

N° 6

- Situation générale du vignoble
 - Résultats de l'étude de maturité générale par secteur
-

**Situation
du
vignoble
au 21 août**

**Etude de la
végétation
et de la
production
2006**



SERVICE TECHNIQUE
D'INTER RHONE

2260, route du grès
84100 ORANGE

Olivier ROUSTANG
roustang@inter-rhone.com

Tel : 04 90 11 46 50
Fax : 04 90 11 46 10

CONTROLE DE MATURITE
PRELEVEMENT N°2

Les résultats complets de ce prélèvement sont disponibles sur les sites :
www.inter-pro.org et www.institut-rhodanien.com



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE MERIDIONAL

Aucune pluie n'est venue perturber ce 2^{ème} prélèvement.

Au niveau des températures, la 2^{ème} décade du mois d'août est inférieure à la normale de 0,5 à 1,5°C sur les minimales et de 1,5 à 3,5°C sur les maximales. Sur la semaine, les températures ne dépassent pas 30°C.

Rappelons que ces températures, même si elles sont déficitaires par rapport à la valeur "normale", sont plutôt bénéfiques à la maturation des baies. On sait effectivement que la synthèse des anthocyanes (pigments colorés) est stimulée quand l'amplitude entre températures diurnes et nocturnes est important. L'écart entre maturité pulpaire et phénolique devrait, par conséquent, être moins important qu'en année chaude.

Ce constat n'empêche pas, bien évidemment, de contrôler ses parcelles afin d'atteindre la maturité optimale en phase avec le type de vin que l'on souhaite élaborer.

A ce titre, la dégustation de baies est un moyen simple et complémentaire d'aide à la décision de récolte ; notamment parce qu'elle permet de se rendre compte réellement de l'état de ses parcelles.

L'état sanitaire est à ce jour globalement très satisfaisant. La véraison est complète et homogène sur l'ensemble des secteurs hormis ceux, très tardifs, du nord Vaucluse. Cependant, on remarque quelques baies vertes sur des grappes entièrement verrées.

| | Par rapport à 2005 à date équivalente | |
|------------------------------------|---|---|
| | Gard | Vaucluse |
| Poids 200 baies (g) | Identique sur le sud et inférieur de 8% sur le nord | Inférieur de 8% |
| Degré probable (% vol) | - 0,5 % vol sur le sud et - 1 % vol sur le nord | - 0,5 % vol |
| Acidité totale (g/L H2SO4) | Inférieure d'environ 0,6 g | - 1 g |
| Acide malique (g/L) | identique | -1,5 g |
| Acide tartrique (g/L) | + 1g | + 1g |
| Azote assimilable (mg/L) | - 12% | - 10% |
| Potassium (mg/L) | identique | - 13% |
| Composés phénoliques | Inférieur de 5% | Inférieur de 8% |
| Anthocyanes (g/kg de baies) | Inférieur à 2005 mais supérieur à la moyenne depuis 1989 (+20%) | - 17 % mais comparable à la moyenne depuis 1989 |

Points importants à ce jour :

- léger retard d'environ une petite semaine par rapport à l'an dernier
- poids des 200 baies inférieur d'environ 8%
- acidité plus faible par rapport à 2005 (qui était une année plus acide que la moyenne)
- acide tartrique nettement plus élevé
- azote assimilable faible
- teneur en anthocyanes hétérogène en raison de la véraison encore incomplète sur les secteurs tardifs du Vaucluse mais niveau comparable à la moyenne des dernières années



La récolte des secteurs les plus précoces débutera dans le courant de la semaine prochaine. Le reste s'échelonne à partir du 4 septembre.

En conclusion, les caractéristiques analytiques observées à ce jour permettent d'aborder cette campagne de vinification dans les meilleures conditions. Tant que les conditions climatiques resteront clémentes il n'y aura pas lieu de se précipiter.

Rappel : dans un souci d'uniformisation inter laboratoires et conformément à la réglementation européenne, les degrés potentiels sont calculés sur une base de 16,83 g de sucre pour 1% vol.

NB: Les résultats complets sont disponibles sur les sites www.inter-pro.org (avec code d'accès) et www.institut-rhodanien.com (sans code d'accès).



MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE AU NORD VAUCLUSE – SUD DROME SECTEURS 5 ET 7

Situation générale du vignoble :

L'état sanitaire est toujours très satisfaisant. Les pluies de la semaine dernière ont été très bénéfiques pour le secteur 5 (20 à 40 mm)

Situation actuelle au 22 août 2006

Secteur 5

| Cépages | Poids 200 grains | Degré Probable % Vol | Acidité Totale g/l H ₂ S ₀₄ | pH | Acide Malique g/l | Azote mg/l | Potassium mg/L |
|----------|---------------------|-------------------------|--|------|----------------------|---------------|-------------------|
| Grenache | 288 | 11,9 | 4,57 | 3,12 | 2,1 | 131 | 1068 |
| Syrah | 291 | 11,6 | 5,48 | 3,18 | 3,8 | 152 | 1385 |
| Carignan | 290 | 11,0 | 6,20 | 3,04 | 3,9 | 107 | 1328 |

Communes concernées :

Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochegude Tulette

Secteur 7

| Cépages | Poids 200 grains | Degré Probable % Vol | Acidité Totale g/l H ₂ S ₀₄ | pH | Acide Malique g/l | Azote mg/l | Potassium mg/L |
|----------|---------------------|-------------------------|--|------|----------------------|---------------|-------------------|
| Grenache | 332 | 10,6 | 6,60 | 2,97 | 4,8 | 138 | 1011 |
| Syrah | 333 | 10,9 | 8,30 | 3,01 | 8,1 | 145 | 1413 |
| Carignan | 322 | 9,5 | 9,66 | 2,92 | 8,9 | 124 | 1362 |

Communes concernées :

Saint Maurice sur Eygues, Vinsobres, Mirabel aux Baronnies, Vaison la Romaine, Nyons, Venterol, Rousset les Vignes, Saint Pantaléon les Vignes



Comparaison de la situation par rapport à l'année dernière à la même date

Secteur 5

| Cépages | Poids 200 grains en g | Degré Probable % Vol | Acidité Totale g/l H2 S04 | pH | Acide Malique g/l |
|----------|-----------------------------|-------------------------|------------------------------|--------|-------------------------|
| Grenache | - 6 | - 0,6 | - 1,06 | + 0,08 | - 1,05 |
| Syrah | - 19 | - 0,7 | - 0,68 | + 0,03 | - 0,70 |
| Carignan | - 5 | - 0,1 | - 1,50 | + 0,09 | - 1,38 |

Secteur 7

| Cépages | Poids 200 grains en g | Degré Probable % Vol | Acidité Totale g/l H2 S04 | pH | Acide Malique g/l |
|----------|-----------------------------|-------------------------|------------------------------|--------|-------------------------|
| Grenache | + 26 | - 0,6 | - 0,33 | + 0,18 | + 1,00 |
| Syrah | + 30 | + 0,2 | + 0,08 | + 0,06 | + 1,60 |
| Carignan | + 34 | - 0,5 | + 0,03 | + 0,03 | + 2,32 |

Conclusions :

Le stress hydrique sur le secteur 5 s'est traduit par des baies très petites, par opposition au secteur 7, où les pluies du 14 Juillet ont eu pour conséquence un gonflement constant et homogène des raisins.

Les acidités sont plus faibles pour le secteur 5 avec un degré probable équivalent. Pour le secteur 7, l'acidité est proche de celle de l'année dernière, mais avec une proportion de malique plus importante.

Composés polyphénoliques et anthocyanes : leur concentration est plus importante par rapport aux millésimes précédents pour le secteur 5. Pour le secteur 7, les concentrations sont dans la moyenne des 10 derniers millésimes mais très inférieures aux millésimes de 2005.



