

## Des zones de précocité plus marquées

A noter : l'ensemble des parcelles du référentiel ont été prélevées cette semaine.

### Tendances par rapport à la semaine dernière (\*analyses du 27/08/2019)

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 11.7 à 13.8% vol. soit <b>+1.0% vol.</b>	De 12.2 à 13.5% vol. soit <b>+ 1.1% vol.</b>
Acidité totale (moyenne et évolution)	4.4 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit - 1.1 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	4.7 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit - 1.2 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	2.0 g/L soit <b>-1.4 g/L</b>	2.8 g/L soit <b>-1.5 g/L</b>
pH moyen (moyenne et évolution)	pH = 3,18 soit + 0.08 unité	pH = 3.27 soit + 0,12 unité
Poids de baies	+7.27 %	<b>- 4.02%</b>
Indices de Glories IRTF	434,0 mg/L	844.6 mg/L
Anthocyanes totales Aph3.2*	Soit <b>+ 18.27 %</b>	Soit +8.78 %

\* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;

\*Aph3.2 : teneur en anthocyanes facilement extractibles des raisins en mg/l

NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Grenaches : le poids de baies augmente légèrement sur les secteurs médian, nord est et Calavon Ouest, mais stagne sur les secteurs Ouest, Calavon et Calavon Est.

On observe une diminution moyenne du poids des baies de syrah de 4% par rapport à la semaine passée. Le secteur médian ne semble pas affecté par cette baisse.

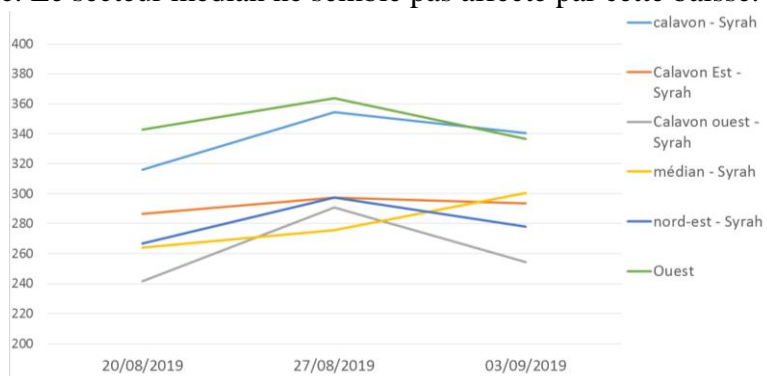


Figure 1 : Evolution du poids des baies sur Syrah, millésime 2019

Les précipitations inégales du samedi 31 août, si elles ont apportées fraîcheur et humidité, ont parfois localement été accompagnées de grêle (vallée du calavon). L'impact sur la taille des baies n'est pas perceptible.

L'accumulation des sucres se poursuit de manière dynamique sur l'ensemble des secteurs avec une augmentation de 1 degré sur les grenaches et 1,1 degré sur les syrahs. Le secteur ouest plus précoce affiche un degré moyen de 13,2% Vol sur grenaches.

Les pH se maintiennent à un niveau favorable malgré une chute conséquente et régulière de l'acide malique (- 1,5 g/l).

L'accumulation en anthocyane sur les grenaches semble ralentir quelque peu sauf sur les secteurs Ouest et Nord Est, où l'on observe des chargements extrêmement importants. Pour le secteur Nord Est, ce phénomène s'explique par l'achèvement de la véraison.

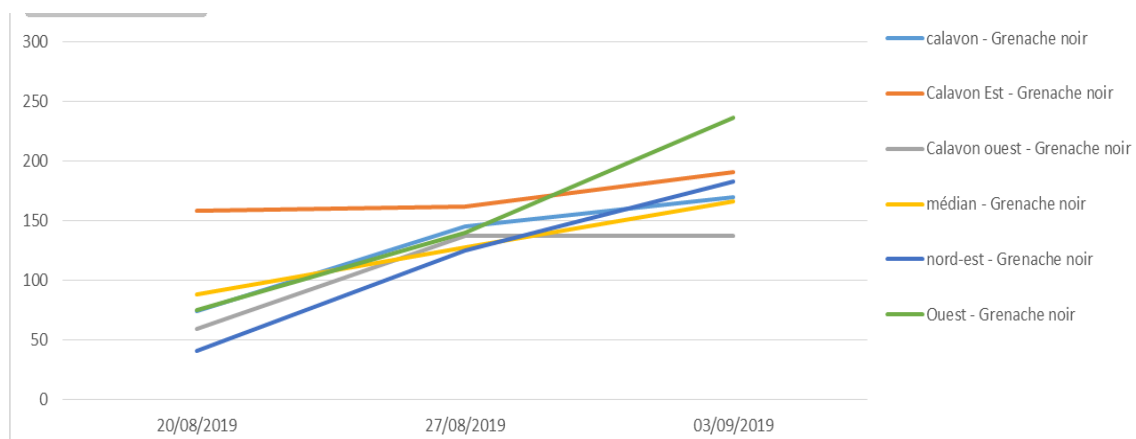


Figure 2 : Evolution des anthocyanes par baies, millésime 2019

Sur syrah, les secteurs ouest et médian semblent atteindre le plateau d'anthocyanes, alors que les secteurs Calavon, Calavon ouest et Nord Est poursuivent une maturation pelliculaire active.

