

N° 4

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

Situation du vignoble au 1^{er} 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

Tel : 04 90 11 46 50
Fax : 04 90 11 46 09



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES COTES DU RHONE MERIDIONALES

Ce troisième prélèvement de maturité 2008 a été réalisé sur l'ensemble du réseau, soit 84 parcelles.

Comme la semaine dernière, l'évolution de la maturation par rapport à la semaine écoulée est très nette. Les degrés probables ont encore progressé de + 1 à + 1,5 % vol et les valeurs en acidité totale ont chuté de 1 à 2 g/L H₂SO₄ – encore cette semaine en raison de la chute des teneurs en acide malique (jusqu'à 30% ponctuellement).

Malgré tout, **le retard de 10 à 15 jours par rapport à 2007 est confirmé.**

Tableau N°1 : Evolution des résultats de ce 3^{ème} prélèvement sur la semaine

	Secteurs Sud	Secteurs Nord
Poids 200 baies %	stable	+ 8 %
Degré potentiel % vol	+ 0,8 à + 1,2	+ 1 à + 1,2
Acidité totale g/L H ₂ SO ₄	stable à - 1	- 2
pH	+ 0,1	+ 0,1
Acide malique g/L	stable à - 0,8	- 1,7
Acide tartrique g/L	stable	stable
Potassium mg/L	+ 150	+ 100 à + 180
Azote assimilable mg/L	stable	stable
CPT g/Kg de baies	+ 0,4 à + 0,6	stable à + 0,6
Anthocyanes g/Kg de baies	+ 0,15 à + 0,25	+ 0,25

Les poids de baies augmentent surtout sur grenache ; sur syrah ils restent stables. Cependant, comparativement à 2007, ils restent inférieurs de 10% en moyenne.

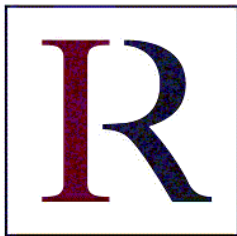
Au niveau des composés phénoliques, l'évolution est comparable quel que soit le cépage et le secteur. La vigne est toujours en phase d'accumulation. Par contre, l'écart de maturité entre les cépages se confirme.

L'état sanitaire reste stable pour l'instant. Cependant, les foyers observés la semaine dernière sont toujours présents et peuvent évoluer si les conditions climatiques se dégradent. Il convient par conséquent de **rester vigilant et d'évaluer les risques au vignoble**. Compte-tenu de l'hétérogénéité de charge, de qualité de feuillage et de qualité sanitaire, il est plus que jamais nécessaire d'aller dans les parcelles, de déguster les baies et de se montrer réactif au besoin. L'éclaircissage est encore souhaitable dans les situations poussantes où les grappes sont enchevêtrées et compactes.

Toutefois, les nuits sont encore fraîches et favorisent toujours la synthèse de la couleur (jusqu'à + 30% sur la semaine) et permettent de maintenir le bon potentiel aromatique. **La probabilité de faire des vins colorés et aromatiques se confirme.**

Enfin, les teneurs en potassium sont parfois très importantes (+ de 2000 mg/L ponctuellement). Les pH auront par conséquent tendance à augmenter à la cuvaison.

NB: Les résultats complets sont disponibles sur le site www.institut-rhodanien.com



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

Secteurs GARD SUD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
375	12,4	4,27	3,2	123
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
2,59	3,6	1397	6,0	1,11

Secteurs GARD NORD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
376	11,1	5,93	3,1	99
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
4,6	5,35	1457	5,9	1,03

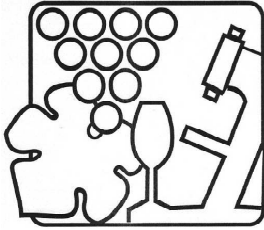
Secteurs VAUCLUSE CENTRE

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
331	11,8	4,65	3,2	134
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
2,69	5,0	1462	6,6	1,2

Secteurs VAUCLUSE NORD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
403	11,0	6,67	3,05	136
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
5,03	5,71	1427	6,5	0,88

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 :

Le beau temps de la semaine écoulée a permis une bonne évolution de la maturité. Cependant il est conseillé, avant de commencer à vendanger, de vérifier la maturité des parcelles par des prélèvements de grappes, en raison de leur hétérogénéité.

(Les chiffres en italique, entre parenthèses, indiquent les écarts par rapport au 27/08/07).

