

N° 7

- Résultats de l'étude maturité  
générale par secteur

**Situation du  
vignoble au  
22 septembre**

**Etude de la  
végétation  
et de la  
production  
2008**



**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 09



## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES COTES DU RHONE MERIDIONALES

---

Par rapport à la semaine dernière, plusieurs parcelles ont été vendangées. Les résultats présentés sont par conséquent données à titre indicatif.

**Les vendanges avancent vite.** Les chantiers de récolte sont effectivement efficaces. Beaucoup de parcelles seront récoltées cette semaine, aussi, les vendanges sur les secteurs précoces à moyens devraient se terminer en milieu de semaine prochaine.

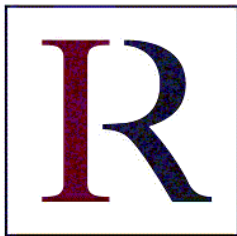
**Les faibles volumes se confirment.** Il est encore trop tôt pour pronostiquer un volume final sur l'ensemble de l'appellation mais les chiffres constatés au sein des unités de vinification à ce jour laissent apparaître un déficit d'environ -20 à -25 % par rapport à 2007.

Ces chiffres expliquent la rapidité des vendanges mais devront néanmoins être confirmés lors des déclarations de récolte. Pour les parcelles restantes, la gestion des chantiers de récolte doit se faire selon l'état sanitaire et la précocité de chaque parcelle. La maturité a maintenant du mal à avancer compte tenu de l'état du feuillage et des conditions climatiques automnales actuelles. Des phénomènes de concentration sont observés accentuant encore le déficit sur les volumes.

Toutefois, les commentaires à la dégustation des premières cuvées laissent apparaître de bonnes surprises, tant au niveau des arômes que des couleurs. Les premiers vins finis affichent des intensités colorantes souvent supérieures à 12 et des IPT souvent supérieures à 45. Par contre, le côté vif de certains vins demande à être corrigé. L'expertise et la compétence de vos œnologues conseil sont un réel atout pour arriver à valoriser vos cuvées.

**NB:** Les résultats complets de ce 6<sup>ème</sup> prélèvement sont disponibles dès à présent sur le site [www.institut-rhodanien.com](http://www.institut-rhodanien.com)

**Attention :** dans les tableaux des secteurs méridionaux les valeurs d'anthocyanes sont erronées. Merci de ne pas en tenir compte.



*Tableaux N° 2, 3, 4 et 5 : Moyennes des paramètres analytiques par secteur au sixième prélèvement*

Secteurs GARD SUD

<b>Poids 200 baies</b>	<b>Degré % vol</b>	<b>Acidité totale</b>	<b>pH</b>	<b>Azote assimilable</b>
376	13.1	4.22	3.30	107
<b>Acide malique</b>	<b>Acide tartrique</b>	<b>Potassium</b>	<b>CPT</b>	<b>Anthocyanes</b>
2.86	4.96	1453	5.7	

Secteurs GARD NORD

<b>Poids 200 baies</b>	<b>Degré % vol</b>	<b>Acidité totale</b>	<b>pH</b>	<b>Azote assimilable</b>
422	12.2	4.68	3.20	85
<b>Acide malique</b>	<b>Acide tartrique</b>	<b>Potassium</b>	<b>CPT</b>	<b>Anthocyanes</b>
3.71	5.02	1556	5.8	

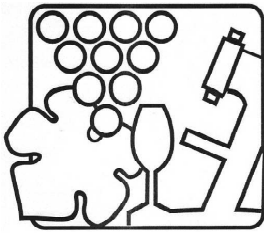
Secteurs VAUCLUSE CENTRE

<b>Poids 200 baies</b>	<b>Degré % vol</b>	<b>Acidité totale</b>	<b>pH</b>	<b>Azote assimilable</b>
350	13.2	3.76	3.30	99
<b>Acide malique</b>	<b>Acide tartrique</b>	<b>Potassium</b>	<b>CPT</b>	<b>Anthocyanes</b>
2.01	5.08	1383	7.0	

Secteurs VAUCLUSE NORD

<b>Poids 200 baies</b>	<b>Degré % vol</b>	<b>Acidité totale</b>	<b>pH</b>	<b>Azote assimilable</b>
420	12	5.08	3.10	98
<b>Acide malique</b>	<b>Acide tartrique</b>	<b>Potassium</b>	<b>CPT</b>	<b>Anthocyanes</b>
3.54	5.22	1430	6.6	

## Laboratoire Œnologique Philis



"Maison de Gigondas"

84190 GIGONDAS

Tél : 04 90 65 86 15

Fax : 04 90 65 81 15

---

### SITUATION GENERALE – SECTEUR GIGONDAS

#### **OBSERVATIONS :**

Quelques parcelles témoins ont été vendangées. Excepté pour la parcelle de Grenache Romane, l'évolution de la maturité est assez lente. En raison de l'hétérogénéité des grappes les résultats obtenus sont plutôt optimistes ; il est donc conseillé, avant de commencer à vendanger, de vérifier la maturité des parcelles par des prélèvements de grappes.

