

## Evolution normale de la maturité.

### BULLETIN N° 3

DATE DE PRELEVEMENT : 02 Septembre 2013

#### Secteurs précoces et médians

#### 1 – Evolution de la maturité pulpaire

##### o La maturité pulpaire se poursuit normalement

**Chardonnay-Chasan-Viognier** : en une semaine, le grossissement des baies est visible, le poids des 200 grains progresse de +4 à +6%. Le gain en degré potentiel est de l'ordre de +1.5% Vol.

La baisse des acidités totales est de l'ordre de -1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, avec une chute d'acide malique de -1 à -2 g/l pour ces 3 cépages. Les niveaux d'acide malique restent encore très élevés et confirment la tardiveté du millésime. L'augmentation moyenne du pH varie de façon classique de +0.05 à +0.15.

##### **Vermentino** :

Beaucoup de parcelles ont subi la coulure mais la récolte reste correcte, d'autres ont une production normale. Nous relevons environ 15 jours de retard comparé à 2012.

##### **Grenaches Blanc et Noir** :

Les Grenaches Noir et Blanc de zone précoce et médiane ont subi une coulure importante, les secteurs tardifs ont été moins touchés. De ce fait, les disparités de charge et de stade de maturité sont fréquentes entre parcelles, suivre de près les vignes très peu chargées.

##### **Syrah** :

Le cépage Syrah affiche à l'inverse des Grenache une belle homogénéité de charge et de coloration des grappes. Le potentiel polyphénolique et aromatique est déjà très intéressant. Au regard du degré potentiel à ce jour, le retard de maturité par rapport à 2012 est de l'ordre d'une semaine.

#### 2 – Etat sanitaire

**L'état sanitaire**, fragilisé jusqu'ici par la forte pression du mildiou sur feuillage, quelquefois sur grappe, est à ce jour stationnaire et reste correct grâce aux conditions climatiques estivales. Les grains blessés par les épisodes de grêle ont bien séché et se détachent de la rafle.

L'arrêt de croissance des vignes est généralisé. Pour l'instant, nous n'observons pas globalement de stress hydrique même si localement quelques signes sont visibles au niveau du feuillage, sur des zones habituellement sensibles à la sécheresse.

#### 3 – En synthèse

Contrairement aux vignobles voisins (Provence, Ventoux), nous n'observons pas encore d'accélération de l'accumulation des sucres dans les baies ni de regroupement des maturités entre les différents cépages ; ceci peut se produire si les niveaux élevés de température se maintiennent.

**Les niveaux d'acide malique** seront probablement plus élevés à maturité que ces dernières années, le suivi des teneurs reste intéressant pour interpréter l'évolution de la maturité pour chacun des cépages.

**Les Chasan** sont proches de la maturité technologique, les **Chardonnay** manquent encore de maturité pulpaire et pelliculaire.

**Pour les Grenache Blanc et Noir**, le contraste entre parcelles peu chargées et celles à charge plus conséquente est à évaluer sur chaque site pour organiser les lots de récolte.

Les parcelles de **Syrah** sont à suivre avec attention, l'avance de maturité est notable pour les objectifs de rosé.

CONTROLE MATURE N°3 Référentiel parcellaire ICV S ud Luberon - Prélèvements du 02 septembre 2013									
TABLEAU DES MOYENNES									
Cépage	Nb parcelles	Poids 200 gr g	Degré pot. %Vol.	Acidité Totale g/l H2SO4	pH	Ac.Malique g/l	Ac.Tartrique g/l	Potassium g/l	Azote ass. mg/l
CHASAN	4	344	11,4	5,5	3,29	4,2	6,9	1,5	246
CHARDONNAY	7	312	10,6	6,9	3,13	6,1	6,7	1,5	208
GRENACHE B	3	357	10,2	7,2	3,00	6,2	7,0	1,2	168
SAUVIGNON	3	367	10,6	7,5	3,00	6,4	7,3	1,3	168
VIOGNIER	2	290	10,5	6,5	3,18	5,6	6,7	1,6	164
VERMENTINO	3	573	9,5	7,1	3,06	6,7	6,4	1,3	216
GRENACHE N	2	338	11,5	6,7	3,01	5,2	7,5	1,2	131
MERLOT	3	290	10,9	7,0	3,04	5,2	8,8	1,6	161
SYRAH	2	330	11,1	7,6	3,06	7,0	7,0	1,5	136

Gisèle ELICHIRY