

Une dizaine de jours d'avance sur 2016

Le référentiel

Le référentiel maturité des Vignerons de l'AOC Ventoux comprend 43 parcelles de Grenache et de Syrah représentatives de l'ensemble du territoire de l'appellation. Cette année, une parcelle de Grenache et une parcelle de Syrah ont été remplacées (parcelle arrachée ou insuffisamment représentative).

Ce dispositif a pour objectif de comparer les caractéristiques générales du millésime par rapport aux années précédentes et d'informer de l'évolution des cinétiques de maturation sur l'ensemble de l'appellation. Cette année encore, 11 parcelles de Grenache à objectif rosé complètent le référentiel.

Suite aux dégâts du gel d'Avril, deux parcelles particulièrement touchées ne seront pas prélevées faute de raisins. Les grappillons sont exclus des prélèvements, la maturité étudiée ne concerne donc que les véritables grappes ; c'est un aspect à prendre en compte pour les vendanges mécaniques.

Pour ce premier prélèvement, les Grenaches sur secteur Nord-Est n'ont pas été analysés compte tenu d'une véraison trop incomplète.

Tendances par rapport à 2016

Les données sont comparées à 2016 à même date.

	Grenache (14 parcelles)	Syrah (15 parcelles)
Degré potentiel *	de 11 à 12.7% vol. soit +1,4% vol.	de 9.8 à 12,5% vol. soit +1,7% vol.
Acidité totale**	5,3 gH ₂ SO ₄ /L soit -1,7 gH ₂ SO ₄ /L	6.3 gH ₂ SO ₄ /L soit -2.5 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique**	3.1 g/L soit -1.8 g/L	4.4 g/L soit -3.1 g/L
pH**	3,17 soit +0.14 unité pH	3.13 soit +0.15 unités pH
Poids de baies**	+10%	+15%
Indice de Glories IRTF	367 mg/L	828 mg/L
Anthocyanes totales ApH3.2 **	soit -14%	soit +24%

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2016; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

** moyenne et comparaison par rapport à 2016

Les syrah du référentiel présentent en moyenne une avance de maturité technologique d'environ **10 jours par rapport à 2016** et les grenaches, quant à eux, sont en avance d'une bonne semaine. On relève cependant des nuances notables en fonction des secteurs de maturité. En effet, sur certains secteurs l'avance des deux cépages peut atteindre 12 à 15 jours (secteur Médian et Ouest ainsi que le Calavon Est). A l'inverse, on observe une richesse en sucre très voisine de celle de 2016 à même date pour le secteur Calavon Ouest.

Le poids de baies est en légère augmentation par rapport à l'an dernier, 10 à 20 % environ. A l'exception notable du secteur Calavon Ouest en syrah qui présente un poids de baies en augmentation de 30%, et des secteurs Nord-Ouest, Calavon Ouest en grenache et Calavon médian en Syrah qui sont très proches des valeurs de 2016. Cela ne suffira pas à compenser les fortes pertes de volumes liées à la fois au gel et à une coulure très marquée sur grenache.

Globalement sur l'ensemble du référentiel, nous avons une acidité totale similaire à 2016 à maturité sucre équivalente pour les deux cépages mais avec une réserve en malique légèrement supérieure pour le grenache ainsi qu'un pH légèrement plus élevé. On se retrouve donc comme en 2016 avec **une situation favorable pour les équilibres acides** malgré des valeurs nettement plus basses de malique quand on compare à date identique (cf tableau).

Le millésime 2017 se distingue pour l'instant par **des valeurs d'anthocyanes particulièrement élevées pour la syrah** alors que le grenache est en léger retrait par rapport à 2016.

Parcelles à objectif rosé : tendances par rapport à 2016

Les données sont comparées à 2016 à même date.

	Grenache (11 parcelles)
Degré potentiel *	de 11 à 13% vol. soit +1.3% vol.
Acidité totale**	5.4 gH ₂ SO ₄ /L soit -1.1 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique**	3,2 g/L soit -0.3 g/L
pH**	3.11 soit +0.12 unité pH
Poids de baies**	+20%

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2016; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

** moyenne et comparaison par rapport à 2016

Les grenaches à vocation rosé présentent une avance de 5 à 7 jours sur 2016. Pareillement, on observe des équilibres acides nettement favorables avec des réserves de malique supérieures (à niveau de maturité sucre similaire).

L'augmentation importante du poids de baies par rapport à 2016 est à relativiser : sur le secteur Nord-Est et le piémont du Ventoux, la plupart des parcelles du référentiel rosé sont très peu chargées et présentent souvent des grappes de moindre taille. Il est probable que la taille des baies dans ses situations résulte d'un phénomène de compensation.

Observations au vignoble

Malgré une météo estivale sèche et chaude, le vignoble ne présente pas pour l'heure de symptômes de stress hydrique poussés excepté pour des sols plus superficiels et/ou non irrigués.

Dans l'ensemble, la croissance végétative est stoppée et le vignoble est donc en phase de maturation active.

D'un point de vue sanitaire, **le vignoble reste très sain**. Les maladies cryptogamiques ont été généralement bien contenues. Des attaques de mildiou sur jeunes feuilles sont parfois observées avec une intensité modeste qui n'empêche en rien un bon fonction photosynthétique.

Plus localement, on observe des impacts de grêle parfaitement cicatrisés.

Sur toutes zones, la coulure sur grenache est parfois spectaculaire aggravant ainsi la perte de récolte déjà bien entamée par le gel de printemps.

Par ailleurs, le gel est responsable de décalage de maturité parfois important : il peut y avoir jusqu'à 3 semaines d'écart entre les grappes issues des bourgeons primaires non gelés et les grappes issues des bourgeons secondaires. A cette hétérogénéité peut s'ajouter la présence de nombreux grappillons.

En conclusion

Le millésime 2017 se caractérise donc par **environ une dizaine de jours d'avance rapport à 2016**. Les conditions particulièrement sèches de la période estivale, ont permis l'installation durable d'un **bon état sanitaire** des baies.

Le fait marquant du millésime restera le très faible niveau global de production associé à une **forte hétérogénéité de maturation intraparcellaire**.

Le potentiel couleur des raisins noirs laisse présager d'un millésime particulièrement propice à l'élaboration de vins rouges concentrés sous réserve d'être en mesure de réaliser des lots de vendanges homogènes.

Dans le prochain bulletin, nous nous pencherons sur les niveaux d'azote assimilable ainsi que sur les premiers retours de dégustation des baies.