Les Grenaches ont progressé de 0,4 % vol., sauf Romane qui a pris 1,1 % vol. Les acidités totales sont stables, mais les pH ont augmenté de 0,10. Les IPT et les Intensités Colorantes ont monté.

Les Mourvèdres ont progressé en moyenne de 0,3 % vol. Les acidités et les pH n'ont pas varié. Les IPT sont en légère augmentation tandis que les IC ont plus progressé.

Les Syrahs sont en augmentation de 0,4% vol. Les acidités sont stables, tandis que les pH prennent 0,08. Les IPT ont peu varié mais les IC sont en augmentation.

**Conclusion :** Sur la moyenne, les degrés sont en légère augmentation, avec des acidités stables et des pH en hausse. Les IPT et les IC ont augmenté.

La maturité moyenne est toujours en retard, cependant l'état sanitaire est un paramètre à prendre de plus en plus en compte.

Pluies : 14 mm le 18.

*Contrôle maturité du Syndicat de l'AOC Gigondas  
Réalisé avec la participation financière d'Inter Rhône*



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

Situation actuelle au 22 Septembre 2008

Nous vous présentons seulement les maturités du secteur 7; sur ce secteur les vendanges débutent et sont très hétérogènes qualitativement et quantitativement.

### Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H <sub>2</sub> O <sub>4</sub>	pH	Acide Malique (g/l)	Azote mg/l	Potassium mg/l
Grenache	404	12	5,94	3,06	4,5	161	1218
Syrah	397	11,5	6,38	3,06	5,1	180	1345
Carignan	433	11,7	6,53	3,07	5,7	185	1387

### Communes concernées :

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

### Comparaison de la situation par rapport à la semaine dernière

### Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	Acide Malique (g/l)
Grenache	- 5	+ 0,6	- 0,04	+ 0,02	- 0,1
Syrah	0	+ 0,5	- 0,29	+ 0,01	- 0,7
Carignan	+ 10	+ 1	- 0,56	+ 0,04	- 0,6

### Observations :

La maturité a très peu évolué sur tous les paramètres sauf pour le Carignan (sa maturité présente toujours la plus forte progression).

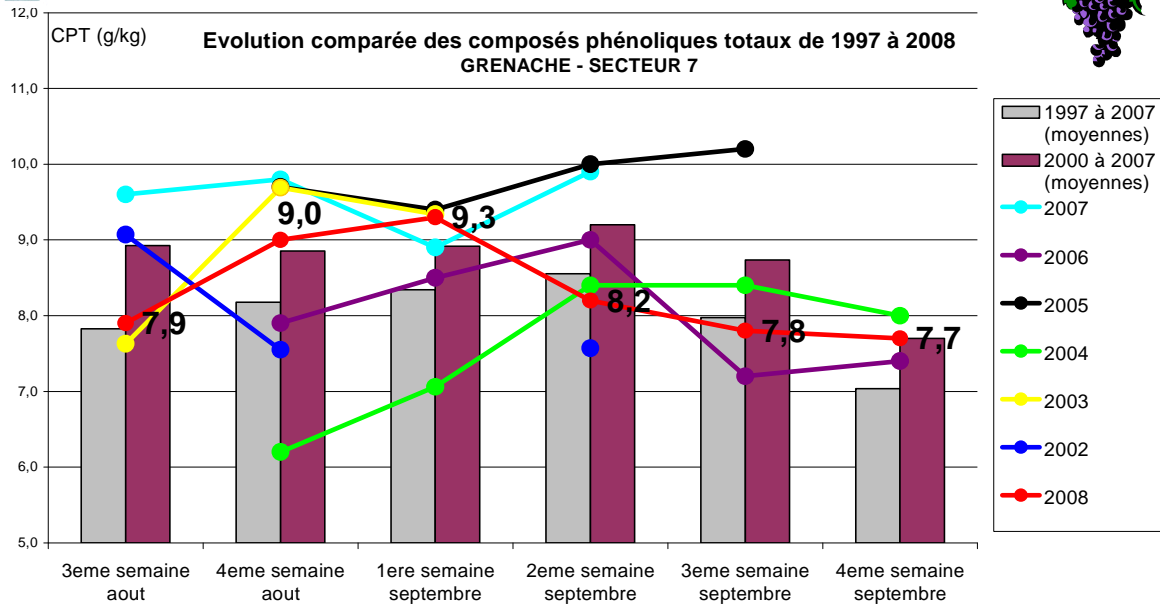
L'état sanitaire est toujours préoccupant sur certaines parcelles. La cueillette doit être raisonnée à la parcelle.



