

VISIONS

DE VIGNES

SUIVI DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

#3 - AU 20 AOUT 2020 - ÉTUDE DE MATURITE

1 - SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES

SECTEURS

Saint Peray - Cornas – Saint Joseph Sud et Nord – Hermitage – Crozes Hermitage

Premier prélèvement maturité de l'année : 40 parcelles sur 45.

Une saison précoce, avec des degrés assez élevés selon les secteurs et des acidités totales faibles.

Etat sanitaire :

Dans l'ensemble le **vignoble est sain**. Les baies sont pour la majorité bien gonflées. Certaines sont blessées et progressivement attaquées par des insectes (guêpes...). La pourriture acide peut s'installer sur ces baies. Plus rarement, quelques baies botrytisées sont rarement observées.

Maturité :

Les prélèvements ont été réalisés le lundi 17 août, sur l'ensemble du réseau, avec la participation technique et financière d'Inter-Rhône, des Syndicats d'appellations et de la Chambre d'Agriculture de la Drôme. L'analyse et les commentaires sont rédigés par Margot Huët de la Chambre d'Agriculture de la Drôme.

L'Indice de Maturité, présent dans le zoom, est calculé selon la formule suivante :

$$\text{IM} = \text{Taux de sucres des baies (g/L)} / \text{Acidité totale (g/L H}_2\text{SO}_4)$$

Des valeurs de référence pour cet indice sont : 25-35 pour les effervescents ; 50-60 pour des vins rouges de Syrah et 50-70 pour des vins blancs de Marsanne.

En cette première semaine de contrôle maturité, 40 parcelles sur les 45 du réseau de maturité ont été prélevées.

Cette année, on observe une avance de la maturité, plus ou moins prononcée en fonction des appellations par rapport à 2019. Voir le détail en consultant le bulletin complet.

On constate également un poids des baies qui s'éloigne un peu de celui de l'année dernière. Néanmoins, les pluies (plus ou moins conséquentes selon les secteurs) reçues en fin de semaine dernière auront certainement un impact sur le poids ainsi que les résultats d'analyse, lors du prochain contrôle de maturité.

[Cliquer pour accéder au bulletin complet N°705 du 18 Août 2020](#)

Source : *Bulletin Zoom Viti Côtes du Rhône*



SECTEURS

Bas Diois et Haut Diois (Muscat et Clairette)

Cette semaine, les prélèvements ont été réalisés sur tous les muscats et toutes les clairettes du réseau maturité (23 parcelles au total), voir le détail en dernière page.

$$\text{IM} = \text{Taux de sucres des baies (g/L)} / \text{Acidité totale (g/L H}_2\text{SO}_4)$$

Les résultats présentés dans ce bulletin sont basés sur les prélèvements du mercredi 19 août. Pour la majorité des secteurs, vous pouvez utiliser l'indice de maturité pour décider de vos dates de vendange. Il est généralement admis que des raisins destinés à l'élaboration de vins effervescents sont à maturité pour des **valeurs d'IM comprises entre 25 et 35**.

[Cliquer pour accéder au bulletin complet N°2 du 21 Août 2020](#)

Source : *Bulletin Zoom Diois maturité*



SECTEURS

Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph, Seyssuel

Etat sanitaire :

Le vignoble est très sain. La météo est incertaine, quelques épisodes pluvieux sont prévus dans les 10 prochains jours. Les températures vont rester fraîches la nuit.

Des dégâts de guêpes et/ou fourmis sont toujours visibles sur certaines parcelles.

Précipitations :

(mm)	12/08	13/08	14/08	15/08	16/08	17/08
Condrieu	0	1,4	0	0	2,7	0
Chavanay	0	0,9	0	0	5,2	0

Maturité :

On note actuellement sur Côte-Rôtie et Condrieu une précocité globale de 15 jours par rapport à 2019, nous amenant à seulement 4 jours d'avance sur 2015 en Condrieu et une semaine sur Côte-Rôtie.

Suite à la météo caniculaire de la semaine dernière, on a pu noter selon les parcelles des phénomènes de blocage et concentration ou une poursuite de l'avancée, avec peu de dilution vu les faibles précipitations.

Les écarts se réduisent entre zones précoces et tardives, ainsi qu'entre rouges et blancs, risquant entraîner des vendanges resserrées.

Les analyses de $\Delta^{13}C$ traduisent en rouge des contraintes hydriques légères mais en blanc une avancée dans la contrainte modérée.

Certaines parcelles commencent souffrir, on observe des défoliations sur les parcelles les plus sensibles.

