



# VISIONS

## DE VIGNES

### SUIVI DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

## #5 - AU 3 SEPTEMBRE 2020 - ÉTUDE DE MATURITE

### 1 - SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES CÔTES DU RHÔNE SEPTENTRIONALES

#### A - SECTEURS

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

#### Maturité

Les prélèvements ont été réalisés le lundi 31 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 les Chambres d'Agriculture de l'Ardèche et de la Drôme.

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

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

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.

#### État sanitaire

Comme observé depuis le début des prélèvements maturité, **l'état sanitaire est sain** et des symptômes de stress hydriques sont visibles sur feuillage. Les pluies de la fin de semaine dernière n'ont pas été préjudiciables au bon état sanitaire des raisins, le vent du Nord a permis d'assécher le milieu. Sur quelques parcelles, certaines baies commencent à être fragiles et se détachent facilement.

### **Conclusion**

La précocité observée depuis le début de la saison est conservée c'est pourquoi plusieurs parcelles ont déjà été récoltées. Pour les parcelles restantes, les maturités progressent un petit peu moins vite que les semaines passées. Cette observation est liée aux pluies de la semaine dernière ainsi qu'à la diminution des températures. Cette année, les taux d'acidité totale enregistrés sont globalement bas. Les valeurs de pH sont, comme ces dernières années, plutôt hautes pour certaines parcelles. Par ailleurs, le millésime montre actuellement un bon potentiel polyphénolique.

Les premières parcelles du réseau Zoom ont été vendangées. Les calculs des écarts hebdomadaires et annuel présentent donc un biais.

[Cliquer pour accéder au bulletin complet  
N°707 du 1<sup>er</sup> Septembre 2020](#)

Source : *Bulletin Zoom Viti Côtes du Rhône*



## **B - SECTEURS**

### **Condrieu – Côte-Rôtie**

#### **Etat sanitaire**

Le vignoble reste sain.

#### **Evolution de la maturation**

**Les parcelles les plus précoces ont été récoltées. Le commentaire de résultats concerne donc les parcelles les plus tardives.**

Les conditions climatiques pour les jours qui viennent sont annoncées chaudes en fin de semaine, pour l'instant pour deux jours, et sans pluie.

Les températures plus fraîches devraient permettre une bonne poursuite de la maturation sur les parcelles restantes.

#### **Conclusion**

Restez vigilants sur l'évolution des conditions météo selon le stade d'avancement des dernières parcelles. L'avancée peut se poursuivre assez rapidement et il peut encore y avoir des phénomènes de concentration ou de dilution.

On a ainsi pu noter sur certaines parcelles des phénomènes de dilution notables au niveau de l'aromatique et des CPT, quoiqu'il en soit la météo est potentiellement très favorable à la poursuite de la maturation sur les parcelles les moins avancées.

Les mesures de  $\Delta^{13}\text{C}$  montrent une contrainte hydrique toujours légère sur les rouges et absente sur les blancs, excepté à Seyssuel où elle reste modérée.

Concernant les teneurs en azote assimilable, certaines parcelles tardives sont maintenant bien carencées.

La précocité s'est réduite sur les parcelles restantes, mais il faut noter que les parcelles les plus tardives sont à une avancée comparable à celle de 2015 sur l'ensemble du vignoble.

Les équilibres D°/AT et D°/pH deviennent fragiles partout, autant qu'ils l'étaient sur les parcelles précoces.

Il faut noter que les teneurs en acide malique sont proportionnellement plus importantes par rapport aux acidités totales qu'elles l'étaient sur les parcelles précoces.

Au niveau de la maturité phénolique, les Syrah peuvent commencer à dégrainer. Attention aussi aux aromatiques qui confiturent, notamment sur les blancs au vue des faibles acidités.

Sur certaines parcelles, les blancs en particulier, des baies peuvent rester vertes et ne finiront pas leur véraison.

[Cliquer pour accéder au bulletin complet](#)  
[N°5 au 2 Septembre 2020](#)

Source : Bulletin maturité ATCR



## **C - SECTEURS : Bas Diois – Haut Diois – Chatillon**

Enfin de la pluie ! vendredi et samedi derniers, des orages ont éclaté permettant aux vignes de réapprovisionner leur stock en eau. Des cumuls allant de 40 mm en deux jours sur la Gervanne, 60 mm dans le Bas-Diois et jusqu'à plus de 80 mm pour sur le Haut-Diois.