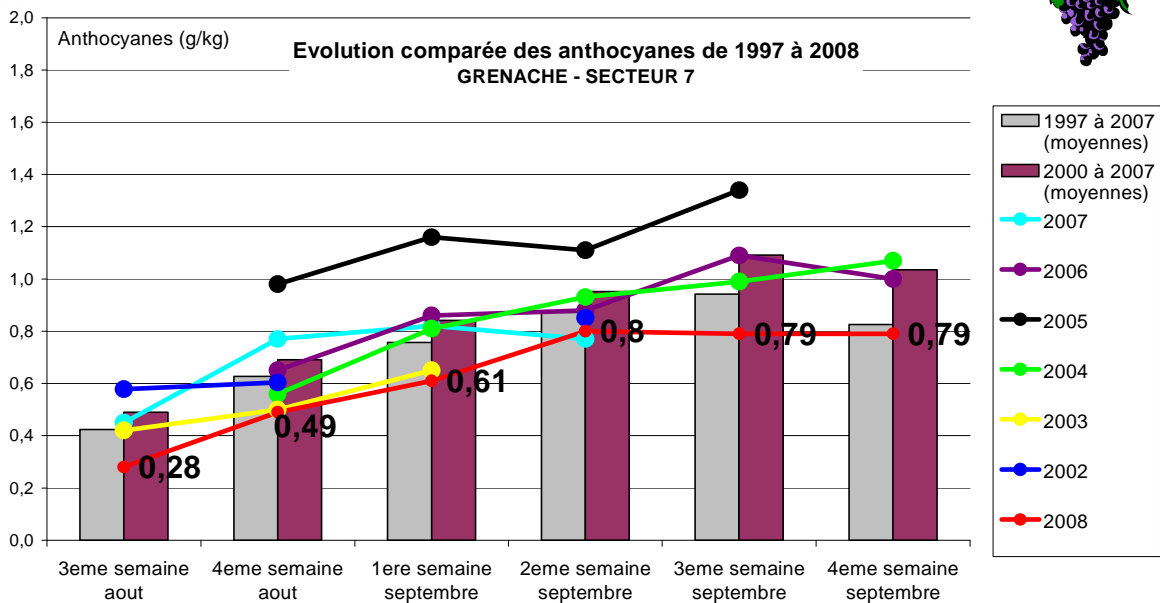
## Les contrôles de maturité et la dégustation permettront d'ajuster la décision de vendange



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique  
L.A.C.O.  
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique  
L.A.C.O.  
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE



## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

---

### **SECTEUR CDR Septentrional**

- Après 2 semaines de stagnation les degrés potentiels des rouges augmentent à nouveau.
- Ralentissement des dégradations de l'acide malique, voir même augmentation des concentrations sur certains secteurs.
- Le mistral permet de freiner le développement de *Botrytis cinerea*.

Les vendanges se poursuivent cette semaine sur les cépages blancs. Les parcelles de rouge les plus sensibles sont souvent récoltées dans la foulée.

Rappel : L'état sanitaire nécessite un tri sévère lors de la récolte manuelle. En récolte mécanique, le tri devra se faire avant le passage de la machine en retirant à la parcelle les grappes les plus atteintes.

### **En Blanc :**

Les variations de poids de baies sont encore une fois faibles cette semaine sur les cépages blancs (variations inférieures à 5%).

Les degrés probables offrent en revanche de belles augmentations avec en moyenne +1°1.

De leur côté, les concentrations en acide malique et les acidités totales évoluent peu (-0,1 à -0,2 points) sur les secteurs les plus méridionaux (Crozes Hermitage, Hermitage et ST Joseph SUD). Le NORD de ST Joseph enregistre, une belle perte d'Acidité Totale (-0,6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Là encore l'acide malique voit sa concentration chuter de 0,6 g/L.

Nous entrons, par conséquent, dans une phase d'évolution des maturités par concentration sur les secteurs les plus précoces. Seul le nord voit sa maturité évoluer de façon classique.

