

Bulletin N°1 du 11 Août 2020

Une précocité historique

Le Référentiel

Le référentiel maturité des Vignerons de l'AOC Ventoux comprend 44 parcelles de Grenache et de Syrah représentatives de l'ensemble du territoire de l'appellation. Cette année, quatre parcelles, 3 de Grenache et 1 de Syrah ont été remplacées (parcelles insuffisamment représentatives).

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, 12 parcelles de Grenache à objectif rosé complètent le référentiel. Les parcelles du référentiel rosé sont progressivement renouvelées (1 en 2020) pour aboutir à une meilleure adéquation entre les caractéristiques agronomiques de la parcelle et l'objectif de production rosé. Cette cohérence est cette année encore au rendez-vous.

Les parcelles sont prélevées chaque semaine jusqu'à leur récolte. 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.

I. Parcelles à objectifs rouge

Le prélèvement du 11 août 2020 n'a été réalisé que sur les parcelles à plus de 80% de véraison, il est donc incomplet pour cette semaine (9 parcelles de Grenache non prélevées dans les zones tardives).

	Grenache (18 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel	11.5% vol. De 9.7 à 13.1% vol.	10.5% vol. De 9.2 à 11.6% vol.
Acidité totale	6.0 gH₂SO₄/L De 4.6 à 7.3 gH ₂ SO ₄ /L	7.6 gH₂SO₄/L De 5.8 à 8.9 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique	3.0 g/L De 1.4 à 4.8 g/L	4.8 g/L De 3.6 à 5.0 g/L
pH	3.12	3.15
Poids de baies	321 g De 261 à 454 g	319 g De 211 à 402 g
Azote assimilable	228.5 mg/L De 171.0 à 312.0 mg/L	223.6 mg/L De 113.0 à 350.0 mg/L

I. Comparatif avec les millésimes antérieurs

Le millésime 2020 est d'évidence précoce voir très précoce. Par rapport à 2018 et concernant la richesse en sucre on constate environ **15 jours d'avance pour les Grenaches et 1 semaine à 10 jours pour les Syrahs.**

Si l'on se réfère au millésime 2017 historiquement un des plus précoce observé ces dernières années, on constate la même maturité pulpaire que le prélèvement du 16 août 2017 pour les Grenaches. On se situe donc aujourd'hui avec 1 semaine d'avance sur 2017 pour les Grenaches et une précocité identique à 2017 pour les Syrahs.

II. Caractéristiques du millésime 2020

Concernant le poids des baies et par rapport à 2019 on note une tendance générale à **l'augmentation de l'ordre de 10%**, à degré identique. Les équilibres acides semblent pour le moment légèrement différents avec des **acidités totales assez nettement supérieures** toujours à degré identiques (de l'ordre de 0.8 g/L) mais avec des **pH légèrement supérieurs**. Le prochain prélèvement donnera des informations plus précises sur la composition acide des raisins (Acide tartrique et potassium). Pour l'acide malique les Syrah affichent un déficit de l'ordre de 1g/L alors que les Grenaches ont des teneurs équivalentes à degré identique.

Si les degrés potentiels sont assez homogènes sur l'ensemble des secteurs on constate une assez grande hétérogénéité qui se traduit par des amplitudes de valeurs conséquentes sur les autres paramètres. Cette variabilité peut sans doute être attribuée au cumul de plusieurs facteurs climatiques : le gel de printemps, la légère grêle sur certains secteurs et surtout la multitude de situations différentes sur les situations hydriques des parcelles.

III. Parcelles à objectif Rosé

De même que pour le référentiel rouge, le prélèvement du 11 août est incomplet car il a été réalisé sur 11 des 12 parcelles du référentiel.

	Grenache (11 parcelles)
Degré potentiel	11.2% vol. De 10.3 à 11.9% vol.
Acidité totale	6.7 gH₂SO₄/L De 5.3 à 8.3 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique	3.6 g/L De 2.5 à 5.0 g/L
pH	3.1
Poids de baies	342 g De 267 à 409 g
Azote assimilable	196.7 mg/L De 138.0 à 244.0 mg/L

Les Grenaches du référentiel rosé se comportent comme ceux du référentiel rouge malgré des charges significativement plus élevées et affichent également une avance confortable de l'ordre de 2 semaines par rapport au millésime 2019.

IV. Observations au vignoble

Cette année, la pression mildiou a été assez forte au printemps du fait **des précipitations à répétition** entre la mi-avril et la mi-juin. De ce fait, nous observons des symptômes variables de maladie au sein du vignoble. Une grande majorité des parcelles sont saines ou très ponctuellement touchées au niveau du feuillage. Quelques parcelles ont été plus sérieusement atteintes, avec de nombreuses taches sur feuilles parfois observables, pouvant conduire à un début de mildiou mosaïque (plutôt rare cette année) et des grappes également touchées à différents stades phénologiques (floraison à fermeture). Des pertes de récolte significatives peuvent être constatées, mais cela reste très ponctuel. Et l'oïdium est

quasiment absent, sauf exceptions. Globalement, le vignoble est aujourd'hui dans un bel état sanitaire, ce qui n'était pas gagné d'avance avec le début de saison que nous avons vécu.

Le stress hydrique est actuellement modéré mais augmente progressivement, nous commençons à apercevoir les premiers symptômes de jaunissement du feuillage ainsi que de flétrissement des baies sur les parcelles les plus sensibles (sol à faible réserve hydrique et jeunes vignes). Les vignes voient leur feuillage jusqu'à présent globalement préservé mais le paramètre hydrique sera à surveiller de très près dans les jours à venir avec le coup de chaleur prolongé de cette semaine.

A la dégustation les pulpes des baies sont juteuses avec des acidités encore majoritairement présentes même si un léger fruité apparaît déjà lors de la dégustation. Au niveau des pellicules les arômes herbacés dominent avec des pellicules encore assez dures et astringentes. Les pépins sont en train de brunir avec des arômes herbacés dominants.

V. En résumé

L'Etat sanitaire laisse pour le moment envisager des **vendanges qualitatives** quel que soit le segment visé. Pour les objectifs rosés il convient dès à présent de surveiller attentivement l'évolution des maturités afin de déclencher la récolte avec des niveaux d'alcools conformes ainsi qu'un potentiel acide préservé. En effet les prochaines journées caniculaires annoncées risquent d'entraîner une dégradation rapide des stocks de malique et contribuer ainsi à une montée rapide des pH.

Le prélèvement de la semaine prochaine sera complet et donnera une première estimation du potentiel Polyphénolique du millésime 2020.

VI. Météo

Prévision pour les jours à venir (Météociel Carpentras) : une semaine sous le signe de la chaleur avec des journées atteignant régulièrement 35 degrés et des nuits qui peinent à retrouver de la fraîcheur malgré un possible évènement pluvieux dans la nuit de mercredi à jeudi (environ 3 mm).

Fait à Beaufort-le-Fort le 11/08/2020

Luc FREDERIC et Didier ROBERT
Groupe ICV
Centre Œnologique de Vallée du Rhône