

Résultats maturité 2019, contrôle N°4 Référentiel parcellaire maturité zone Sud Luberon Prélèvements du 09 septembre 2019

Tous secteurs

Evolution de la maturité : bon rythme d'accumulation des sucres dans les baies avec un gain en degré potentiel de l'ordre de 1% Vol. pour le cépage **Grenache Noir**. La chute d'acide malique se poursuit normalement, en moyenne -1,1 g/L. Les acidités totales et pH sont convenables à ce stade. La maturité technologique est rapidement atteinte pour les vignes à charge moyenne. La coloration des baies est encore souvent hétérogène, avec des baies vertes à l'intérieur des grappes.

Syrah : nous distinguons les vignes à orientation rosé de celles à rouge. En une semaine, nous observons un ralentissement de la maturation, avec un gain en degré potentiel de +0.5% Vol. et une diminution de l'acide malique de -0.5 g/L. Le poids des 200 grains progresse de l'ordre de 15%, la maturité technologique est atteinte sur beaucoup de parcelles. Les baies sont petites ou moyennes selon la quantité d'eau reçue, des éclatements de baies sont visibles aux entassements de grappes, les pellicules deviennent fragiles et molles, sensibles aux agressions du Botrytis Cinerea.

Les parcelles à vocation rouge haut de gamme, bien ventilées, ne sont pas encore mûres et se maintiennent en bon état sanitaire.

Situation au vignoble : la pluie de ce mardi a été bénéfique pour les secteurs tardifs, et les quelques terroirs précoces en situation de stress hydrique, car très peu arrosés jusqu'à présent. Pour les zones à tendance humide où des foyers de pourriture grise étaient déjà présents la semaine dernière, elle a accentué le risque de dégradation sanitaire; récolter ces parcelles dès que le degré potentiel atteint est suffisant.

En résumé, progression normale de la maturité, ralentie pour Syrah. Etat sanitaire variable, fragile sur certaines Syrah, récoltés après validation avec vos responsables de cave. Les vignes à vocation rouge sont à visiter individuellement, si besoin pour un nouveau tri parcellaire, la plupart se maintiennent en bon état sanitaire, les grappes sont aérées, les baies petites à moyennes. Déguster les baies pour cueillir à maturité optimale.

Gisèle ELICHIRY
Œnologue ICV

Résultats maturité pulpe contrôle N°4 Syrah et Grenache - Zone Sud- Luberon prélèvements du 09 septembre 2019

Tous secteurs

Cépage	Poids	Degré	Acidité	pH
Grenache N	376	12,5	4,8	3,20
Syrah	354	12,5	5,0	3,33

Nombre parcelles : 7 de Grenache Noir, 13 de Syrah
Communes Ansouis, Cabrières d'Aigues, Cucuron, Grambois, La Bastidonne, La Tour d'Aigues, Pertuis, Puget, Vaugines.