

Résultats maturité 2018, contrôle N°4

Référentiel parcellaire maturité zone Sud Luberon

Prélèvements du 08 et 11 septembre 2018

Pour secteurs précoces et médians.

La maturité a bien évolué ces derniers jours grâce à la météo favorable et la remontée des températures matinales. Elle est cependant hétérogène au vignoble, en fonction de la qualité du feuillage.

Avec le rapprochement de la maturité technologique, l'état sanitaire se fragilise sur quelques parcelles, avec une réactivation des foyers de pourriture grise déjà présents. Ces parcelles seront récoltées pour rosé ou rouges souples, avant les pluies annoncées.

La plupart des vignes triées pour élaborer des vins rouges sont préservées et peuvent traverser une pluie conséquente. Des effeuillages ont été pratiqués localement pour aérer les grappes.

Evolution en une semaine : Le poids des baies augmente, entre +2 et 5% en moyenne.

Le degré potentiel a progressé d'environ +1% Vol. pour les blancs, avec une baisse continue des acidités. Il a évolué dans une moindre mesure pour Syrah et Grenache Noir, autour de +0,6 à 0,7 % Vol. en moyenne. Les teneurs en acide malique diminuent raisonnablement, la maturation se poursuit. Les pH sont corrects. Les niveaux de couleur extractible restent encore bas pour les objectifs de vins rouges.

Signes positifs de maturation : les pépins deviennent bruns, les pulpes encore gélatineuses gagnent en fruité, la perception du sucré s'intensifie avec la perte d'acidité. Les pellicules sont quand même dures.

Poursuivez vos observations sur chaque parcelle ainsi que les prélèvements de baies soignés.

Gisèle ELICHIRY
Œnologue ICV