Synthèse des 20 derniers millésimes et comparaison des résultats au 22/08

Secteur 5 – cépage grenache

| Année | Poids de 200 grains (g) | Degré probable 16.83 (%) | Acidité totale (g H2SO4 /l) | pH |
|-----------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------|------|
| 1986-2005 | 345 | 10,7 | 5,36 | 3,08 |
| 2006 | 288 | 11,9 | 4,57 | 3,12 |

Secteur 5 – cépage syrah

| Année | Poids de 200 grains (g) | Degré probable 16.83 (%) | Acidité totale (g H2SO4 /l) | pH |
|-----------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------|------|
| 1986-2005 | 340 | 10,6 | 6,60 | 3,14 |
| 2006 | 291 | 11,6 | 5,48 | 3,18 |

Secteur 7 – cépage grenache

| Année | Poids de 200 grains (g) | Degré probable 16.83 (%) | Acidité totale (g H2SO4 /l) | pH |
|-----------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------|------|
| 1986-2005 | 338 | 10,0 | 7,66 | 2,95 |
| 2006 | 332 | 10,6 | 6,59 | 2,97 |

Secteur 7 – cépage syrah

| Année | Poids de 200 grains (g) | Degré probable 16.83 (%) | Acidité totale (g H2SO4 /l) | pH |
|-----------|-------------------------|--------------------------|-----------------------------|------|
| 1986-2005 | 346 | 9,37 | 8,28 | 2,99 |
| 2006 | 333 | 10,9 | 8,30 | 3,01 |

Remarques :

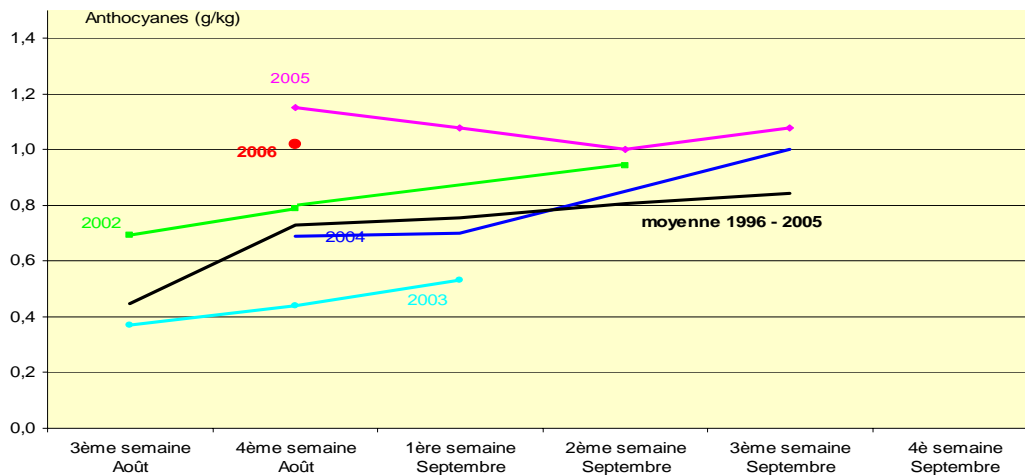
Le poids de 200 baies est dans l'ensemble inférieur à la moyenne, avec une différence plus marquée pour le secteur 5

Les degrés sont tous supérieures par rapport à la moyenne

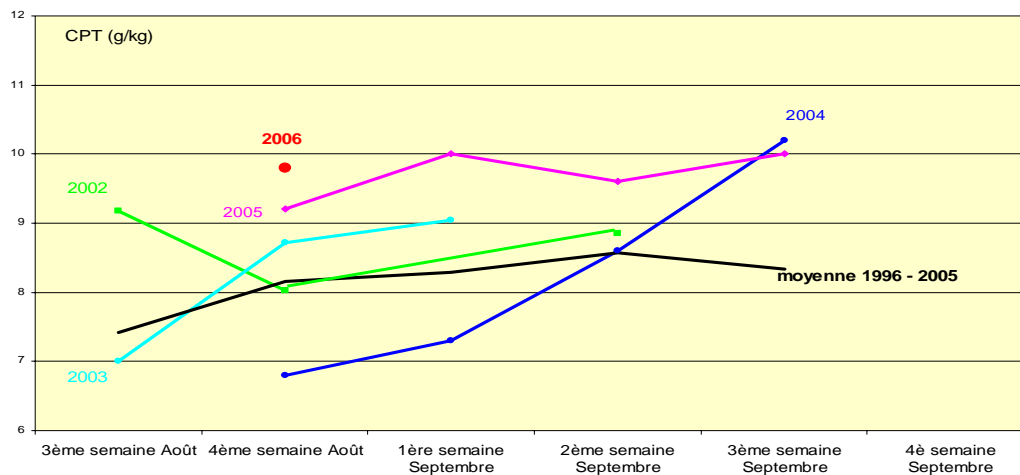
Les acidités totales sont en cohérence avec le degré sauf pour la Syrah du secteur 7 où l'acidité est encore forte



