

N° 9

- Avancement des vendanges
 - Résultats de l'étude maturité générale par secteur
-

Situation du vignoble au 10 septembre

Etude de la végétation et de la production 2007



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



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE MERIDIONAL

Aucune pluie n'est venue perturber ce 5^{ème} prélèvement. Le mistral fort de ces derniers jours a permis de vendanger dans de bonnes conditions.

Les cépages précoces non encore récoltés en secteurs précoces sont fragiles et on observe beaucoup de flétrissements. Ces situations n'évoluent que par concentration.

Sur les parcelles en situation séchante et très ventée on observe des défoliations importantes. La maturation des baies sur ces situations est compromise.

Pour le reste des situations en secteurs tardifs, la plupart des cépages évoluent favorablement.

Au niveau des vinifications, les fermentations alcooliques sont très rapides.

La bonne extraction des polyphénols se confirme. Les moûts sont facilement colorés, attention aux rosés de saignée.

Les teneurs en acide malique sur les vins en fin de fermentation alcoolique sont hétérogènes mais très souvent élevées. L'impression acide est marquée. Aucune fermentation malolactique n'est encore enclenchée.

Dans l'ensemble, les fermentations se déroulent très bien, sans arrêt, sans ralentissement. Dans la majorité des cas, les cuves chauffent très peu.

Au niveau de la maturation et par rapport à la semaine dernière :

- les degrés ont encore augmenté de + 0,5 à + 1,0 % vol sur les secteurs tardifs
- chute de l'acidité totale de - 0,5 à - 1 g/L H₂SO₄ en moyenne
- les teneurs en anthocyanes sont stables ou en léger déclin ce qui montre que la maturité phénolique est atteinte
- poids des 200 baies en stagnation

Enfin, l'heure est à la récolte. Nous vous souhaitons à tous de bonnes vendanges.

NB: Les résultats complets sont disponibles sur le site www.institut-rhodanien.com (sans code d'accès).

Cet accès facilite la consultation des secteurs qui vous intéressent.

SECTEUR CDR SEPTENTRIONNALES

EN BREF

En blanc, bonne évolution. Vendanges en cours sur plusieurs Appellations. En rouge, maturité très ralentie sur le plan analytique. Etat sanitaire stabilisé pour l'instant. Potentiel en polyphénols en augmentation, mais peu extractible pour l'instant. Etat sanitaire, flétrissement et dégustation des baies de raisins à surveiller.

Dans plusieurs situations, l'état sanitaire s'est bien stabilisé même si l'on peut rencontrer encore un peu de pourriture acide sur certaines parcelles. Les feuilles adultes présentent souvent des signes de sénescence, jaunissement/rougissement, accompagnés souvent de symptômes de carences. Les températures diurnes et surtout nocturnes sont assez faibles. L'activité végétative de la vigne est ralentie.

Les vendanges ont commencé timidement en fin de semaine dernière sur Crozes, en blanc. Elles devraient se poursuivre activement cette semaine, également sur St Peray et Condrieu.

Saint Joseph et Hermitage devraient voir leurs premières vendanges de blanc en fin de semaine.

Les premiers moûts présentent des degrés potentiels très variables, parfois élevés, et de bons rendements en jus. Les acidités sont bonnes. Les teneurs en acide malique sont élevées mais les pH également. Les niveaux d'acide tartrique sont plutôt faibles.

Les conditions météo actuelles, froides, ensoleillées et sèches sont favorables à une évolution de la maturité par concentration. Pourtant, même si on observe un flétrissement important des baies, (voire de grappes entières) et une diminution significative du poids des 200 grains, on n'observe pas de phénomène de concentration. En effet, **l'évolution de la maturité est extrêmement lente** et ce, depuis plusieurs semaines: pratiquement aucun paramètre analytique n'évolue (voir ci dessous). Dans plusieurs cas, **le chargement en sucre par baie a atteint son plateau.**

La plus grande évolution des raisins est sur le plan physique et à la dégustation, où l'on a pu constater une nette augmentation des caractères fruités, sur les pulpes et les pellicules.

On a enregistré cette semaine, une bonne progression du potentiel en anthocyane sur raisins, et une augmentation des teneurs en polyphénols totaux (IPT) sur raisin. Mais leur extractibilité paraît faible. Les moûts obtenus au laboratoire présentent de faibles couleurs pour l'instant.

Evolution des paramètres analytiques :

On assiste à une diminution du poids des 200 grains en rouge comme en blanc, excepté sur St Joseph sud (-5 à -20 g). Le poids reste encore élevé par rapport à 2006.

En rouge, la progression des degrés est très faible: + 0.2 à + 0.5 en 7 jours. Nous enregistrons maintenant environ 7 jours de retard par rapport à 2006. Les degrés atteignent 10°4 sur Crozes rouge et 10°6 sur St Joseph. L'acidité totale et l'acide malique évoluent très peu.

Seuls les ph (+0.03) et les niveaux de potassium semblent augmenter (+100 à + 200 mg/l) (niveau final élevé en K:1.92 g/l en Crozes rouge). La teneur en azote assimilable semble également baisser fortement.

SURVEILLER VOS PARCELLES

SECTEUR TRICASTIN

En Syrah,

Les vendanges sont bien avancées sur les secteurs précoces. Sur les secteurs plus tardifs, on enregistre une bonne évolution des degrés (+1°0), une baisse des acidités (-1.0 g). Les ph progressent et sont élevés (3.48). Les teneurs en potassium augmentent. Le poids des 200 grains est stable (337g). Les degrés parviennent à 12°7.

En Grenache,

Le poids des 200 grains diminue (-15 g). **En apparence, la maturité évolue peu:** les degrés évoluent peu (+0°3), les acidités baissent peu (-0.2) et les ph augmentent peu (0.02). Le niveau de maturité est déjà correct (12°8).

En fait, on assiste à un phénomène de légère concentration avec une amélioration de l'équilibre général par rapport au degré: en proportion, on enregistre plus d'acide malique, plus de tartrique, amélioration de l'équilibre degré/ph, plus de potassium.