

# VISIONS

## DE VIGNES

### SUIVI DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

## #4 - AU 27 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**

#### Maturité

En cette deuxième semaine de contrôle maturité, 39 parcelles sur les 45 du réseau de maturité ont été prélevées.

L'avance des maturités, par rapport aux années antérieures, est toujours présente cette semaine. Les degrés potentiels sont supérieurs à ceux de 2019 à la même date. L'acidité est largement inférieure à l'année dernière. En effet, les taux sont, cette année, remarquablement bas. Dans quelques secteurs, nous observons une baisse des taux d'acide tartrique qui peut s'expliquer par les conditions chaudes que nous traversons. L'acide malique est parfois très bas et continu sa baisse par rapport à la semaine dernière. Là aussi les fortes chaleurs peuvent être mises en cause pour expliquer ces faibles niveaux de malique. Cette année plus que les autres, il faudra être vigilant aux niveaux d'acidités pour déclencher la vendange.

#### État sanitaire

Dans l'ensemble le **vignoble est sain**.

Sur certains secteurs, nous observons des baies qui flétrissent. Les baies sont souvent plus petites que l'an dernier. On observe sur plusieurs parcelles des baies blessées par des attaques d'insectes (guêpes...) ou d'Oïdium ; attention à la pourriture acide qui peut s'installer sur ces baies blessées.



[Cliquer pour accéder au bulletin complet  
N°706 du 25 Août 2020](#)

Source : Bulletin Zoom Viti Côtes du Rhône

## **SECTEURS**

### **Condrieu – Côte-Rôtie**

#### **Maturité**

Les tendances observées ces dernières semaines se confirment, les degrés augmentent rapidement. Les acidités chutent et des niveaux de pH record sont atteints pour ce stade de la maturation.

#### **Etat sanitaire**

Le vignoble est très sain. Quelques épisodes orageux sont prévus en cette fin de semaine. Difficile de prévoir les cumuls de pluies potentiels. Les températures vont baisser.

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

#### **Conclusion**

Les teneurs en azote assimilable restent globalement bonnes, même si certaines parcelles présentent des valeurs basses sur Côte-Rôtie et qu'il y a une tendance à la carence sur les Saint Joseph blancs.

Concernant le  $\Delta^{13}C$ , il traduit une contrainte toujours légère sur les blancs et nous arrivons en contrainte modérée sur les rouges.

Les conditions chaudes continuent d'avoir un impact notable sur la maturité phénolique : les pellicules restent épaisses, la pulpe compacte avec des pertes de jus, et l'aromatique sur les parcelles précoces commence à confire. Ainsi certaines baies ne flétrissent pas, la pellicule reste gonflée car épaisse mais on perd en rendement en jus. Il est de plus à noter que de plus en plus de feuillages souffrent de la sécheresse.

Les teneurs en acide malique ne sont pas aussi élevées qu'en 2019, mais on peut déjà voir sur les analyses maturité que des lots devraient être acidifiés pour ne pas franchir la limite légale d'AT, même en secteur tardif.

**Les équilibres sont toujours à surveiller de près car ils continuent de se dégrader rapidement. Le D°/AT est encore plus sensible sur les rouges que sur les blancs. Les pH sont élevés partout.**

**Les parcelles précoces continuent souvent de concentrer. L'écart continu de se réduire entre rouges et blancs et entre parcelles précoces et tardives.**

Il faut vendanger, il n'est pas toujours possible d'atteindre l'optimal sur tous les facteurs pour chaque parcelle avant que les paramètres ne se dégradent.

La récolte est à déclencher selon les équilibres de chaque parcelle, non selon la couleur, l'appellation, ou en ne tenant compte que du degré.

Les rouges sont mûrs presque partout.

[Cliquer pour accéder au bulletin complet](#)

[N°4 au 26 Août 2020](#)

Source : Bulletin maturité ATCR



## SECTEUR : Bas Diois – Haut Diois – Chatillon

Cette semaine, les prélèvements ont été réalisés sur l'ensemble du réseau maturité (27 parcelles au total), voir le détail en dernière page.

Les résultats présentés dans ce bulletin sont basés sur les prélèvements du mercredi 26 août.

$$IM = \text{Taux de sucre des baies (g/L)} / AT \text{ (g/L H2SO4)}$$

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**.