Evolution comparée des anthocyanes de 1996 à 2006 GRENACHE - SECTEUR 5

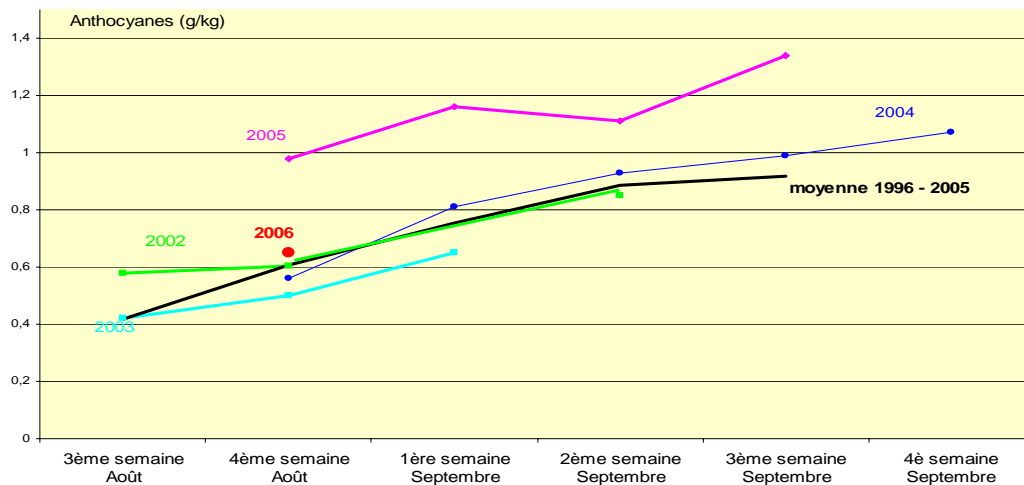


Evolution comparée des composés phénoliques totaux de 1996 à 2006 GRENACHE - SECTEUR 5

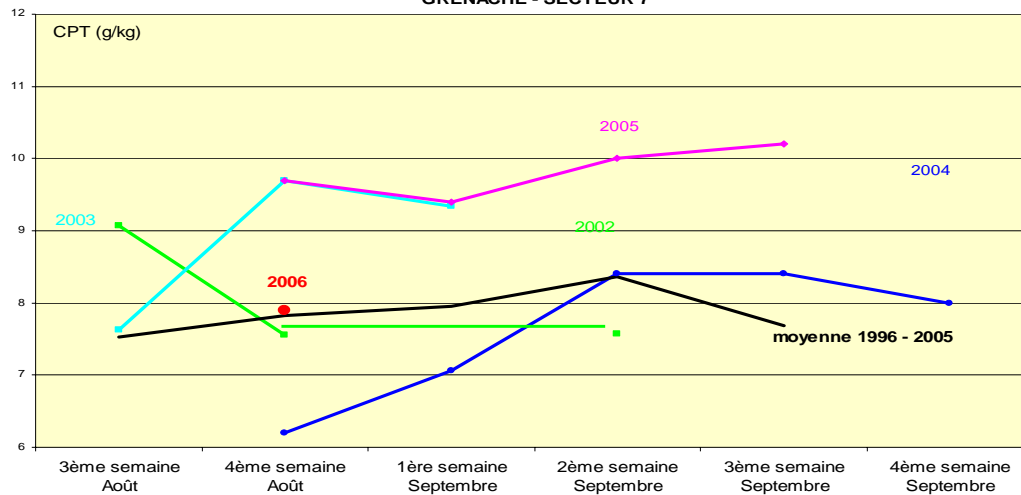




Evolution comparée des anthocyanes de 1996 à 2006
GRENAICHE - SECTEUR 7



Evolution comparée des composés phénoliques totaux de 1996 à 2006
GRENAICHE - SECTEUR 7



Laboratoire Œnologique PHILIS
Tel : 04 90 65 86 15
Fax : 04 90 65 81 15

SITUATION GENERALE – SECTEUR GIGONDAS

OBSERVATIONS :

Cette première étude de maturité, sur une partie des parcelles témoins de l'appellation, fait apparaître des poids moyens identiques pour Grenache, inférieurs sur Mourvèdre mais supérieurs sur Syrah.

