

VISIONS

D E V I G N E S

SUIVI DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

#2 - AU 13 AOUT 2020 - ÉTUDE DE MATURITE

1 - SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES

ETAT SANITAIRE

Le vignoble reste très sain. Quelques épisodes orageux sont prévus en cette fin de semaine. Difficile de prévoir les cumuls de pluies potentiels. Sur les secteurs tardifs sensibles à la pourriture, la situation pourrait évoluer.

Sur certaines parcelles, des dégâts de guêpes et/ou fourmis ont été notés.

Suite au « flash tordeuses » de la semaine dernière, la situation reste sensiblement identique. Le vol diminue et les fortes chaleurs ont un effet sur les pontes et la viabilité des œufs. Les possibilités d'intervention en cas de forte infestation vont être de plus en plus réduites.

EVOLUTION DE LA MATURATION

Côte-Rôtie :

Poids et degrés...

Les parcelles les plus avancées sont entièrement vérées ; les plus tardives atteignent 90% de véraison.

Le poids moyen des 200 baies est de 265 g ; il est stable par rapport à la semaine dernière et reste très faible par rapport à la moyenne des 10 derniers millésimes. Il est variable d'une parcelle à l'autre avec un minimum de 221 g jusqu'à un maximum de 313 g ; on peut le voir augmenter, diminuer ou stagner selon les parcelles. On l'explique par des réactions différentes des parcelles face à la chaleur des

derniers jours : phénomène de concentration et perte de récolte, ou avancement classique de la maturation.

Le degré moyen est de 10,33 %vol, il a évolué de 1,9 %vol en moyenne depuis le prélèvement du 4 août 2020. Ces résultats sont homogènes pour toutes les parcelles à une exception près. Les parcelles de la Blonde et de Côte Brune sont les plus avancées avec un degré corrigé à 10,92 %vol. Le millésime se confirme comme le plus précoce de ces 10 dernières années (au moins !) avec une augmentation très rapide des degrés.

Equilibre acide...

L'acidité totale moyenne est de 5,44 g/L, soit 1,74 point de moins que la semaine dernière. Les pertes vont d'environ 1 point à plus de 2 points sur certaines parcelles. L'équilibre degré/AT colle à 2017. A degré acquis équivalent, on a à peu près 1 g/L de moins par rapport à 2019.

Le pH moyen est maintenant de 3,25, avec une augmentation générale moyenne de 0,16 point depuis la semaine dernière.

On note deux parcelles avec des pH déjà à 3,4, pour des degrés s'élevant seulement à 10,9. L'équilibre degré/pH se situe entre 2017 et 2019.

La teneur moyenne en acide malique est de 3,2 g/L avec là, par contre, à degré acquis équivalent environ 1 g/L de plus qu'en 2019.

La teneur en acide tartrique est à 8,25 g/L – teneur la plus haute mesurée à degré acquis équivalent avec 0,5 g/L de plus qu'en 2019.

Les teneurs en potassium restent dans la moyenne haute historique.

Dégustation de baies...

La maturité phénolique avance doucement, les pellicules restent épaisses même si elles se sont un peu affinées depuis la semaine dernière. Elles risquent de rester dans cet état avec les chaleurs actuelles. Les pépins ont peu évolué depuis la semaine dernière.

On note une avancée de l'aromatique qui peut cependant être plus ou moins importante selon les parcelles. Le potentiel tannique a encore à gagner.

On continue de percevoir gustativement l'acidité assez basse, avec un équilibre légèrement meilleur sur les parcelles plus tardives.

Condrieu :

Poids et degrés...

Les parcelles les plus tardives ont pratiquement terminé leur véraison.

Le poids moyen des baies est à 322 g. Il est stable depuis la semaine dernière, expliqué par les mêmes phénomènes qu'à Côte-Rôtie. Il est comparable à 2014, dans le haut de la moyenne.

