

## Costières de Nîmes

**Situation du vignoble au 13 septembre 2016** : la climatologie de cette semaine n'a fait qu'amplifier l'envolée des maturités constatée la semaine dernière. Les Grenache noirs atteignent des records avec une moyenne à 15,8 % vol. et des acidités totales en dessous de la barre des 3g/litre. De nombreuses parcelles affichent même des acides maliques inférieurs à 0,3 g/litre ! Les syrah suivent la même tendance et entrent en cave entre 14 et 15 %vol. Les premières observations sur moûts font état d'une bonne extractibilité de la matière colorante et des tanins poudreux.

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>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>Nîmes</b>	<b>319,00</b>	<b>14,00</b>	<b>4,16</b>	<b>3,46</b>	<b>06/09/2016</b>
<b>Grenache</b>	<b>Nîmes</b>	<b>316,00</b>	<b>15,80</b>	<b>2,90</b>	<b>3,68</b>	<b>13/09/2016</b>

**Gérard SANCHEZ**

*Directeur Secteur Gard*