52	2,74	9,50	9,90	1 137	12		
<b>Moyenne</b>	<b>294</b>	<b>127</b>	<b>7,5</b>	<b>10,80</b>	<b>2,8</b>	<b>8,85</b>	<b>9,58</b>	<b>1 326</b>	<b>68</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
LIVRON Brezem	322	170	10,1	8,24	3,05	6,80	8,00	1 525	112		
LIVRON Les Davids	335	176	10,4	7,49	3,13	6,40	7,60	1 533	158		
LIVRON Les Davids	335	148	8,8	7,69	3,10	6,90	8,30	1 472	207		
<b>Moyenne</b>	<b>331</b>	<b>164</b>	<b>9,8</b>	<b>7,81</b>	<b>3,1</b>	<b>6,70</b>	<b>7,97</b>	<b>1 510</b>	<b>159</b>		
<b>Moy.Sect Die Bas / CDR Brezem</b>	<b>303</b>	<b>139</b>	<b>8,2</b>	<b>9,91</b>	<b>2,9</b>	<b>8,26</b>	<b>9,07</b>	<b>1 400</b>	<b>92</b>		