Le degré moyen est à 10,9 %vol, avec une augmentation de 2 %vol depuis la semaine dernière. La parcelle la plus avancée est à 12 %vol. De même qu'à Côte-Rôtie, l'année est très précoce avec une augmentation très rapide du degré.

Equilibre acide...

L'acidité totale moyenne est à 5,2 g/L avec une diminution moyenne de 1,2 g/L depuis la semaine dernière. Sur les parcelles les plus précoces, on atteint déjà 4,3 g/L ce qui nous amène sur celles-ci à des équilibres degré/AT comparables à 2012 et 2018, dans la moyenne très basse des derniers millésimes.

En moyenne, sur le réseau, la courbe colle à celle de 2015 mais avec environ 1 g/L de moins par rapport à 2019 à degré acquis équivalent.

Le pH moyen est quant à lui à 3,28 avec une baisse de 0,1 point par rapport à la semaine dernière. L'équilibre degré / pH est proche de 2012 et 2017 avec 0,1 unité de plus qu'en 2019 à degré acquis équivalent.

Par contre, il faut là aussi noter que pour la parcelle la plus avancée, nous sommes déjà à 3,4 pour 12 degrés. Même sur la parcelle la plus tardive à 9,5 %vol, nous sommes déjà à un pH de 3,25.

La teneur en acide malique est en moyenne de 3,7 g/L. Les évolutions depuis la semaine dernière sont très différentes selon les parcelles.

Les teneurs sont un peu plus faibles qu'en 2019.

La teneur en acide tartrique est de 9,7 g/L en moyenne avec une teneur comparable à celle de l'an dernier, à tendance très élevée.

La teneur en potassium est de 1,3 g/L, comparable à 2019, dans la moyenne historique.

Dégustation de baies...

Sur les parcelles précoces, la pellicule s'est bien affinée depuis la semaine dernière, et l'aromatique a bien évolué, avec des pépins relativement avancés. Les parcelles plus tardives restent végétales.

Saint Joseph :

Rouges :

La parcelle la moins avancée atteint 95% de véraison.

Le poids moyen des 200 baies est à 283 g, avec une augmentation de 14 g depuis la semaine dernière.

On est comparable à 2019. On peut observer un phénomène de concentration sur une des deux parcelles et une bonne augmentation du poids sur l'autre.

Le degré moyen est de 9,3 %vol avec la parcelle la plus avancée à 10,2 %vol. L'évolution moyenne sur la semaine passée est de 1,8 %vol. C'est là aussi une avancée très rapide, nous amenant aujourd'hui à 15 jours d'avance sur 2019.

L'acidité totale moyenne s'élève à 6,92 g/L. La parcelle la plus avancée atteint 5,74 g/L avec une perte de 1,1 g/L sur la semaine.

L'équilibre degré/AT est comparable à 2017. On a 1 g/L de moins qu'en 2019 à degré acquis équivalent.

Le pH moyen est à 3,17 avec là aussi une diminution de 0,1 unité depuis le dernier prélèvement.

L'équilibre se situe entre ceux de 2017 et de 2018. On a 0,1 unité de plus qu'en 2019 à degré acquis équivalent.

La teneur en acide malique est en moyenne de 4,5 g/L, on colle à 2019.

La teneur en acide tartrique est de 8,5 g/L, proche de 2019, à tendance très haute.

Le potassium est à 1,6 g/L, dans la moyenne historique haute.

Concernant la dégustation des baies, on a pu noter une prise en concentration aromatique notable sur les parcelles précoces. Là aussi, l'acidité n'est pas très présente, la pellicule s'est affinée et la pulpe est un peu plus molle que la semaine dernière, mais il reste à gagner.

Blancs :

La véraison est à 80% sur la parcelle la plus avancée et seulement 40% sur la plus tardive.

Le poids moyen des 200 baies est de 237 g. L'augmentation moyenne est de 40g, elle est homogène sur toutes les parcelles suivies. Ces valeurs restent néanmoins historiquement basses.