Le poids moyen inchangé des Grenaches masque des évolutions dans les deux sens selon les parcelles (-4%). Les degrés ont progressé de 1°5 (-1°1). Les acidités ont baissé de 0,9 g/l (+0,8 g/l) avec des gains de 0,13 pH (-0,08). Les acides maliques ont perdu 1,1 g/l (+0,4 g/l). *Les teneurs en azotes sont légèrement plus fortes et sont identiques en potassiums. Les IPT et les IC ont bien augmenté (IPT identiques mais IC = -2,1).*

Les Mourvèdres ont perdu du poids (-24%), alors que les degrés ont pris 1°3 (-1°6). Les acidités ont baissé de 1,6 g/l (-1,5 g/l), avec une baisse de 1,6 g/l d'acide malique (+2,0 g/l) et des pH en hausse de 0,15 (-0,12). Les acides tartriques en baisse, sont plus faibles que l'an passé (-0,5 g/l). *Les azotes sont plus faibles (-43 mg/l) et les potassiums proches du 27/08/07. Les IPT ont peu progressé (-9) et les IC ont augmenté (-2,6).*

Les poids des Syrahs sont en baisse (-16%), avec des degrés en augmentation de 0°5 (-1°0). Les acidités ont perdu de 0,6 g/l (-1,1 g/l) et les acides maliques 0,5 g/l (-1,1 g/l) tandis que les pH prenaient 0,06 (-0,19). *Les azotes et les potassiums sont plus faibles (-57 et -244 mg/l) que le 27/08/07. Les IPT et les IC, qui ont peu varié, sont proches de l'an passé.*

Conclusion : La maturité moyenne est en retard de 10 à 15 jours par rapport à l'an passé ; mais ne pas oublier qu'en 2007 les degrés ont été parfois trop élevés.

Pluie : de 5 à 15 mm le 31/08.

*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 générale du vignoble :

L'état du vignoble est toujours critique sur les parcelles les plus chargées (grappes entassées et feuillage favorisant les foyers d'humidité). Les prévisions climatiques défavorables pour la fin de la semaine ont incité certaines unités à vendanger des parcelles de blancs. Sur les secteurs les plus tardifs, il est encore temps d'effeuiller autour des grappes, pour limiter le développement de pourriture.

Situation actuelle au 1^{er} Septembre 2008

Secteur 5

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique (g/l)	Azote mg/l	Potassium mg/l
Grenache	330	11,4	5,70	3,05	4,4	187	1109
Syrah	342	10,5	7,36	3,02	6,6	207	1334
Carignan	373	10,8	6,79	3,02	5,8	162	1287

Communes concernées :

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

Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ O ₄	pH	Acide Malique (g/l)	Azote mg/l	Potassium mg/l
Grenache	354	10,6	7,11	2,97	5,7	172	1097
Syrah	368	10,3	8,18	2,98	7,5	192	1306
Carignan	380	9,9	8,78	2,97	8,5	183	1392

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 5

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique (g/l)
Grenache	+ 13	+ 1,3	- 1,4,	+ 0,11	-1,8
Syrah	+ 3	+ 0,6	- 1,04	+ 0,09	- 1,3
Carignan	+ 38	+ 1,2	- 2,11	+ 0,14	- 2,5

Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique (g/l)
Grenache	+ 17	+ 1,1	- 2,23	+ 0,12	- 2,8
Syrah	+ 23	+ 1,0	- 2,4	+ 0,17	- 3,0
Carignan	+ 59	+ 1,3	- 2,2	+ 0,16	- 2,4