Les degrés probables (avec un taux de conversion identique) sont légèrement plus faibles pour Grenache et Mourvèdre, mais légèrement supérieurs sur Syrah, par rapport à 2005. Les acidités totales sont nettement moins fortes, avec des pH un peu plus élevés, mais l'an passé était une année plutôt acide ; on revient donc vers des valeurs plus habituelles.

Conclusion : quelques jours de retard sur l'an passé.

Pluies : 44 mm



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

SECTEUR CDR SEPTENTRIONAL

EN BREF

- Une précocité dans la normale, avec 4 à 5 jours de retard par rapport à 2005.
- Une évolution de la maturité logique, suite aux dernières pluies
- Un équilibre sucre/ acidités comparables à 2001 et 2004, au même stade, avec un poids des 200 grains encore faible
- Un état sanitaire correct mais à surveiller de près.
- Une maîtrise de la charge à affiner dans certaines situations
- Forte hétérogénéité entre parcelles

EQUILIBRE ET EVOLUTION DE LA MATURITE

Les premiers prélèvements ont été généralisés à l'ensemble des Appellations le lundi 21 Août.

On peut observer en rouge:

- un léger retard par rapport l'an passé. (- 0.7° à 17.5 g/l) soit à 4 à 5 jours de retard mais de grandes différences entre parcelles
- au niveau de l'équilibre (graphes suivants) :
 - un rapport degré / pH équivalent à ceux de 2001 et 2004. pH relativement élevé (3.15 pour 8°7)
 - un niveau d'acidité encore élevé (8.2 g/l)
 - un poids des 200 grains encore assez faible (381 g), bien que les raisins aient grossi suite aux dernières pluies (+16 g en 5 jours).
- teneur en acide tartrique importante (8.6 g/l), en baisse
- teneur en acide malique importante (6.8 g/l) mais en baisse
- teneur en potassium plutôt élevée (1.68 g/l) et en hausse
- teneur en azote faible, stable

A noter également une hétérogénéité importante entre parcelles selon les symptômes de sécheresse observés en Juillet (jeunes parcelles notamment), la précocité de la floraison (secteur tardifs) et la conduite du vignoble.

SECTEUR DIOIS

ETAT DU VIGNOBLE

Le vignoble est globalement en bon état. Les vignes n'ont pas souffert de la sécheresse au cours de l'été. Les pluies de Juillet et les dernières récentes ont entretenu une forte pression de maladies cryptogamiques. On a pu relever souvent de fortes attaques de mildiou sur jeunes pousses, ainsi que parfois quelques foyers de Botrytis. Les opérations d'effeuillage et de maîtrise du rendement restent d'actualité.

COMMENTAIRES MATURITES

Les premiers prélèvements ont été effectués le 21 Août.

Compte tenu du niveau de maturité rencontré, seuls les Muscats ont été prélevés.

Ils montrent par rapport à 2005 :

Un retard de maturité de 4 à 5 jours : degré de 8° sur les secteurs précoces à 6 ° sur les secteurs tardifs (degrés potentiels à 16 g/l) avec de gros écarts entre parcelles.

Un poids des 200 grains plus élevé (323 g contre 300 en 2005).

Les acidités sont élevées (10.0 g/l) et les pH faibles.

SECTEUR TRICASTIN

Tendances générales : le niveau de maturité est dans la normale, faible poids des 200 grains et acidités totales faibles.

En Grenache, les degrés moyens atteignent 10°3 à 10°7, soit 0°6 à 0°8 de moins qu'en 2005. Cela représente un retard de 4 à 5 jours par rapport à 2005. Forte hétérogénéité (de 9°3 à 12°3)

On enregistre :

- un faible poids des 200 grains (280 g), lié à la climatologie de cet été. Les précipitations de ces derniers jours n'ont apparemment pas eu de gros effets sur le grossissement des baies.