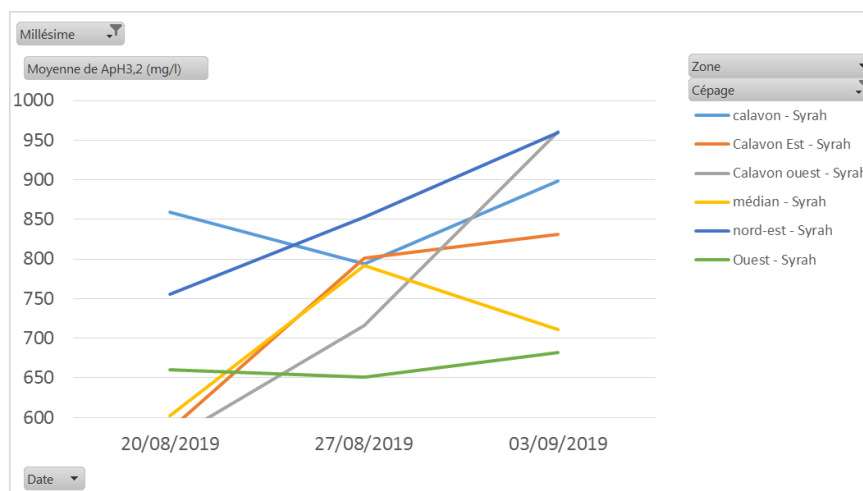


Figure 3 : Evolution des anthocyanes par baies, millésime 2019

Il est à noter que la contribution des pépins (MP) moyenne sur grenache est cette année significativement supérieure à 2018, pour une maturité sucre équivalente. Si cette caractéristique venait à se maintenir, il faudra la prendre en compte dans la gestion des macérations au cours des vinifications. Ce phénomène ne concerne pas les secteurs Ouest et Calavon Est.

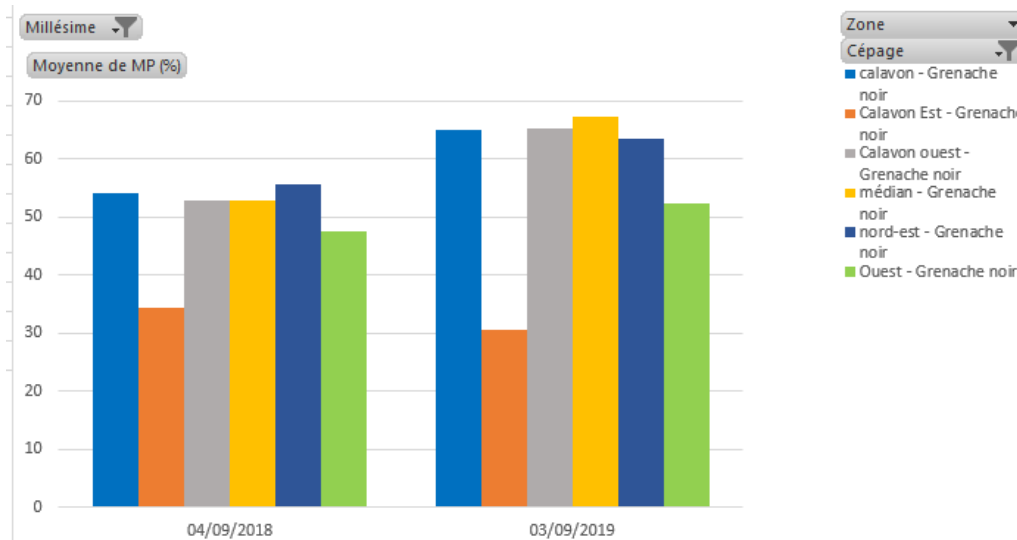


Figure 4 : Contribution des pépins (MP), millésime 2019

### Parcelles à objectif rosé

	<b>Grenache Rosé</b> (12 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 10.4 à 13.6% vol. soit +1.5 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4.5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -1.3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	2.3 g/L soit -1.5 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,16 soit +0.10 unité
Poids de baies	+ 4.92%

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

Sur les rosés le gain moyen de degré potentiel est supérieur au reste du référentiel, qui se situe à +1,5% vol. L'évolution des autres paramètres s'effectue dans les mêmes proportions que le référentiel rouge.

Il en résulte que de nombreuses parcelles sont d'ores et déjà à maturité technologique, avec d'excellents niveaux de pH pour ce type de production. **Ces parcelles ne devraient pas tarder à être récoltées.**

### *Observations au vignoble*

On commence à observer sur des syrah vigoureuses des débuts de pourritures, avec des pellicules très fragiles qui se délitent au moindre contact. La vigilance est de mise.

Les symptômes de stress paraissent quelque peu atténués par les récentes précipitations. En revanche on observe notamment sur syrah des ramollissements de grappes accompagnés d'un début de flétrissement de quelques baies. Il convient de surveiller un éventuel décrochage hydrique sur les parcelles concernées par ce phénomène.

### *En conclusion*

Cette semaine, de nombreuses caves ont démarré la récolte et les vinifications en rosé. Elles devraient se poursuivre à un rythme élevé dans la semaine à venir.

Sur le référentiel principal les maturités sont toujours aussi actives, avec cependant un chargement en sucre qui ralentit légèrement.

Les équilibres acides sont toujours très favorables avec des niveaux de maliques qui permettent une poursuite de la maturation dans de bonnes conditions, y compris dans les secteurs les plus avancés.

Pour atteindre des maturités complètes, il conviendra de bien surveiller l'évolution sanitaire de l'ensemble des parcelles, ainsi que le passerillage des syrah.

Les températures nocturnes plus fraîches depuis dimanche soir et donc des amplitudes thermiques journalières élevées devraient favoriser la synthèse rapide des anthocyanes et des composés phénoliques.