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

Le point important à retenir cette semaine est que les équilibres acides se dégradent fortement. Il faut surveiller vos AT de près, notamment sur les rouges de toutes les appellations. Même si les teneurs en acide malique sont moins importantes que l'an passé, il y aura un impact non négligeable sur l'AT finale, sachant que les teneurs en tartrique et potassium restent très élevées.

Il est conseillé de revoir vos parcelles les plus avancées cette fin de semaine, des blancs comme des rouges sont à vendanger au plus tard la semaine prochaine.

Les températures vont rester élevées dans les jours à venir, l'avancée peut continuer rapidement, d'autant plus s'il y a un peu d'eau la semaine prochaine.

[Cliquer pour accéder au bulletin complet](#)
[N°3 du 19 Août 2020](#)

Source : *Bulletin maturité VITI ATCR*



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	323	209	12,4	3,62	3,52	1,90	6,90	1 578	197		
CONDRIEU Haut De Côteau	285	176	10,5	4,38	3,47	3,40	7,50	1 854	219		
CONDRIEU Côteau Cherry	352	194	11,5	4,16	3,47	2,50	7,30	1 590	266		
CAHAVANAY Les Rivoires	319	200	11,9	3,86	3,37	1,90	7,00	1 154	285		
Moyenne	320	195	11,6	4,00	3,5	2,43	7,18	1 544	242		
Rouge - Syrah											
AMPUIS Viaillère	237	198	11,8	4,23	3,33	1,50	7,70	1 332	267	6,6	1,31
AMPUIS Champin	255	191	11,4	4,58	3,28	1,80	7,90	1 232	283	7,3	1,14
AMPUIS Côte Blonde (haut)	291	186	11,1	5,91	3,25	3,60	8,10	1 676	164		
AMPUIS Côte Blonde	281	209	12,4	4,11	3,56	1,90	7,60	1 972	210	10,0	1,88
AMPUIS Côte Brune	310	200	11,9	3,70	3,62	1,90	7,30	1 723	420		
TUPINS Coteau de Bassenon	363	186	11,1	4,28	3,32	2,30	7,60	1 293	199	6,7	0,92
Moyenne	290	195	11,6	4,47	3,4	2,17	7,70	1 538	257	7,6	1,31
Moy.Sect Condrieu / Cote Rotie	302	195	11,6	4,28	3,4	2,27	7,49	1 540	251	7,6	1,31

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 13,50 16 0,98 -1,06 0,16 -1,14 -0,64 152,70 2,10

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											
ST PERAY Hongrie	323	205	12,2	3,62	3,43	2,20	6,70	1 716	53		
ST PERAY Les Puthiers	323	178	10,6	3,99	3,24	2,50	6,80	1 306	73		
ST PERAY RN 86	352	184	10,9	3,52	3,25	1,90	6,80	1 139	89		
Moyenne	333	189	11,2	3,71	3,3	2,20	6,77	1 387	72		
Blanc - Roussanne											
ST PERAY Hongrie	256	216	12,8	4,56	3,46	2,50	6,90	2 048	50		
Moyenne	256	216	12,8	4,56	3,5	2,50	6,90	2 048	50		
Rouge - Syrah											
CORNAS Reynards (bas)	304	195	11,6	4,46	3,28	2,10	7,40	1 326	218		
CORNAS Reynards	324	232	13,8	4,02	3,54	1,90	5,90	2 027	180	9,6	1,50
CORNAS La Genale	268	189	11,2	4,67	3,31	2,60	7,30	1 584	239		
Moyenne	299	205	12,2	4,38	3,4	2,20	6,87	1 646	212	9,6	1,50
Moy.Sect Cornas / St peray	307	200	11,9	4,12	3,4	2,24	6,83	1 592	129	9,6	1,50