Les prélèvements de cette semaine ont été réalisés sur 19 des 27 parcelles du réseau de maturité, les autres ayant déjà été récoltées.

Cette semaine, une seule parcelle de muscat a été prélevée dans le Bas-Diois, car toutes les autres ont déjà été récoltées.

Les clairettes du Haut Diois évoluent lentement, mais sûrement.

Leur degré potentiel est passé de 6,9° à 8,0° depuis la semaine dernière, mais surtout : elles ont perdu en moyenne 2,68 g/L d'acidité totale !

Le poids moyen de 200 baies est lui aussi en évolution puisqu'il a augmenté de plus de 30 %.

[Cliquer ici pour accéder au bulletin complet](#)  
[N°4 – 3 Septembre 2020](#)

Source : Zoom Diois spécial maturités



## CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 4

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Condrieu / Cote Rotie

02/09/2020

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
<b>Blanc - Vioqnier</b>											
CONDRIEU Haut De Côteau	300	211	12,5	3,22	3,65	2,00	6,60	1 913	209		
CAHAVANAY Les Rivoires	301	219	13,0	3,24	3,46	1,20	6,40	1 256	263		
<b>Moyenne</b>	<b>301</b>	<b>215</b>	<b>12,8</b>	<b>3,23</b>	<b>3,6</b>	<b>1,60</b>	<b>6,50</b>	<b>1 585</b>	<b>236</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
AMPUIS Champin	276	218	12,9	3,82	3,39	1,10	6,80	1 350	257	7,0	1,31
AMPUIS Côte Blonde (haut)	296	221	13,1	4,13	3,44	2,40	6,30	1 683	146		
TUPINS Coteau de Bassenon	344	224	13,3	3,46	3,50	1,20	6,30	1 629	218	6,8	1,00
<b>Moyenne</b>	<b>305</b>	<b>221</b>	<b>13,1</b>	<b>3,80</b>	<b>3,4</b>	<b>1,57</b>	<b>6,47</b>	<b>1 554</b>	<b>207</b>	<b>6,9</b>	<b>1,15</b>
<b>Moy.Sect Condrieu / Cote Rotie</b>	<b>303</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>3,57</b>	<b>3,5</b>	<b>1,58</b>	<b>6,48</b>	<b>1 566</b>	<b>219</b>	<b>6,9</b>	<b>1,15</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 3,00 9 0,56 -0,45 0,06 -0,42 -0,50 56,80 -8,20 (1,5) -0,33

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 Les Puthiers	378	221	13,1	2,91	3,45	1,30	5,90	1 414	69		
ST PERAY RN 86	420	215	12,8	2,68	3,40	1,00	6,20	1 224	95		
<b>Moyenne</b>	<b>399</b>	<b>218</b>	<b>13,0</b>	<b>2,80</b>	<b>3,4</b>	<b>1,15</b>	<b>6,05</b>	<b>1 319</b>	<b>82</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
CORNAS Reynards (bas)	335	224	13,3	3,65	3,46	1,10	6,70	1 566	220		
CORNAS La Genale	307	213	12,7	3,76	3,48	1,50	6,90	1 677	232		
<b>Moyenne</b>	<b>321</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>3,71</b>	<b>3,5</b>	<b>1,30</b>	<b>6,80</b>	<b>1 622</b>	<b>226</b>		
<b>Moy.Sect Cornas / St peray</b>	<b>360</b>	<b>218</b>	<b>13,0</b>	<b>3,25</b>	<b>3,4</b>	<b>1,22</b>	<b>6,42</b>	<b>1 470</b>	<b>154</b>		

**Evolution par rapport au précédent prélèvement :** 52,75      14      0,83      -0,49      0,12      -0,45      -0,17      42,25      -0,25

