

Très faible évolution des paramètres analytiques

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (23 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 13,3 à 15,1 % vol. soit +0,2% vol.	De 12,7 à 14,2 % vol. soit +0,1 % vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	3,5 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,3 g H ₂ SO ₄ /l	3,8 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,4 g H ₂ SO ₄ /l
pH moyen	+0,03 unité pH (pH=3,48)	
Poids de baies	stable	
Indice en anthocyanes (moyenne et évolution)	3,67 stable	5,70 stable

* degré le plus faible et le plus élevé du prélèvement ; évolution du degré : comparaison par rapport à la semaine précédente; conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Au cours de la semaine écoulée, 3 parcelles de Grenache et 1 parcelle de Syrah du référentiel ont été récoltées.

En dehors des parcelles plus tardives, la photosynthèse n'est plus active : le plateau d'accumulation des sucres est atteint. Cela explique que les degrés évoluent peu et qu'ils ne devraient plus beaucoup bouger sauf par phénomènes de concentration ou flétrissement.

La dégradation d'acide malique reste au ralenti sur Grenache (-0,3g/L en 7 jours avec une moyenne de 2,1g/L) et a été un peu plus active sur Syrah (-0,6g/L avec une moyenne de 3,5g/L). Les pH ont peu évolués depuis la semaine dernière.

Sur Grenache la synthèse d'anthocyanes semble stoppée sur la majorité des parcelles alors qu'elle était encore active la semaine précédente sur tous les secteurs.

Pour la première semaine, les baies de Grenache n'ont pas gagné en volume.

La semaine est donc marquée par de faibles évolutions au niveau analytique.

Observations au vignoble

Grenache

Les baies sont restées assez gonflées. Le fruité des pulpes est bien présent et les notes confiturées se généralisent sur les parcelles équilibrées, avec plus ou moins de concentration. Seules les parcelles très chargées sont encore neutres et acides. L'amertume des pellicules a disparu sur les parcelles équilibrées et perdent en astringence. Les notes herbacées sont très présentes sur les parcelles tardives ou plus chargées mais s'atténuent sur les parcelles équilibrées. Pas de notes fruitées sur les pellicules pour le moment.

Syrah

En une semaine, l'état du feuillage a évolué : les couleurs d'automne commencent à apparaître : feuilles plus jaunes, début de coloration rouge... Cela montre que l'activité du feuillage se ralentit comme en témoigne l'atteinte du plateau d'accumulation de sucres. A noter des débuts de dessèchement de parties de rafles qui entraînent un flétrissement rapide des baies.

A la dégustation, les parcelles bien équilibrées en secteurs précoces ou médians commencent à développer des arômes confiturés. Les pellicules sont de manière générale peu astringentes mais présentent des notes encore herbacées sur les parcelles plus tardives ou plus chargées. Sur les parcelles équilibrées les arômes de la pellicule sont neutres mais peu sont fruités.

Conditions météo / Etat du vignoble

La majorité des parcelles se comporte bien pour le moment.

Les températures fraîches des nuits font condenser l'humidité en rosée. Les températures clémentes de la journée favorisent l'apparition de foyers de Botrytis sur les parcelles mal ventilées ou les amas de grappes. Les foyers visibles la semaine dernière se sont développés et multipliés. De nouvelles parcelles ont été touchées par rapport à la semaine écoulée. Pour le moment la fréquence de grappes touchées et l'intensité des attaques sur ces parcelles restent modérées. Toutefois quelques parcelles (Grenache notamment dont les grappes s'affaissent et perdent leur jus en les pressant modérément) deviennent critiques et nécessitent d'être récoltées rapidement même si les objectifs de maturité ne sont pas tout à fait atteints.

Les conditions météo actuelles favorisent le développement du Botrytis : l'observation des parcelles est primordiale. Un nouvel épisode pluvieux est prévu en cette fin de semaine avec semble-t-il des averses faibles, mais qui vont entretenir l'humidité de la zone fructifère.

Conclusion générale

Vérifiez l'évolution de l'état sanitaire de vos parcelles sensibles au Botrytis : bas-fonds, parcelles près de bois et à l'ombre le matin, parcelles chargées, à grappes compactes et entassées, avec présence d'oïdium ou de foyers de perforation de vers...

L'atteinte des différents objectifs de maturités tarde. Les paramètres analytiques évoluent peu depuis maintenant 2 semaines (en dehors des parcelles les plus tardives) : les niveaux de maturité se rejoignent par profil de parcelles et sur les différents secteurs.

Sur une partie du vignoble, il faut rechercher le meilleur compromis entre maturité, état sanitaire et capacité de réception des apports en cave. Sur les secteurs tardifs du Ventoux, il faut sans doute commencer à vendanger des parcelles de rosé en légère sous maturité mais avec un état sanitaire encore satisfaisant, afin de ne pas se retrouver débordé plus tard.