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											
CHANOS CURSON Les Pends	313	197	11,7	3,34	3,36	1,90	6,30	1 429	80		
MERCUROL La Négociale	215	204	12,1	4,03	3,42	1,30	7,50	1 860	172		
GERVANS Caffiau	340	180	10,7	3,81	3,25	2,20	7,10	1 199	81		
LARNAGE Le Peizon	318	169	10,0	3,93	3,22	2,40	7,30	1 238	71		
Moyenne	297	188	11,1	3,78	3,3	1,95	7,05	1 432	101		
Rouge - Syrah											
MERCUROL Clône 100	217	194	11,5	4,85	3,38	2,00	8,10	1 938	225		
BEAUMONT MTX Les Cerisiers	333	207	12,3	4,21	3,43	2,00	7,00	1 699	181	11,1	1,98
BEAUMONT MTX Les Clairmont	341	205	12,2	4,10	3,43	1,60	7,30	1 687	211	10,6	1,76
GERVANS Vousseres-ouest	329	185	11,0	5,01	3,18	3,00	7,30	1 206	121	8,7	1,42
LA ROCHE DE GLUN Saviaux	433	195	11,6	4,21	3,40	2,10	7,30	1 672	179	7,5	1,27
PONT DE L'ISERE Pautus	267	185	11,0	5,09	3,37	2,30	8,40	1 958	292		
CHANOS CURSON Les Voleyse	316	197	11,7	5,02	3,33	3,30	7,20	1 757	146		
GERVANS Les Fiquettes	317	169	10,0	7,39	3,06	5,60	8,10	1 380	112		
MERCUROL Les Balayers	308	171	10,2	5,93	3,22	4,60	7,70	1 588	231	6,3	1,15
Moyenne	318	190	11,3	5,09	3,3	2,94	7,60	1 654	189	8,9	1,52
Moy.Sect Crozes	311	189	11,2	4,69	3,3	2,64	7,43	1 585	162	8,9	1,52

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 - Clairette											
VERCHENY LE HAUT Peyrache	201	111	6,6	8,11	2,90	6,20	9,70	1 347	81		
SAILLANS La Tour	228	123	7,3	6,84	2,92	4,80	9,20	1 248	37		
AUBENASSON Lauzère	218	134	8,0	7,08	2,94	4,50	9,40	1 448	47		
AUREL Le Collet	212	101	6,0	10,02	2,84	8,40	10,10	1 443	53		
PONTAIX Les 4 oeufs	157	99	5,9	9,85	2,85	7,90	10,40	1 509	96		
Moyenne	203	114	6,8	8,38	2,9	6,36	9,76	1 399	63		
Blanc - MuscBlanc											
VERCHENY LE HAUT Peyrache	278	172	10,2	5,00	3,17	2,30	8,40	1 386	130		
SAILLANS Le Villard	328	157	9,3	5,22	3,12	3,20	8,10	1 247	83		
AUBENASSON Le Cimetière	367	192	11,4	4,76	3,27	2,60	7,50	1 456	126		
AUREL Le Collet	292	155	9,2	6,04	3,10	3,80	8,50	1 467	110		
PONTAIX Le clos	370	183	10,9	5,10	3,21	3,00	7,70	1 342	131		
SAILLANS La Tour	339	178	10,6	4,94	3,15	2,90	7,50	1 191	57		
SUZE Les jaux	251	193	11,5	5,30	3,24	2,80	7,50	1 654	78		
Moyenne	318	176	10,4	5,19	3,2	2,94	7,89	1 392	102		
Rouge - Musc											
BARSAC Les roux	338	150	8,9	6,17	3,05	4,40	8,30	1 229	37		
Moyenne	338	150	8,9	6,17	3,0	4,40	8,30	1 229	37		
Moy.Sect Die Bas / CDR Brezem	275	150	8,9	6,49	3,1	4,37	8,64	1 382	82		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 24,62 6 0,38 -1,16 0,08 -1,21 -0,52 -33,77 -5,46

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 - Clairette											
MENGLON Saint-Martin	182	83	4,9	13,65	2,69	12,00	11,40	1 572	17		
ST ROMAN EN DIOIS Serre des	124	72	4,3	16,00	2,52	13,20	12,60	1 711	4		
BARNAVE Les Brouats	174	78	4,6	14,36	2,66	12,70	11,30	1 518	10		
PONET ST AUBAN Levas	189	72	4,3	14,71	2,63	13,10	11,70	1 479	3		
LAVAL D AIX Les Violettes	208	96	5,7	13,39	2,75	12,30	10,40	1 495	28		
Moyenne	175	80	4,8	14,42	2,7	12,66	11,48	1 555	12		
Blanc - MuscBlanc											
MENGLON Saint Martin	335	131	7,8	7,75	2,98	6,00	9,00	1 344	50		
ST ROMAN EN DIOIS Serre des	248	130	7,7	7,53	2,96	5,30	9,30	1 438	40		
BARNAVE Les Brouats	207	128	7,6	8,08	2,93	5,80	9,40	1 529	21		
PONET ST AUBAN Levas	330	135	8,0	6,66	3,00	4,90	8,70	1 269	48		
LAVAL D AIX Les Vialattes	366	132	7,8	7,87	2,99	6,50	8,80	1 397	48		
Moyenne	297	131	7,8	7,58	3,0	5,70	9,04	1 395	41		
Moy.Sect Die Haut / Chatillon	236	106	6,3	11,00	2,8	9,18	10,26	1 475	27		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : **33,80** **14** **0,82** **-2,67** **0,12** **-2,79** **-0,90** **-109,60** **4,40**