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>											
GERVANS Caffiau	430	219	13,0	2,78	3,46	1,20	5,90	1 293	101		
LARNAGE Le Peizon	375	202	12,0	2,91	3,40	1,40	6,50	1 313	105		
<b>Moyenne</b>	<b>403</b>	<b>210</b>	<b>12,5</b>	<b>2,85</b>	<b>3,4</b>	<b>1,30</b>	<b>6,20</b>	<b>1 303</b>	<b>103</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
MERCUROL Clône 100	297	210	12,5	3,34	3,57	1,30	6,90	1 821	277		
GERVANS Vousseres-ouest	418	216	12,8	3,78	3,38	1,70	6,10	1 501	127	8,5	1,50
LA ROCHE DE GLUN Saviaux	419	218	12,9	3,32	3,51	1,50	6,40	1 591	208	6,8	1,25
PONT DE L'ISERE Pautus	333	216	12,8	3,17	3,57	1,40	6,50	1 750	296		
CHANOS CURSON Les plantiers	313	210	12,5	3,76	3,47	1,20	7,10	1 569	285		
CHANOS CURSON Les Voleyses	382	231	13,7	3,78	3,55	2,00	6,30	1 910	132		
GERVANS Les Figuettes	405	216	12,8	4,99	3,30	3,10	6,40	1 514	133		
MERCUROL Les Balayers	399	207	12,3	4,34	3,45	2,80	6,90	1 795	226	7,3	1,28
<b>Moyenne</b>	<b>371</b>	<b>215</b>	<b>12,8</b>	<b>3,81</b>	<b>3,5</b>	<b>1,87</b>	<b>6,58</b>	<b>1 681</b>	<b>211</b>	<b>7,5</b>	<b>1,34</b>
<b>Moy.Sect Crozes</b>	<b>377</b>	<b>214</b>	<b>12,7</b>	<b>3,62</b>	<b>3,5</b>	<b>1,76</b>	<b>6,50</b>	<b>1 606</b>	<b>189</b>	<b>7,5</b>	<b>1,34</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 37,70 10 0,59 -0,53 0,08 -0,46 -0,38 -1,10 5,20 (1,2) -0,19

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	294	237	14,1	2,29	3,51	0,30	5,30	1 154	167		
<b>Moyenne</b>	<b>294</b>	<b>237</b>	<b>14,1</b>	<b>2,29</b>	<b>3,5</b>	<b>0,30</b>	<b>5,30</b>	<b>1 154</b>	<b>167</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
TAIN Les Murets	329	239	14,2	3,50	3,51	0,80	6,50	1 611	178		
TAIN Les Diognieres	352	237	14,1	2,67	3,67	1,00	5,50	1 758	222		
TAIN Les Bessards (Sud)	404	227	13,5	3,40	3,54	1,00	6,60	1 645	255		
TAIN Le Meal	398	235	14,0	3,00	3,56	1,10	5,70	1 713	140	7,2	1,18
<b>Moyenne</b>	<b>371</b>	<b>234</b>	<b>13,9</b>	<b>3,14</b>	<b>3,6</b>	<b>0,98</b>	<b>6,07</b>	<b>1 682</b>	<b>199</b>	<b>7,2</b>	<b>1,18</b>
<b>Moy.Sect Hermitage</b>	<b>355</b>	<b>235</b>	<b>14,0</b>	<b>2,97</b>	<b>3,6</b>	<b>0,84</b>	<b>5,92</b>	<b>1 576</b>	<b>192</b>	<b>7,2</b>	<b>1,18</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 26,40      8      0,45      -0,56      0,06      -0,32      -0,56      -163,80      7,00      (2,1)      -0,34