### **En Rouge :**

Nous enregistrons une grande variabilité dans l'évolution des poids de baies cette semaine. Il est tout de même possible de dégager une tendance générale à la baisse. Ces pertes de masse peuvent parfois être relativement importantes : -14% sur le secteur de Cornas.

Sous l'effet de cette concentration les degrés probables s'accroissent après 2 semaines de stabilité. Cette augmentation reste cependant modérée +0°1 à 0°5 amenant la moyenne de la zone à 10°5. Seul Cornas se démarque avec 1°1 de TAVP en plus et un degré probable de 12°9.

Lorsque l'on s'intéresse à l'évolution des acidités, on distingue deux zones qui évoluent de façon différente :

- la première, composée de Cornas et des VDP du secteur de Tain l'Hermitage, voit ses concentrations en acide malique et ses acidités totales s'accroître. A l'inverse, les pH et les poids de baies diminuent. A ce stade, l'évolution des paramètres analytiques semble être uniquement liée à une perte d'eau par les baies de raisin.



- La deuxième, composée par les autres appellations, enregistre un ralentissement voir une stabilisation de l'évolution des acidités. Sur les parcelles relativement saines, il faut profiter de cette période pour gagner encore quelques dixièmes de degrés d'alcool potentiel et parfaire l'évolution quantitative et qualitative des polyphénols contenus dans les baies.

Compte tenu des faibles teneurs en composés phénoliques totaux et en anthocyanes mesurées du 18/08/08 au 15/09/08, cette phase peut s'avérer importante.

### **SECTEUR Condrieu – Côte-rôtie (commentaires par CA69)**

Les vendanges ont débuté sur les 3 appellations et sur les parcelles dont la situation sanitaire ne permettait pas une attente prolongée. Elle nécessite en particulier en rouge un travail de tri extrêmement soigneux et donc lent..

#### **Etat sanitaire**

Suite au retour de conditions plus clémentes la situation se stabilise sur certaines parcelles.

En coteau on observe des parcelles qui sont à vendanger rapidement, la fraîcheur des températures ne suffit pas à limiter le développement des foyers de pourriture. De plus sur ces parcelles on note un flétrissement des baies et des pellicules qui redeviennent très fragiles.

Sur les plateaux et parcelles plus tardives, la situation est dans l'ensemble satisfaisante. Pour les parcelles en Saint Joseph Blanc, la situation sanitaire tend à se fragiliser, à rapprocher du niveau de maturité actuellement atteint.

**Compte tenu de l'évolution sanitaire des différents secteurs et parcelles, il est important de mettre à profit les conditions climatiques actuelles et de ne pas se précipiter au niveau des vendanges pour atteindre des niveaux de maturité intéressants (équilibre sucre/acidité et ph notamment).**

#### **Evolution des paramètres de maturité**

Cette semaine est marquée par une évolution des degrés sensiblement plus importante notamment en blanc (Viognier et Marsanne Roussanne). On note également des phénomènes de concentrations au niveau des baies.

#### ***Poids des 200 baies***

Les poids des 200 baies ont diminué cette semaine en Syrah (-24 g) ainsi qu'en Viognier (- 13g) et Marsanne marquant un léger phénomène de concentration.

#### ***Degré***

##### **Rouge**

Les degrés évoluent lentement en règle générale avec une progression hebdomadaire de 0.6° à rapprocher du phénomène de concentration. On observe un resserrement des





écarts entre zones tardives et précoces. C'est donc bien l'évolution de l'état sanitaire qui sera à prendre en compte pour l'ordre de ramassage.

#### Blanc

En Viognier, l'évolution des degrés est plus satisfaisante avec une élévation moyenne de 1°

La progression la plus marquée est notée sur Marsanne et Roussanne avec une augmentation de 1.3 °.

#### ***Equilibre acide***

L'évolution des acidités et pH est limitée cette semaine (-0.5g/l en Syrah et -0.2 g/l en Viognier). Les teneurs en acide malique sont relativement stables. Les niveaux atteints sont proches de 2001 à degré équivalent.

#### ***Teneur en azote***

Malgré une légère progression, les taux d'azote sont à des valeurs limites selon les parcelles et notamment en rouge (inférieures à 150 mg/l).

Des réajustements seront à prévoir en vinification. Il faudra veiller à réaliser des analyses de moûts pour réajuster si nécessaire ce paramètre.

#### ***Anthocyanes et Polyphénols totaux***

Les teneurs restent toujours faibles, comparables à degré équivalent aux teneurs de 2007 sur le secteur.