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											
TAIN Les Murets	255	212	12,6	2,76	3,39	0,90	6,30	1 140	119		
TAIN Rocoules	295	223	13,3	2,96	3,41	0,80	6,20	1 279	95		
TAIN Maison Blanche	324	214	12,7	3,21	3,48	1,90	6,30	1 624	49		
Moyenne	291	216	12,9	2,98	3,4	1,20	6,27	1 348	88		
Rouge - Syrah											
TAIN Les Murets	296	211	12,5	4,08	3,36	1,60	7,20	1 532	154		
TAIN Les Diognieres	284	222	13,2	3,83	3,55	1,60	6,80	1 871	206		
TAIN Les Bessards (Sud)	418	201	11,9	4,12	3,41	1,70	7,30	1 545	252		
TAIN Le Meal	412	202	12,0	3,90	3,42	1,80	6,80	1 623	143	7,3	1,20
Moyenne	353	209	12,4	3,98	3,4	1,68	7,03	1 643	189	7,3	1,20
Moy.Sect Hermitage	326	212	12,6	3,55	3,4	1,47	6,70	1 516	145	7,3	1,20

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											
TOURNON Quartier ST Vincent	299	218	12,9	4,02	3,37	1,80	6,20	1 613	120		
CHATEAUBOURG La Cave	363	203	12,1	3,03	3,45	1,60	6,60	1 567	103		
CHAVANAY Le Blanchard	304	169	10,0	4,67	3,28	2,80	8,00	1 594	153		
MALLEVAL Les Tavadres Nord	276	148	8,8	5,85	3,10	4,10	8,40	1 280	107		
SARRAS D6	336	159	9,4	5,00	3,15	3,30	7,90	1 265	96		
Moyenne	316	179	10,7	4,51	3,3	2,72	7,42	1 464	116		
Blanc - Roussanne											
CHAVANAY	250	192	11,4	5,42	3,29	2,80	8,00	1 707	186		
Moyenne	250	192	11,4	5,42	3,3	2,80	8,00	1 707	186		
Rouge - Syrah											
TOURNON Quartier ST Joseph	322	206	12,2	3,78	3,46	1,60	7,00	1 720	217		
TOURNON Les Murets	327	196	11,6	4,32	3,35	2,20	6,90	1 678	157		
ST DESIRAT Dorel	428	192	11,4	4,66	3,29	2,80	7,50	1 432	148		
ARRAS Arras	313	218	12,9	4,37	3,42	2,50	6,60	1 659	133	8,8	1,79
ST JEAN DE MUZOLS Le Picho	308	221	13,1	4,08	3,43	2,00	6,40	1 734	83		
ST DESIRAT La Côte	316	176	10,5	6,19	3,14	4,10	8,30	1 389	130		
MALLEVAL Les Tavadres Sud	294	167	9,9	5,50	3,30	4,00	8,20	1 669	238		
CHAVANAY Les Rivoires	312	193	11,5	4,46	3,38	2,50	7,30	1 622	163	11,8	1,54
ST DESIRAT Brunieux	311	177	10,5	5,90	3,18	4,10	7,70	1 412	132		
SARRAS Garenne	288	200	11,9	5,15	3,24	2,70	7,80	1 310	209		
Moyenne	322	195	11,6	4,84	3,3	2,85	7,37	1 563	161	10,3	1,66
Moy.Sect St Joseph	315	190	11,3	4,78	3,3	2,81	7,42	1 541	148	10,3	1,66

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 9,94 7 0,41 -0,84 0,07 -0,83 -0,38 9,50 7,38 1,5 -0,13

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 - Viognier											
SEYSSUEL Cuet	241	181	10,8	4,35	3,41	1,80	8,50	1 457	463		
Moyenne	241	181	10,8	4,35	3,4	1,80	8,50	1 457	463		
Rouge - Syrah											
TALENCIEUX Blassieu	295	180	10,7	5,69	3,22	3,50	8,40	1 541	195		
SEYSSUEL Cuet	196	178	10,6	4,95	3,31	2,00	8,50	1 684	261	7,7	1,35
Moyenne	246	179	10,6	5,32	3,3	2,75	8,45	1 613	228	7,7	1,35
Moy.Sect VDP Collines	244	180	10,7	5,00	3,3	2,43	8,47	1 561	306	7,7	1,35

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 13,00 11 0,67 -0,88 0,12 -0,83 -0,53 94,67 -1,33