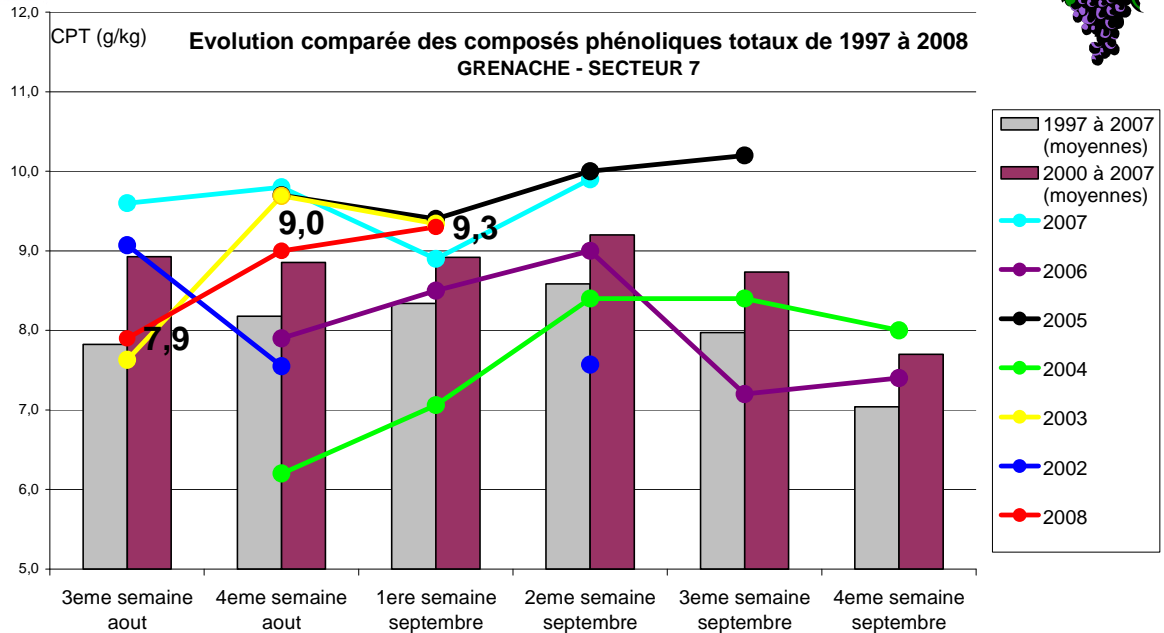
Observations : Nous observons une bonne évolution générale des paramètres de la maturité tous secteurs confondus avec cependant un ralentissement de la prise de degré des Syrahs du secteur 5.

A la dégustation, les baies ont encore une pellicule très acide avec des arômes végétaux ; la gangue pulpeuse adhère aux pépins encore verts. La pulpe fruitée laisse présager un bon potentiel aromatique sur Grenache et Syrah.

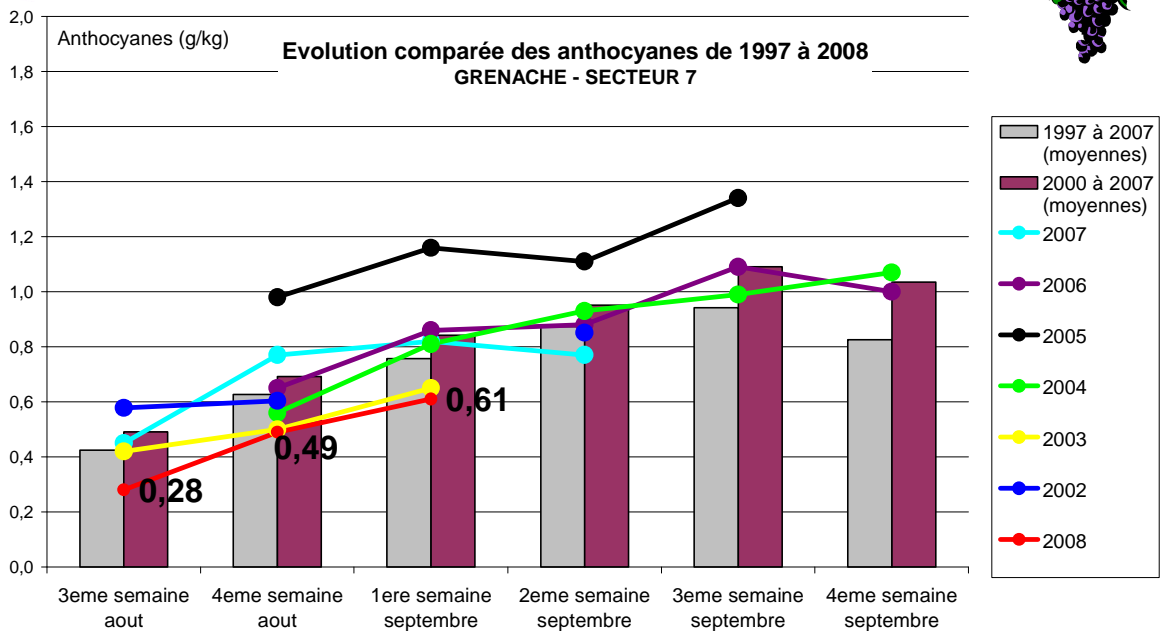
A degré équivalent, le potentiel polyphénolique est toujours assez élevé avec une forte progression des anthocyanes



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

- Véraison terminée sur l'ensemble du vignoble
- Evolution des foyers de pourriture freinée par les beaux jours
- Belle évolution de la maturité technologique cette semaine

Etat sanitaire

Le temps assez clément des deux semaines écoulées a permis de stopper l'évolution des foyers de Botrytis rencontrés sur certaines parcelles. Nous devons tout de même rester attentifs car quelques attaques de pourriture acide ont été observées. A l'approche de la récolte, un seul moyen de lutte contre la pourriture grise reste à notre disposition :

- l'élimination manuelle des foyers en retirant les grappes touchées et les entassements

Sur les parcelles ayant subi les assauts de la grêle (diminution de la surface foliaire et dommages sur baies), il est intéressant de retirer les grappes les plus touchées. Cela limitera le risque de développement de Botrytis sur les plaies et permettra une bonne maturation des grappes restantes.