Le degré moyen est à 9 %vol, mais attention la parcelle de Vessettes annoncée à 10 degrés en moyenne n'est estimée qu'à 50% véraison (baies non mures, mal écrasées au moment de l'analyse).

Les résultats d'aujourd'hui sont surtout probants sur la parcelle de Chazeaux car la véraison est cohérente avec le degré acquis.

Sur cette parcelle, l'AT est à 9,3 g/L pour un degré de 7,9 %vol. Le pH est à 2,9. L'équilibre degré/pH semble donc se rapprocher de 2018. La teneur en acide malique semble aussi être dans la tendance plutôt basses des 10 dernières années, et celle en acide tartrique dans la fourchette haute.

La maturité phénolique reste en retard sur les blancs, ils sont encore verts aromatiquement, et la face des grappes qui est à l'ombre est encore très verte.

Seyssuel :

Le poids moyen des 200 baies est de 213 g sur les blancs et 185 g sur les rouges. Ces valeurs, basses, sont stables par rapport à la semaine dernière.

Le degré est de 10,1 %vol sur les blancs et de 9,3 % vol sur les rouges.

On a une quinzaine de jours d'avance sur les blancs et presque 3 semaines en ce qui concerne les rouges.

L'acidité totale est à 6 g/L tous cépages confondus avec une perte d'1 g/L depuis la semaine dernière. On note 2 g/L de moins à degré acquis équivalent par rapport à 2019 sur les blancs et 2,5 g/L de moins sur les rouges.

Le pH moyen est de 3,2 sur blancs et rouges.

A valeurs de pH comparables, en 2019, on avait 2 %vol de plus en blancs et 1 %vol de plus en rouges.

Les teneurs en acide malique sont autour de 3 g/L, bien inférieures à celles de l'an dernier.

Les teneurs en acide tartrique sont comparables à celles de 2019, mais on a un peu plus de potassium.

Les parcelles des deux couleurs sont au début de l'acquisition de l'aromatique, les pépins commencent à se colorer, la pellicule est encore épaisse.

EN CONCLUSION

La chaleur de ces dernières semaines et surtout l'épisode caniculaire en cours commencent à avoir un impact notable sur l'état du feuillage de certaines parcelles, et nous avons pu observer des flétrissements de baies ainsi que quelques coups de soleil.

D'ailleurs, les mesures de $\Delta 13C$ montrent à Côte-Rôtie une entrée dans la zone de contrainte hydrique modérée, qui reste qualitative pour l'instant. Sur les St Joseph rouges il n'y a pas de contrainte hydrique. Les Condrieu vont arriver en début de contrainte. Par contre, sur Seyssuel, la parcelle de blanc entre dans la contrainte forte et celle de rouge s'en approche.

Les teneurs en azote assimilable sont globalement très bonnes, même si certaines parcelles présentent des teneurs à surveiller. Il reste primordial de mesurer ce paramètre à l'analyse d'encuvage.

On note actuellement sur Côte-Rôtie une avance de 15 jours par rapport à 2019 et d'une semaine sur les Condrieu.

Attention, chaque parcelle est à raisonner au cas par cas, on ne peut pas prévoir la réaction aux fortes chaleurs actuelles.

Les équilibres degré/AT et degré/pH confirment déjà partout un millésime sensible vis-à-vis de l'acidité. On n'est pas très loin des équilibres de 2019, par contre les teneurs en acide malique sont beaucoup moins importantes, mais les teneurs en acide tartrique sont très élevées. Sachant que dans certains cas, les acidités totales peuvent être déjà moins bonnes qu'en 2019 à degré acquis équivalent.

La maturité phénolique est un peu moins en retard par rapport à la maturité technologique sur les parcelles tardives ou un peu plus chargées.

