

N° 5

- Situation météorologique
- Résultats de l'étude maturité générale par secteur

---

# Situation du vignoble au 13 août

# 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](mailto:roustang@inter-rhone.com)

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



## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE MERIDIONAL

---

Ce premier prélèvement de maturité 2007 a été réalisé sur les parcelles du Gard et du Vaucluse seulement.

**La véraison est accomplie et homogène** dans tous les secteurs mis à part ceux du nord Vaucluse où l'on observe encore 5 à 30 % de baies vertes sur grenache et carignan.

On observe très peu de symptômes de sécheresse. Le feuillage reste efficace dans la plupart des situations.

**Au niveau des données analytiques, on note plusieurs faits marquants par rapport à 2006** selon les secteurs :

- les degrés probables sont supérieurs de 0,5 à 0,9 % vol
- les acidités totales sont inférieures de 0,5 à 1 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- le poids des 200 baies est supérieur de 20 à 30 %
- les teneurs en anthocyanes sont supérieures de 20 à 30 %

L'avance constatée au niveau de l'équilibre sucres / acidité et les valeurs de pH ne doivent pas pousser à la précipitation car la maturation risque d'avancer moins vite que les dernières années. Les poids de baies sont effectivement plus conséquents que les trois dernières années ; à la dégustation, les baies restent encore aqueuses et sans caractère aromatique prononcé.

L'état sanitaire est satisfaisant pour l'instant et les données concernant les polyphénols sont encourageantes ; **ceci laisse entrevoir la possibilité de réaliser un très bon millésime 2007 en Vallée du Rhône.**

Enfin, le prochain prélèvement qui sera réalisé lundi 20 et mardi 21 sur l'ensemble des vignobles de la vallée du Rhône permettra de prévoir au mieux la date des vendanges.

Important : Les grappes sont compactes, il n'y a presque pas eu de coulure cette année. Aussi l'égrenage est difficile car les baies sont serrées les unes contre les autres, ce qui risque de fausser la représentativité de l'échantillonnage. Faire des prélèvements de grappes entières sera certainement judicieux cette année.

Attention : 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 depuis la campagne 2006.

Ceci signifie que les degrés que vous trouverez dans les tableaux de résultats sont légèrement surestimés pour une vinification en rouge.

NB: Les résultats complets sont disponibles sur le site [www.inter-pro.org](http://www.inter-pro.org) et [www.institut-rhodanien.com](http://www.institut-rhodanien.com)

## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

---

### SECTEUR CDR SEPTENTRIONAL

#### EN BREF

- Etat sanitaire correct pour l'instant mais à surveiller. Eclaircissage à affiner dans certains cas. En rouge, précocité similaire à celle de 2006, poids des 200 grains élevé.

#### ETAT DU VIGNOBLE

De façon générale, malgré les épisodes pluvieux passés, le vignoble est en **bon état général**. En effet, un important travail de protection phytosanitaire et prophylactique a été effectué cette saison, notamment au niveau de l'effeuillage, des rognages et de l'éclaircissage. Sur plusieurs secteurs, des parcelles ont été grêlées au cours de la saison, avec parfois une perte de récolte importante (secteurs sur Cote Rôtie notamment).

En dehors de ces cas, l'état sanitaire des raisins est excellent pour l'instant, mais les **conditions météorologiques et le stade actuel des raisins sont favorables au développement du Botrytis**.

De très rares foyers de pourriture ont pu être observés. **Partout où les vignes ont été correctement effeuillées, on n'observe pratiquement pas de foyer de pourriture.**

La véraison s'est effectuée correctement, plutôt lentement. Elle est pratiquement terminée sur tous les secteurs. L'aoûté des bois est perceptible dans plusieurs situations, bien que le vignoble soit encore poussant.

#### RESULTATS MATURITE

Les prélèvements ont été effectués les Lundi 6 et Lundi 13 Août avant la pluie.

En une semaine, suite aux épisodes pluvieux, les raisins ont de nouveaux grossis (+ 31 g en rouge) et atteignent 431 g en Crozes rouge. **Le poids des 200 grains est élevé.**

Les degrés ont peu progressé (+ 0.6°) et parviennent à 8.2 (base 17.5). Ce niveau correspond désormais à celui enregistré l'année dernière à la même époque.

Les acidités sont plutôt faibles (peu d'acide malique, peu de tartrique), mais on a également moins de potassium, ce qui peut expliquer le pH équivalent à celui mesuré l'an passé.

## SECTEUR TRICASTIN

Les prélèvements ont été effectués le Lundi 13 Août avant la pluie.

**En Syrah**, le degré potentiel parvient à 9°5 en moyenne (base 17.5). Cela représente environ 7 jours d'avance par rapport à 2006. mais il y a de **très grandes disparités** : certaines parcelles sont verrées depuis plusieurs jours et atteignent 11°4. Selon leur état sanitaire, l'évolution de la maturité phénolique et l'évolution de la météo à venir, elles pourraient être vendangées avant la fin Août.

D'autres ont une maturité beaucoup plus tardive et parviennent à 8°7.

Le poids moyen est dans la normale (354 g), les acidités plutôt faibles (6,2 g).

**En Grenache**, le degré moyen est de 9°5. On enregistre moins d'hétérogénéité entre parcelles. **Le poids des 200 grains est élevé. La précocité est comparable à 2006**

## SECTEUR DIOIS

Les éléments marquants de ces derniers jours, concernent la grêle, qui s'est abattue et a causé de gros dégâts sur les secteurs du haut Diois (Laval d'Aix, Chatillon, Menglon). Les conditions météorologiques sont favorables au développement du Botrytis.

Les résultats montrent par rapport à 2006 :

Sur le bas Diois, une **légère avance de maturité des MUSCATS** de 3 à 4 jours: degré de 7°4 (degrés potentiels à 16 g/l) avec de gros écarts entre parcelles. (6°2 à 8°1)

Un poids des 200 grains plus élevé (342 g contre 323 en 2006).

Les acidités sont plutôt faibles au regard du degré mesuré (10.0 g/l).

De façon générale, le niveau de maturité mesuré est faible, et ne permet pas d'interprétation pour l'instant.

Sur les autres secteurs, et sur Clairette, les niveaux de maturité sont très faibles, pour l'instant.