Entretien du sol

Cette année les désherbages ont été mis à mal par la pluviométrie et on observe régulièrement sous le rang un enherbement qui se développe dans la zone des grappes (Erigéron, Chondrille, Chénopode, Amarante...).

La présence de ces mauvaises herbes est incompatible avec une récolte mécanique (risque important de libération de débris et de composés aromatiques néfastes à la qualité des vins).

Il est impératif de nettoyer mécaniquement vos parcelles avant la récolte.

De façon générale le poids des baies semble relativement similaire à celui enregistré en 2007 du fait d'une belle augmentation cette semaine. Trois secteurs se démarquent pourtant. Sur Saint Joseph Nord et Brézème les baies sont plus légères qu'en 2007 (-15%). Les baies de marsanne sur l'Hermitage sont quant à elles plus lourdes qu'en 2007 (+10%).

En Blanc :

La semaine écoulée a permis une belle évolution des maturités. Les degrés potentiels se sont accrus de 1°5 en moyenne ce qui amène la marsanne à 10° sur le sud du secteur.

Les pH ont bien évolué mais restent globalement faibles.

En Rouge :

Le degré alcoolique potentiel s'est accru de 1°5 cette semaine, ce qui amène la syrah à 11°5 sur Cornas. Les pH restent cependant bas et évoluent doucement (+0.15 en moyenne).

SECTEUR Condrieu – Côte rôtie (commentaires CA69)

Lors des prélèvements de cette semaine la situation a bien évolué avec de moins en moins de grains verts sur les grappes.

Evolution des différents paramètres et comparaisons entre millésimes

	Appellation Côte Rôtie			Appellation Condrieu		
	01/09/08	27/08/07	30/08/04	01/09/08	27/08/07	30/08/04
Poids des 200 baies	349	357	356	331	391	357
Degré	8.8	10.1	8.3	10.5	12	9.5
Acidité totale	8.7	6.2	7.6	7.5	4.9	6.9
pH	2.93	3.21	3.04	3.02	3.3 2	3.1

Poids des 200 baies

Le poids des 200 baies a bien progressé cette semaine. Les poids sont proches de ceux de 2000.

Un distinguo doit être réalisé vis-à-vis de la comparaison avec 2007 : on note des poids similaires pour les Syrah, en revanche les baies sont plus petites qu'en 2007 pour le Viognier (mais les baies étaient cette année-là exceptionnellement grosses).

Degré

Les degrés ont progressé cette semaine d'environ 1.5° pour les rouges et 2 ° pour les blancs.

Equilibre acide

Les acidités sont encore à des niveaux élevés malgré la chute de cette semaine.

Les pH sont à des niveaux remarquablement bas à degré équivalent.

Les équilibres sont proches de 2005 à degré de maturité équivalent.

Malgré l'évolution l'équilibre acide reste marqué par une teneur exceptionnellement élevée en acide malique associée également à une bonne concentration en acide tartrique (évolution faible de ce paramètre cette semaine).

Avec la petite chute de teneur en potassium, les niveaux deviennent moyens à plutôt faibles au regard des derniers millésimes.

Teneurs en anthocyanes : elles sont en progression continue depuis les dernières semaines. Le niveau actuel est légèrement plus élevé que celui de 2007

Indice polyphénols Totaux : le niveau reste plutôt faible même si le niveau atteint actuellement est un peu plus élevé que celui de 2007.



SECTEUR Tricastin

En syrah, les poids sont comparables à 2007, avec une évolution plus faible sur la semaine.

Malgré une bonne évolution de la maturité nous conservons un retard de 10 à 15 jours par rapport à 2007. En zone précoce, les vendanges devraient commencer la semaine du 15 septembre. L'état sanitaire étant très fragile, il est important de suivre l'évolution de la maturité, de l'état sanitaire et d'évaluer la maturité phénolique par la dégustation des baies (fruité, astringence des pellicules).