Les vendanges risquent d'être relativement resserrées, l'écart entre les parcelles précoces et tardives a diminué par rapport à la semaine dernière. Il faut surtout rester vigilant sur les parcelles précoces qui vont finir leur maturation rapidement dans les conditions climatiques actuelles. Il n'y a pas d'ordre de récolte pré-établi, on voit plusieurs parcelles de rouges qui vont être à récolter avant les blancs, notamment en Saint Joseph.

Attention à la fin de maturation potentiellement rapide, notamment sur les parcelles les plus avancées. L'épisode caniculaire en cours continue d'impacter fortement la maturation et même si par la suite les températures vont diminuer, les conditions vont rester très favorables à une progression rapide.

Il est important de refaire cette semaine un contrôle exhaustif de votre parcellaire.

Cliquer pour accéder au bulletin complet

Source : Bulletin maturité ATCR N° 2 du 12 Août 2020



Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Blanc - Vioqnier											
CONDRIEU Côteau Vernon	334	193	11,5	4,28	3,39	2,60	7,50	1 324	201		
CONDRIEU Haut De Côteau	250	152	9,0	6,37	3,25	5,50	8,30	1 669	237		
CONDRIEU Côteau Cherry	382	175	10,4	4,92	3,30	3,50	8,00	1 319	266		
CAHAVANAY Les Rivoires	323	179	10,6	5,25	3,19	3,50	8,00	942	270		
Moyenne	322	175	10,4	5,21	3,3	3,77	7,95	1 314	244		
Rouge - Syrah											
AMPUIS Viaillère	221	182	10,8	5,29	3,18	2,50	8,30	1 209	269		
AMPUIS Champin	234	178	10,6	5,54	3,16	2,80	8,70	1 188	303		
AMPUIS Côte Blonde (haut)	251	170	10,1	7,47	3,10	5,10	9,30	1 671	165		
AMPUIS Côte Blonde	274	191	11,4	4,75	3,39	2,90	7,70	1 666	201		
AMPUIS Côte Brune	299	191	11,4	4,44	3,44	2,60	7,40	1 558	360		
TUPINS Coteau de Bassenon	313	173	10,3	5,13	3,23	3,10	8,10	1 331	217		
Moyenne	265	181	10,7	5,44	3,3	3,17	8,25	1 437	253		
Moy.Sect Condrieu / Cote Rotie	288	178	10,6	5,34	3,3	3,41	8,13	1 388	249		

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Blanc - Marsanne											
CHAVANAY Le Blanchard	254	145	8,6	7,55	3,06	5,70	9,30	1 653	127		
MALLEVAL Les Tavardes Nord	235	126	7,5	9,33	2,89	7,60	9,80	1 339	86		
Moyenne	245	135	8,0	8,44	3,0	6,65	9,55	1 496	107		
Blanc - Roussanne											
CHAVANAY	222	163	9,7	8,55	2,97	5,30	9,80	1 596	139		
Moyenne	222	163	9,7	8,55	3,0	5,30	9,80	1 596	139		
Rouge - Syrah											
MALLEVAL Les Tavardes Sud	263	146	8,7	8,09	3,11	6,80	9,00	1 670	218		
CHAVANAY Les Rivoires	303	178	10,6	5,74	3,22	4,00	8,00	1 462	159		
Moyenne	283	162	9,6	6,91	3,2	5,40	8,50	1 566	189		
Moy.Sect St Joseph	255	152	9,0	7,85	3,1	5,88	9,18	1 544	146		

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Blanc - Vioqnier SEYSSUEL Cuet	213	162	9,6	5,90	3,21	3,20	9,50	1 333	452		
Moyenne	213	162	9,6	5,90	3,2	3,20	9,50	1 333	452		
Rouge - Syrah SEYSSUEL Cuet	185	163	9,7	6,03	3,16	3,10	9,10	1 524	276		
Moyenne	185	163	9,7	6,03	3,2	3,10	9,10	1 524	276		
Moy.Sect VDP Collines	199	163	9,7	5,97	3,2	3,15	9,30	1 429	364		