Les résultats par secteur sont disponibles sur le site [www.institut.rhodanien.com](http://www.institut.rhodanien.com)

***Vérifier attentivement l'état sanitaire pour décider de récolter ou d'attendre***

***Tendances par rapport à la semaine dernière***

	<b>Grenache</b> (24 parcelles)	<b>Syrah</b> (15 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	11,9 à 13,9 % soit +0,2% vol.	12,1 à 13,8 % soit + 0,3% vol.
Acidité totale (moyennes)	3,9 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	4,2 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit - 0,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l
pH moyen	+ 0,02 unité pH (pH=3,32)	
Poids de baies	+3 %	stable
Indices en anthocyanes	+10%	stable

\* prélèvements le 23/09/08 ; conversion sucre/degré potentiel : 16,83 ; amplitude de degrés : degré le plus faible et le plus élevé de ce prélèvement ; évolution du degré : comparaison par rapport à la semaine précédente.

Cinq parcelles du référentiel ont été vendangées.

Les degrés et les acidités ont peu évolué au cours de la semaine. L'accumulation des sucres est réduite. La dégradation de l'acide malique est quasiment nulle sur Grenache et faible sur Syrah : -0,3 g. Ces cinétiques sont un peu plus actives pour les parcelles les plus en retard : les écarts relevés entre parcelles sur ces paramètres lors des premiers prélèvements se sont réduits.

Le pH moyen est relativement faible et a peu évolué depuis trois semaines. Pour les deux cépages, les pH sont compris entre 3,23 et 3,43.

Le poids des baies de Syrah est stable et est toujours en légère augmentation sur Grenache.

La concentration en anthocyanes a atteint un plateau depuis quatre semaines pour les Syrah alors que les Grenache poursuivent toujours sur le même rythme leur accumulation.

***Dégustation de baies***

Au cours de la semaine, les maturités aromatique et phénolique ont évolué plus significativement que les paramètres analytiques.

### ***Syrah***

Les pulpes sont fruitées avec une intensité moyenne. Seulement quelques parcelles équilibrées commencent à présenter des arômes légèrement confiturés. Les pulpes sont toujours un peu acides. La plupart des pellicules ont perdu leur arômes herbacés et sont peu ou pas astringentes.

### ***Grenache***

Les pulpes sont en général sucrées et plus fruitées que la semaine passée. On commence à noter des arômes confiturés sur les parcelles les plus avancées. Les pellicules commencent à s'amollir et perdent en partie voire totalement leurs arômes herbacés. Les pellicules sont encore astringentes sur la plupart des parcelles.

## ***Observations au vignoble***

Les parcelles de Grenache les plus tardives et les plus chargées se sont bien colorées au cours de la semaine. Il devient rare de voir des parties de grappes totalement roses.

Les rosées matinales importantes et les températures clémentes l'après-midi ont généralisé la présence de Botrytis. Quasiment toutes les parcelles du référentiel présentent maintenant des foyers de pourriture, selon des intensités et des fréquences très variables. Sur les parcelles les plus vulnérables (bas-fond, grappes compactes, charge importante, entassement, pellicule fine...) la multiplication et le développement des foyers ont pu être très rapide. A l'opposé, dans d'autres situations, les foyers présents depuis deux ou trois semaines se développent lentement sans porter trop de préjudices à la qualité.

L'observation à la parcelle ou par typologie de parcelle est un paramètre clé dans le choix d'une date de récolte.

## ***Conclusion générale***

De manière générale, la maturation semble atteindre un palier pour l'ensemble des paramètres analytiques. Toutefois, le profil sensoriel évolue d'où l'intérêt de déguster les baies sur quelques parcelles afin de mieux appréhender leur potentiel aromatique et phénolique.

Les objectifs pour l'élaboration de rosés sont atteints dans la plupart des secteurs. Certaines parcelles peuvent correspondre à des objectifs de rouges fruités pour lesquels la maturité phénolique complète n'est pas recherchée. Quelques parcelles de Syrah sont proches de la maturité recherchée pour des rouges plus structurés.

Dans certaines parcelles, la dégradation sanitaire s'est fortement accélérée au cours de la semaine. Il est impératif de visiter le vignoble afin de prendre les bonnes décisions de date de vendanges. Ce paramètre est primordial cette année. Certaines parcelles ne peuvent plus attendre et doivent être récoltées très rapidement alors que d'autres ont la possibilité d'atteindre le niveau de maturité nécessaire pour un objectif produit plus haut de gamme.