

Résultats maturité 2017, contrôle N°3 Référentiel parcellaire maturité zone Sud Luberon Prélèvements du 28 août 2017

Evolution de la maturité : rapide, regroupement des cépages confirmé.

La chaleur estivale sans pluie se poursuit. **Les signes de stress hydrique au vignoble s'accroissent sauf pour les parcelles ayant été irriguées.**

Les niveaux de rendement au vignoble sont en général moyens corrects ou faibles (petite sortie de grappes sur Syrah, effets sporadiques du gel, coulure sur des Grenache).

Tous secteurs climatiques confondus, comparé à 2016, l'avance de maturité est de l'ordre d'une semaine pour les Grenache et de 15 jours pour les Syrah.

Grenache Noir : souvent petites grappes avec coloration homogène des baies, progression normale de la maturité, des vignes à faible charge sont prêtes à récolter.

Syrah : de charge moyenne à faible, grappes aérées et petites baies dans l'ensemble, sont plus avancés que les Grenache. Quelques parcelles en souffrance montrent des signes de blocage de maturité (chute d'acide malique très faible). Début de campagne pour les parcelles à vocation rosé.

L'état sanitaire des raisins reste très satisfaisant. Cependant, les grappes exposées au soleil présentent par endroits des grains échaudés ou séchés. Le maintien d'un feuillage actif est en lien étroit avec la contrainte en eau, situations contrastées selon les parcelles et les terroirs.

En une semaine, pour les parcelles suivies,

- **Poids moyen des 200 baies** : en progression autour de +10%,
- **Gain en sucres : normal ou rapide pour Grenache Noir**, avec degré pot. de +1,3 % Vol. et un début de concentration sur des zones précoces ; **normal ou ralenti pour les Syrah**, +0,5 % pour les parcelles atteignant la maturité technologique.
- **Acidités : chute de l'acide malique variable**, de -0,7 à -0,2 g/l, avec encore un niveau autour de 3 g/l pour les Syrah les plus avancées. Pour les Grenache autour de 13 % Vol. potentiel, les teneurs en acide malique sont en moyenne de 1,8 g/l. Evolution normale du pH (gain <0,10),
- **Niveaux de couleur** dans les pellicules : comparables à ceux de l'an passé, à niveau maturité sucres équivalent, plutôt élevés pour le secteur.
- **Dégustation des baies** : pulpes fruitées et sucrées, ont gagné en fluidité, sensation acide présente mais peu agressive. Sur les parcelles les plus stressées, des hétérogénéités intra parcellaires, des notes de fruit blet et des sensations agressives sur les grappes échaudées. Bons équilibres sensoriels pour les vignes ayant été irriguées.

En synthèse,

Le maintien d'une météorologie estivale favorise une maturation pulpaire rapide et le regroupement des cépages.

Les comportements des vignes peuvent être contrastés sur un même terroir, anticiper le regroupement des maturités, rentrer rapidement ce qui est prêt et les parcelles fortement stressées. Pour les parcelles équilibrées, les objectifs de volumes sont également à prendre en compte pour le choix des dates de récolte.

Nous rappelons, comme chaque année délicate, l'intérêt d'avoir des données sur les teneurs en acide malique et des informations sur les observations de terrain en temps réel, pour allouer les parcelles et piloter plus finement les vinifications.

Nous insistons aussi sur la nécessité d'une hygiène quotidienne rigoureuse du matériel de récolte et dans les chais.

Gisèle ELICHIRY
Œnologue ICV