

Référentiel parcellaire maturité zone Sud Luberon

Contrôle de maturité N°2 Prélèvements du 26 et 27 août 2019

Contexte

Avec de bonnes réserves en eau à fin hiver, la vigne n'a pas subi de contrainte hydrique jusqu'à juillet. Depuis, la situation est variable selon les terrains et l'eau reçue, des pluies significatives ont été localisées fin juillet. Quelques signes de stress apparaissent sur des sols très secs. Dans l'ensemble, le feuillage est bien fourni.

La charge sur pied est correcte, les grappes sont de taille petite à moyenne, et surtout plus lâches que d'habitude avec des petites baies.

Nous observons parfois du millerandage, à lier à un épisode plus frais au moment de la floraison-nouaison.

Les échaudages ou brûlures sont peu fréquents, visibles sur des portions de grappes ayant été exposées au soleil lors de la canicule de fin juin.

Des impacts de grêle sont visibles sur quelques parcelles, le dernier orage de jeudi a marqué une zone limitée. Ces vignes sont aujourd'hui fragilisées vis-à-vis de l'état sanitaire.

Etat de la maturité : en première tendance au 20 août, un poids des baies faible et des effets de concentration ont été relevés.

L'orage de jeudi dernier a touché une partie sud-est du vignoble, avec une intensité des pluies très variable selon les communes, de 5 à 100 mm. L'évolution de la maturité en 1 semaine est de ce fait hétérogène selon les secteurs.

Les effets de dilution sont encore notables sur les zones fortement arrosées, avec une augmentation du volume des baies et de leur poids (+7 à 25%), un gain en degré potentiel moyen autour de +0.5% Vol. Les acidités totale et malique chutent raisonnablement à ce stade, de -1 à -1,5 g/L en moyenne.

Sur la partie ouest vignoble, sans pluie en 1 semaine, la maturation se poursuit normalement : gain en degré potentiel moyen de 0,8% Vol., chute des acidités de l'ordre de -1,3 g/L en moyenne, progression du pH +0,10. Le rapport SFE/charge reste bien équilibré.

A ce jour comparé à 2018, sur les mêmes parcelles de zone précoce à médiane, et à même date, les niveaux de sucres atteints sont équivalents, les acidités totale et malique sont plus élevées, de l'ordre de +1 g/L en moyenne, les valeurs de pH sont proches. Les teneurs en polyphénols totaux et les niveaux de couleur dans les pellicules sont nettement supérieurs ; ils rappellent ceux d'une année dite normale, favorables pour des objectifs de rouges haut de gamme.

Dégustation de baies :

Baies de taille moyenne : déjà du fruité (cerise) sur les vignes de Syrah les plus précoces, des pulpes gélatineuses et acidulées, peu de végétal, des pépins colorés.

Très petites baies concentrées : acidité forte et de l'astringence sécheresse.

Grains partiellement brûlés (peu fréquent) : pellicule grillée sèche, pulpe très épaisse parfois goût de blet, pépins jaune très pâle.

Etat sanitaire : très bon à ce stade. Toutefois, surveiller de près les parcelles ayant été fortement arrosées, des éclatements de baies engendrent déjà quelques départs de Botrytis Cinerea au cœur des grappes. Vignes grêlées à orienter vers les ateliers de rosés (cépages noirs).

Gisèle ELICHIRY
Œnologue