

	ICV Référentiel Maturité Luberon 2016 Provence Centre œnologique de La Tour d'aigues	31/08/2016 Page 1/1
--	--	------------------------

## MATURITE 2016

### Contrôle n° 3

Secteurs précoces et médians Sud Luberon. Dates de prélèvement 27 et 29 août

#### ✚ Evolution de la maturité : normale dans un contexte global de sécheresse, maturation plus lente pour les parcelles chargées

Depuis 2 semaines, la maturité évolue normalement et même s'accélère ces derniers jours, avec une contrainte hydrique qui s'intensifie. Les niveaux de sucres progressent vite et avec les fortes chaleurs en journée, la chute d'acide malique est soutenue pour tous les cépages (-1 g/l).

Une conséquence de l'état de sécheresse des sols est la petite taille des baies et le poids des 200 grains inférieur à la normale. Cependant, en une semaine, les baies ont sensiblement grossi et le gain en poids se situe entre 2 et 10% en moyenne.

Les acidités totales restent fortes, avec des niveaux d'acide tartrique hauts et des pH bas intéressants, les valeurs en potassium sont variables selon les parcelles (classiques ou plus élevées).

Les parcelles à vocation rouge validées mûrissent bien, les niveaux d'anthocyanes continuent de progresser; les pulpes gagnent en fluidité et du fruité apparaît.

**Tableau des valeurs moyennes pour Grenache Noir et Syrah (11 parcelles)**

CEPAGE	Poids 200 grains	Sucres g/l	Degré Pot. %Vol.	AT g/L H2SO4	pH	Ac. Malique g/l	Ac. Tartrique g/l	K g/l	S/AT	Nass mg/l	ApH1 mg/l	ApH3.2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories
GREN. N	377	208	12.4	5.0	3.18	2.0	8.5	1.2	43.1	134	865	462	43	58	42
SYRAH	318	185	11.0	5.9	3.12	3.5	8.9	1.4	31.6	110	1373	664	52	40	44

#### ✚ En synthèse,

La maturité technologique est atteinte pour un certain nombre de parcelles à objectif blanc et rosé, à charges faible et moyenne, en particulier Grenache blanc avec coulure, Grenache Noir avec coulure, Syrah, et sont à récolter.

Nous recommandons aux vignerons de visiter et faire un contrôle de maturité sur chaque parcelle de leur exploitation, et pour les viticulteurs coopérateurs de se rapprocher rapidement de leur cave pour valider le calendrier de récolte.