Les muscats sont en moyenne à 11,9° soit +1,7 degrés en une semaine ! La grande majorité des muscats du secteur Bas-Diois devrait donc être récolté d'ici le début de la semaine prochaine.

[Cliquer ici pour accéder au bulletin complet](#)  
[N°3 - 28 août 2020](#)

Source : Zoom Diois spécial maturités



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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
ST PERAY Hongrie	328	230	13,7	3,32	3,55	1,80	5,90	1 987	66		
ST PERAY Les Puthiers	295	200	11,9	3,32	3,30	1,60	6,00	1 354	82		
ST PERAY RN 86	348	205	12,2	3,07	3,33	1,20	6,20	1 275	102		
<b>Moyenne</b>	<b>324</b>	<b>212</b>	<b>12,6</b>	<b>3,24</b>	<b>3,4</b>	<b>1,53</b>	<b>6,03</b>	<b>1 539</b>	<b>83</b>		
<b>Blanc - Roussanne</b>											
ST PERAY Hongrie	253	251	14,9	3,34	3,57	1,90	4,60	1 940	68		
<b>Moyenne</b>	<b>253</b>	<b>251</b>	<b>14,9</b>	<b>3,34</b>	<b>3,6</b>	<b>1,90</b>	<b>4,60</b>	<b>1 940</b>	<b>68</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
CORNAS Reynards (bas)	312	212	12,6	4,27	3,32	1,70	7,00	1 490	222		
CORNAS Reynards	381	252	15,0	2,95	3,64	1,50	5,20	1 885	179	10,0	1,81
CORNAS La Genale	274	200	11,9	4,31	3,37	2,20	7,20	1 593	211		
<b>Moyenne</b>	<b>322</b>	<b>221</b>	<b>13,2</b>	<b>3,84</b>	<b>3,4</b>	<b>1,80</b>	<b>6,47</b>	<b>1 656</b>	<b>204</b>	<b>10,0</b>	<b>1,81</b>
<b>Moy.Sect Cornas / St peray</b>	<b>313</b>	<b>221</b>	<b>13,2</b>	<b>3,51</b>	<b>3,4</b>	<b>1,70</b>	<b>6,01</b>	<b>1 646</b>	<b>133</b>	<b>10,0</b>	<b>1,81</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 5,86      22      1,28      -0,61      0,08      -0,54      -0,81      54,00      4,00      0,4      0,31

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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
CHANOS CURSON Les Pends	374	222	13,2	2,87	3,49	1,20	5,90	1 604	96		
MERCUROL La Négociale	288	224	13,3	3,09	3,59	0,70	6,60	1 794	199		
GERVANS Caffiau	332	207	12,3	3,08	3,35	1,40	6,10	1 292	74		
LARNAGE Le Peizon	319	185	11,0	3,36	3,29	1,80	6,80	1 314	88		
<b>Moyenne</b>	<b>328</b>	<b>209</b>	<b>12,4</b>	<b>3,10</b>	<b>3,4</b>	<b>1,27</b>	<b>6,35</b>	<b>1 501</b>	<b>114</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
MERCUROL Clône 100	274	208	12,4	3,71	3,49	1,50	7,20	1 780	237		
BEAUMONT MTX Les Cerisiers	341	222	13,2	3,27	3,50	1,60	6,20	1 552	185	10,4	2,16
BEAUMONT MTX Les Clairmont	352	220	13,1	3,42	3,49	1,20	6,20	1 679	198	9,9	1,97
GERVANS Vousseres-ouest	355	207	12,3	4,49	3,27	2,40	6,70	1 442	137	9,1	1,78
LA ROCHE DE GLUN Saviaux	406	212	12,6	3,55	3,49	1,60	6,80	1 685	204	9,0	1,36
PONT DE L'ISERE Pautus	275	212	12,6	3,98	3,49	1,70	7,10	1 837	292		
CHANOS CURSON Les Voleyse	366	216	12,8	4,21	3,44	2,40	6,40	1 776	164		
GERVANS Les Fiquettes	351	191	11,4	6,21	3,16	4,50	7,10	1 450	130		
MERCUROL Les Balayers	381	199	11,8	4,90	3,40	3,40	7,40	1 754	221	8,0	1,45
<b>Moyenne</b>	<b>345</b>	<b>210</b>	<b>12,5</b>	<b>4,19</b>	<b>3,4</b>	<b>2,26</b>	<b>6,79</b>	<b>1 662</b>	<b>196</b>	<b>9,3</b>	<b>1,74</b>
<b>Moy.Sect Crozes</b>	<b>340</b>	<b>210</b>	<b>12,5</b>	<b>3,86</b>	<b>3,4</b>	<b>1,95</b>	<b>6,65</b>	<b>1 612</b>	<b>171</b>	<b>9,3</b>	<b>1,74</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 28,23 21 1,22 -0,83 0,11 -0,68 -0,78 26,77 9,46 0,4 0,23