- des acidités totales plutôt faibles (4.7 g/l) liées à de faibles teneurs en acide malique (1.3 g/l). L'équilibre sucre/ pH reste à un niveau plus habituel mais les pH sont relativement élevés par rapport au niveau de maturité.

Sur Syrah, les niveaux de maturité sont du même ordre que sur les Grenaches (10 à 10°2)

Le retard de maturité par rapport à l'an passé est **très variable**. De 0 à 10 jours selon l'état des parcelles. Le poids des 200 grains est faible (326 g), les acidités plutôt faibles (5.9 g/l) liées comme sur grenache aux faibles teneurs en acide malique.

Les pH sont dans la moyenne (3.23) mais plutôt élevés par rapport aux sucres.

Une petite semaine de retard par rapport à 2005...

Evolution du référentiel en 2006

Le référentiel des Vignerons de Côtes du Ventoux est allégé cette année, il comprend 44 parcelles de Grenache et de Syrah représentatives de l'ensemble du territoire de l'Appellation.

Ce dispositif permettra de connaître les tendances générales du millésime mais devra être complété par des observations de terrains et des analyses pour les parcelles de chaque exploitation.

Tendances générales par rapport à 2005

| | Grenache (27 parcelles) | Syrah (17 parcelles) |
|---------------------------|---|---|
| Degrés potentiels | 9 à 12,5 % soit - 0,7 % vol. | 9,2 à 12,4 % soit - 0,4 % vol. |
| Acidité totale (moyennes) | 6 g H ₂ SO ₄ /l Idem 2005 à date équivalente | 6,8 g H ₂ SO ₄ /l |
| pH (moyennes) | 3,3 soit + 0,1 qu'en 2005 | |
| Poids de baies | - 5 % | - 9 % |
| Indices en anthocyanes | - 12% à date équivalente | |
| Indices en polyphénols | - 5 % | - 1 % |

Le léger retard de degré potentiel par rapport à 2005 semble plus accentué sur le secteur Calavon. Les zones tardives sont quand à elles relativement proche des valeurs de 2005 mais avec des niveaux d'acidité inférieurs à degré équivalent.

Le potentiel en anthocyanes semble également inférieur à l'an dernier confirmant les observations faites au vignoble et lors de la dégustation des baies.

Dégustation des baies

Les pulpes commencent à révéler des arômes fruités sur les deux cépages. Contrairement à 2005 l'acidité pulpaire est peu ressentie (pour un degré inférieur). Les pellicules sont moins épaisses et plus friables sur les Syrah mais encore très dure et herbacées sur les grenaches.

Lors des dégustations les pellicules ne libèrent pas encore beaucoup de couleur.

Observations au vignoble

La véraison n'est pas encore parfaitement achevée pour les Grenaches des zones médianes à tardives.

Les conditions de floraison ont induit une coulure variable sur les Grenaches dont les grappes présentent des profils généralement peu compacts avec des baies plutôt petites.

Nos évaluations parcellaires, nous laisse entrevoir un rendement à la parcelle légèrement supérieur à 2005 (année de faibles rendements pour les deux cépages).

L'état sanitaire est globalement très bon.

Nous avons cependant observé des dégâts de grêles sur la plupart des secteurs ainsi que quelques attaques de vers de grappes (3^{ème} génération) et plus rarement d'oïdium. Il convient donc d'être vigilant car si l'état du vignoble est actuellement très satisfaisant, tout laisse à penser qu'en cas de forte pluviométrie dans les prochaines semaines l'évolution de l'état sanitaire peut se compliquer sur les parcelles à grappes et feuillages entassés et ayant subi des premiers incidents, à ce jour sans conséquences.

Le déficit pluviométrique et les nombreuses journées ventées du début de saison ont contribué à l'apparition de symptômes de stress hydrique. Ceux-ci sont aujourd'hui nettement atténués par les précipitations survenues en juillet et en août.

Conclusion générale

Ce nouveau millésime se présente donc avec :

- des **poids de baies très faibles** sur les deux cépages
- une **petite semaine de retard** par rapport à 2005 avec des **disparités importantes suivant les secteurs** (les zones tardives étant assez proche de l'an dernier)
- des **acidités plus faibles** à degré équivalent laissant augurer une maturité technologique pouvant être atteinte plus rapidement si les conditions climatiques actuelles se maintiennent.