Sur grenache, les poids de baies augmentent (+25g en une semaine). Leur évolution par rapport au degré est similaire à celle de 2002. Bonne évolution de la maturité sur la semaine. Ils prennent un bon degré et perdent un point d'acidité totale.

Les syrah évoluent de 0,5 à 0,8 degré et perdent aussi un peu plus d'un point d'acidité.

Globalement les acidités restent élevées, en particulier au niveau de l'acide tartrique. L'acide malique se dégrade logiquement avec la maturation.

Les résultats par secteur sont disponibles sur le site www.institut.rhodanien.com

Un bon potentiel de couleur et une maturation qui se poursuit normalement

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	9,4 à 13,1 % soit +1,5% vol.	10,4 à 12,5 % soit + 1,4 % vol.
Acidité totale (moyennes)	5,9 g H ₂ SO ₄ /l	6,5 g H ₂ SO ₄ /l soit -2,1 g H ₂ SO ₄ /l
pH moyen	+0,09 unité pH (pH=3,24)	
Poids de baies	+7%	stable
Indices en anthocyanes	+ 20%	+ 5%

* prélèvements le 02/09/08 ; conversion sucre/degré potentiel : 16,83 ; amplitude de degrés : degré le plus faible et le plus élevé de ce deuxième prélèvement ; évolution du degré : comparaison par rapport à la semaine précédente.

Le gain de degré est de l'ordre de 1,5% vol. cette semaine sur Grenache comme sur Syrah. Les sucres s'accumulent de manière active.

La baisse d'acidité se poursuit normalement sur les deux cépages. Les températures de la semaine dernière ont favorisé la dégradation de l'acide malique : la diminution est de l'ordre de 30% par rapport à la semaine dernière.

Pour les deux cépages les degrés et acidités sont relativement homogènes sur l'ensemble de l'appellation. Toutefois, le secteur Nord-Est accuse un peu de retard sur ces deux paramètres.

L'accumulation des anthocyanes se ralentit sur Syrah et se poursuit sur Grenache. Le niveau d'anthocyanes est légèrement plus faible qu'en 2005 ou 2007 à la même date pour les Syrah et un peu en retrait sur Grenache. Mais, à degré équivalent, ce niveau de couleur est équivalent voire légèrement supérieur à 2005 ou 2007.

Le poids des baies de Syrah se stabilise à un niveau moyen par rapport aux derniers millésimes. Les baies de Grenache continuent de croître. Ce prélèvement réalisé quelques heures après l'orage de dimanche soir ne permet pas de visualiser l'effet de la pluie (de 0 à 10-15 mm selon les secteurs) sur le poids des baies.

Dégustation de baies

Les pulpes restent encore acides mais le fruité est présent sur les parcelles les plus précoces de Syrah et de Grenache. Les pellicules de Syrah sont relativement fines et friables et donc fragiles en cas de fortes précipitations. Les pellicules de Grenache sont plus dures et épaisses.

Observations au vignoble

La véraison des parcelles de Syrah est terminée. La coloration des baies de Grenache s'homogénéise. Seules quelques parties de grappes restent rouges légèrement rosées. Les parcelles de Grenache les plus chargées ont encore quelques baies vertes et présentent les degrés les plus faibles.

L'état sanitaire s'est maintenu la semaine dernière. La croissance des baies se ralentit ce qui a limité l'éclatement de baies des grappes compactes. Toutefois, le Botrytis est présent ou latent : les conditions climatiques à venir vont conditionner son évolution. Il faut être particulièrement attentif aux parcelles situées en zones fraîches et humides (sol profond, bas-fond, proximité de bois...), ainsi qu'aux parcelles dont les grappes sont entassées ou compactes ou dont le feuillage ne permet pas une bonne aération de la zone des grappes.

Conclusion générale

La maturation progresse normalement mais le retard de l'ordre de 15 jours par rapport à 2007 se maintient.

Les teneurs en azote assimilables (140 à 150 mg/l en moyenne) sont proches de 2007 et nettement supérieure à 2006, année particulièrement carencée. Le prochain bulletin apportera plus d'information sur ce thème.

La maturité est relativement homogène sur l'ensemble de l'appellation avec un léger retard dans la zone Nord-Est. L'hétérogénéité peut être importante entre parcelles, selon le mode de conduite et la situation particulière des parcelles. Il est donc temps de commencer les contrôles maturité et en particulier pour les parcelles destinées à produire du rosé afin de pouvoir récolter conformément aux objectifs de degré, de fruité et de fraîcheur.