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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
TAIN Les Murets	396	232	13,8	2,43	3,47	0,50	5,60	1 241	145		
TAIN Rocoules	338	238	14,1	2,71	3,50	0,60	5,50	1 453	111		
<b>Moyenne</b>	<b>367</b>	<b>235</b>	<b>14,0</b>	<b>2,57</b>	<b>3,5</b>	<b>0,55</b>	<b>5,55</b>	<b>1 347</b>	<b>128</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
TAIN Les Murets	279	231	13,7	3,91	3,42	1,10	6,90	1 678	172		
TAIN Les Diognieres	300	230	13,7	3,53	3,58	1,40	6,40	1 951	204		
TAIN Les Bessards (Sud)	344	219	13,0	3,98	3,49	1,40	7,00	1 826	252		
TAIN Le Meal	326	225	13,4	3,79	3,53	1,40	6,50	2 004	154	9,3	1,52
<b>Moyenne</b>	<b>312</b>	<b>226</b>	<b>13,4</b>	<b>3,80</b>	<b>3,5</b>	<b>1,32</b>	<b>6,70</b>	<b>1 865</b>	<b>196</b>	<b>9,3</b>	<b>1,52</b>
<b>Moy.Sect Hermitage</b>	<b>331</b>	<b>229</b>	<b>13,6</b>	<b>3,39</b>	<b>3,5</b>	<b>1,07</b>	<b>6,32</b>	<b>1 692</b>	<b>173</b>	<b>9,3</b>	<b>1,52</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement :    3,83            17            1,03            -0,22            0,07            -0,33            -0,45            193,83            11,50            2,0            0,32

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
<b>Blanc - Marsanne</b>											
TOURNON Quartier ST Vincent	308	235	14,0	3,89	3,46	1,40	6,50	1 764	115		
CHATEAUBOURG La Cave	346	209	12,4	2,94	3,52	1,30	6,50	1 853	110		
CHAVANAY Le Blanchard	300	184	10,9	4,06	3,34	2,20	7,40	1 529	136		
MALLEVAL Les Tavadres Nord	308	172	10,2	4,23	3,21	2,50	7,50	1 221	90		
SARRAS D6	304	193	11,5	4,02	3,27	2,00	7,10	1 344	136		
<b>Moyenne</b>	<b>313</b>	<b>199</b>	<b>11,8</b>	<b>3,83</b>	<b>3,4</b>	<b>1,88</b>	<b>7,00</b>	<b>1 542</b>	<b>117</b>		
<b>Blanc - Roussanne</b>											
CHAVANAY	259	219	13,0	4,50	3,40	2,00	7,10	1 615	173		
<b>Moyenne</b>	<b>259</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>4,50</b>	<b>3,4</b>	<b>2,00</b>	<b>7,10</b>	<b>1 615</b>	<b>173</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
TOURNON Quartier ST Joseph	299	222	13,2	3,51	3,59	1,30	6,60	1 929	214		
TOURNON Les Murets	326	218	12,9	3,94	3,48	1,60	6,90	1 807	171		
ST DESIRAT Dorel	385	216	12,8	4,30	3,36	2,20	6,50	1 630	159		
ARRAS Arras	296	232	13,8	4,06	3,52	2,20	5,90	1 956	159	9,5	2,06
ST JEAN DE MUZOLS Le Picho	291	223	13,3	3,96	3,46	1,60	6,30	1 879	131		
ST DESIRAT La Côte	310	188	11,2	5,51	3,17	3,50	7,60	1 348	153		
MALLEVAL Les Tavadres Sud	316	187	11,1	4,53	3,43	3,10	7,60	1 737	227		
CHAVANAY Les Rivoires	308	214	12,7	3,78	3,49	1,70	6,80	1 701	160	11,5	2,31
ST DESIRAT Brunieux	328	188	11,2	5,30	3,21	3,30	5,90	1 428	117		
SARRAS Garenne	258	225	13,4	4,33	3,36	1,50	6,80	1 548	235		
<b>Moyenne</b>	<b>312</b>	<b>211</b>	<b>12,6</b>	<b>4,32</b>	<b>3,4</b>	<b>2,20</b>	<b>6,69</b>	<b>1 696</b>	<b>173</b>	<b>10,5</b>	<b>2,18</b>
<b>Moy.Sect St Joseph</b>	<b>309</b>	<b>208</b>	<b>12,3</b>	<b>4,18</b>	<b>3,4</b>	<b>2,09</b>	<b>6,81</b>	<b>1 643</b>	<b>155</b>	<b>10,5</b>	<b>2,18</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -6,56      18      1,08      -0,60      0,09      -0,72      -0,61      102,38      6,94      0,2      0,52

