

### **Situation du vignoble au 6 septembre 2016 :**

Les conditions climatiques de la semaine écoulée n'ont fait qu'accroître l'avance de maturité de la zone Costières de Nîmes. Avec des degrés moyens supérieurs à 14% vol., la précocité devient cette année exceptionnelle. En quelques jours la physionomie des raisins a changé et la maturité optimale semble atteinte sur de nombreuses parcelles : pellicules friables, pépins bruns et croquants. La matière colorante s'avère ainsi particulièrement extractible sur grenache et syrah et impose une séparation précoce des jus issus des pressoirs pour l'élaboration de rosés. Les premières cuvées de rouge sont ramassées cette semaine.

Cépage	Secteur	Poids 200 grains (g)	Degré probable (%vol.)	AT (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Date d'analyse
Grenache	Costières de Nîmes	338,00	11,90	4,50	3,19	23/08/2016
Syrah	Costières de Nîmes	293,00	11,40	5,40	3,19	23/08/2016
Grenache	Costières de Nîmes	336,00	13,00	3,90	3,31	30/08/2016
Syrah	Costières de Nîmes	215,00	12,30	4,60	3,30	30/08/2016
<b>Grenache</b>	<b>Costières de Nîmes</b>	<b>321,00</b>	<b>14,20</b>	<b>3,89</b>	<b>3,42</b>	<b>06/09/2016</b>
<b>Syrah</b>	<b>Costières de Nîmes</b>	<b>319,00</b>	<b>14,00</b>	<b>4,16</b>	<b>3,46</b>	<b>06/09/2016</b>

**Gérard SANCHEZ**

*Directeur Secteur Gard*