

Résultats maturité 2018, contrôle N°2 Référentiel parcellaire maturité zone Sud Luberon Prélèvements du 27 et 28 août 2018

Tendances du millésime : précoce avec degrés potentiels plus faibles qu'en 2017, des acidités plus basses à stade équivalent, un état sanitaire préoccupant.

Le contexte climatique chaud et pluvieux orageux se maintient en cette période de maturation.

Le mistral des jours passés a ralenti la progression du *Botrytis Cinerea*, qui commençait à se développer sur des grappes compactes à baies gorgées d'eau. Les nuits fraîches actuelles sont favorables à la maturation pelliculaire.

Quelques vignes ont été touchées par la grêle (plusieurs épisodes très localisés), des grains ont séché et se détachent, mais d'autres sont abimés et laissent la porte ouverte aux champignons.

Mildiou : des pertes de charge et de feuilles sont visibles sur certaines vignes, à des niveaux d'intensité très variables selon les exploitations et les sols humides. D'autres parcelles en sont exemptes, l'état sanitaire des feuilles et grappes y est très satisfaisant.

Pourriture grise : à ce jour, les cépages blancs précoces sont touchés, ainsi que de façon ponctuelle des Grenache noirs encore verts et quelques Syrah. Visiter chaque parcelle pour repérer les états fragiles.

Charge sur pied : Les charges sont généreuses sur Grenache Noir. Du fait des pluies répétées, les grappes sont grosses et très souvent serrées, les baies juteuses. Les Syrah sont équilibrées et ont souvent des grappes aérées.

Qualité du feuillage (pour mûrir les grappes) : varie selon les parcelles, de très bon à moyen.

Etat des maturités : comparé à 2017, un retard de 7 à 12 jours apparaît à ce stade au regard du degré potentiel.

Niveaux de sucres dans la pulpe variables selon la charge et les hétérogénéités entre les grappes, certaines parcelles sont plus avancées que d'autres (-1 à -3% Vol. /2017).

Teneurs en acide malique plus faibles à degré équivalent, dû aux fortes chaleurs estivales, de même pour les acidités totales, les pH tendent à être plus hauts.

Poids moyen des 200 grains supérieur, avec des moyennes comprises entre +2 et +20% selon le cépage et le stade d'avancement de maturité, baies de taille normale et juteuses.

Teneurs en potassium équivalentes à celles relevées l'an passé.

Valeurs en azote assimilable souvent plus faibles, contrairement à des secteurs limitrophes (à confirmer).

Dégustation de baies : les pulpes sont encore peu sucrées avec une sensation acide d'intensité moyenne. Des notes fruitées sont perçues sur des Syrah de zones précoces (cerise, prune fraîche). Les pépins sont souvent encore verts. Les Syrah paraissent plus précoces que les Grenache Noirs, essentiellement en raison d'une charge moindre et de l'homogénéité de coloration des grappes.

En synthèse,

Etat sanitaire général fragile, forte pression du *Botrytis Cinerea* dans un contexte climatique chaud en journée et quelques pluies orageuses annoncées. Qualité du feuillage variable selon les attaques préalables du mildiou, maintenir dans la mesure du possible un feuillage suffisant pour la charge, aérer les zones d'entassement des grappes.

Visiter chaque parcelle dès à présent, évaluer l'état sanitaire (% de grappes atteintes et intensité des foyers). Prélever et déguster les baies, pour rechercher un équilibre sucres/acidité suffisant et du fruit. Trier et suivre de près les parcelles à vocation rouge haut de gamme.