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
<b>Blanc - Viognier</b>											
SEYSSUEL Cuet	262	204	12,1	3,60	3,53	0,90	7,60	1 475	456		
<b>Moyenne</b>	<b>262</b>	<b>204</b>	<b>12,1</b>	<b>3,60</b>	<b>3,5</b>	<b>0,90</b>	<b>7,60</b>	<b>1 475</b>	<b>456</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
TALENCIEUX Blassieu	308	198	11,8	5,02	3,31	2,60	7,60	1 679	224		
SEYSSUEL Cuet	181	192	11,4	4,37	3,41	1,70	7,70	1 699	298	5,8	1,24
<b>Moyenne</b>	<b>245</b>	<b>195</b>	<b>11,6</b>	<b>4,69</b>	<b>3,4</b>	<b>2,15</b>	<b>7,65</b>	<b>1 689</b>	<b>261</b>	<b>5,8</b>	<b>1,24</b>
<b>Moy.Sect VDP Collines</b>	<b>250</b>	<b>198</b>	<b>11,8</b>	<b>4,33</b>	<b>3,4</b>	<b>1,73</b>	<b>7,63</b>	<b>1 618</b>	<b>326</b>	<b>5,8</b>	<b>1,24</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement :    6,33            18            1,09            -0,67            0,10            -0,70            -0,83            57,00            19,67            (1,8)            -0,11



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
<b>Blanc - Vioqnier</b>											
CONDRIEU Côteau Vernon	308	234	13,9	3,09	3,66	1,30	6,00	1 673	212		
CONDRIEU Haut De Côteau	296	200	11,9	3,57	3,59	2,40	7,00	1 810	223		
CONDRIEU Côteau Cherry	345	218	13,0	3,47	3,60	1,70	6,60	1 606	278		
CAHAVANAY Les Rivoires	318	215	12,8	3,56	3,42	1,50	6,60	1 166	274		
<b>Moyenne</b>	<b>317</b>	<b>217</b>	<b>12,9</b>	<b>3,42</b>	<b>3,6</b>	<b>1,73</b>	<b>6,55</b>	<b>1 564</b>	<b>247</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
AMPUIS Viaillère	223	219	13,0	3,95	3,40	0,80	7,40	1 402	322	7,4	1,45
AMPUIS Champin	260	209	12,4	4,16	3,35	1,40	7,30	1 342	273	7,8	1,52
AMPUIS Côte Blonde (haut)	284	210	12,5	4,99	3,36	3,00	6,90	1 690	155		
AMPUIS Côte Blonde	254	228	13,6	3,38	3,68	1,60	6,40	2 050	226	10,3	2,15
AMPUIS Côte Brune	311	218	13,0	2,88	3,79	1,40	6,60	1 974	466		
TUPINS Coteau de Bassenon	344	211	12,5	3,86	3,44	1,70	7,10	1 539	209	9,0	1,44
<b>Moyenne</b>	<b>279</b>	<b>216</b>	<b>12,8</b>	<b>3,87</b>	<b>3,5</b>	<b>1,65</b>	<b>6,95</b>	<b>1 666</b>	<b>275</b>	<b>8,6</b>	<b>1,64</b>
<b>Moy.Sect Condrieu / Cote Rotie</b>	<b>294</b>	<b>216</b>	<b>12,9</b>	<b>3,69</b>	<b>3,5</b>	<b>1,68</b>	<b>6,79</b>	<b>1 625</b>	<b>264</b>	<b>8,6</b>	<b>1,64</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -7,30      21      1,27      -0,59      0,11      -0,59      -0,70      84,80      12,80      0,9      0,33