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>											
CHAVANAY Le Blanchard	298	203	12,1	3,56	3,46	1,60	7,00	1 673	158		
MALLEVAL Les Tavardes Nord	295	184	10,9	3,63	3,25	1,80	7,10	1 248	82		
SARRAS D6	366	200	11,9	3,32	3,33	1,60	6,60	1 269	99		
<b>Moyenne</b>	<b>320</b>	<b>196</b>	<b>11,6</b>	<b>3,50</b>	<b>3,3</b>	<b>1,67</b>	<b>6,90</b>	<b>1 397</b>	<b>113</b>		
<b>Blanc - Roussanne</b>											
CHAVANAY	259	232	13,8	4,03	3,48	1,50	6,60	1 791	155		
<b>Moyenne</b>	<b>259</b>	<b>232</b>	<b>13,8</b>	<b>4,03</b>	<b>3,5</b>	<b>1,50</b>	<b>6,60</b>	<b>1 791</b>	<b>155</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
TOURNON Les Murets	372	220	13,1	3,32	3,53	1,30	6,20	1 713	164		
ST DESIRAT Dorel	418	225	13,4	3,78	3,46	1,70	6,40	1 674	161		
ARRAS Arras	325	236	14,0	3,33	3,55	1,70	5,70	1 745	143	9,6	1,74
ST JEAN DE MUZOLS Le Picho	280	235	14,0	2,99	3,56	1,00	5,20	1 791	110		
ST DESIRAT La Côte	321	204	12,1	4,72	3,28	2,60	7,10	1 443	140		
MALLEVAL Les Tavardes Sud	287	202	12,0	3,98	3,49	2,40	6,80	1 831	194		
CHAVANAY Les Rivoires	312	224	13,3	3,59	3,53	1,50	6,40	1 778	168	7,6	1,38
ST DESIRAT Brunieux	351	198	11,8	4,59	3,33	2,70	7,10	1 573	167		
SARRAS Garenne	267	223	13,3	4,02	3,33	1,30	6,60	1 476	211		
<b>Moyenne</b>	<b>326</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>3,81</b>	<b>3,5</b>	<b>1,80</b>	<b>6,39</b>	<b>1 669</b>	<b>162</b>	<b>8,6</b>	<b>1,56</b>
<b>Moy.Sect St Joseph</b>	<b>319</b>	<b>214</b>	<b>12,7</b>	<b>3,76</b>	<b>3,4</b>	<b>1,75</b>	<b>6,52</b>	<b>1 616</b>	<b>150</b>	<b>8,6</b>	<b>1,56</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 12,46 10 0,58 -0,59 0,07 -0,52 -0,35 20,15 -7,31 (1,9) -0,62



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	245	210	12,5	3,47	3,57	0,70	7,70	1 624	462		
<b>Moyenne</b>	<b>245</b>	<b>210</b>	<b>12,5</b>	<b>3,47</b>	<b>3,6</b>	<b>0,70</b>	<b>7,70</b>	<b>1 624</b>	<b>462</b>		
<b>Rouge - Syrah</b>											
TALENCIEUX Blassieu	311	204	12,1	4,57	3,36	2,30	7,20	1 600	234		
SEYSSUEL Cuet	211	207	12,3	3,56	3,53	1,00	7,10	1 819	297	5,0	1,18
<b>Moyenne</b>	<b>261</b>	<b>205</b>	<b>12,2</b>	<b>4,07</b>	<b>3,4</b>	<b>1,65</b>	<b>7,15</b>	<b>1 710</b>	<b>266</b>	<b>5,0</b>	<b>1,18</b>
<b>Moy.Sect VDP Collines</b>	<b>256</b>	<b>207</b>	<b>12,3</b>	<b>3,87</b>	<b>3,5</b>	<b>1,33</b>	<b>7,33</b>	<b>1 681</b>	<b>331</b>	<b>5,0</b>	<b>1,18</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 5,33      9      0,54      -0,46      0,07      -0,40      -0,30      63,33      5,00      (0,8)      -0,06

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 - Clairette</b>											
VERCHENY LE HAUT Peyrache	257	139	8,3	3,83	3,12	1,80	8,00	1 203	63		
SAILLANS La Tour	344	160	9,5	3,70	3,16	1,90	7,50	1 140	43		
AUBENASSON Lauzère	281	170	10,1	4,03	3,22	1,90	7,80	1 413	70		
AUREL Le Collet	287	137	8,1	4,90	3,10	3,30	8,10	1 300	69		
PONTAIX Les 4 oeufs	241	136	8,1	4,65	3,13	2,80	8,40	1 352	93		
<b>Moyenne</b>	<b>282</b>	<b>148</b>	<b>8,8</b>	<b>4,22</b>	<b>3,1</b>	<b>2,34</b>	<b>7,96</b>	<b>1 282</b>	<b>68</b>		
<b>Rouge - Musc</b>											
BARSAC Les roux	406	190	11,3	4,22	3,23	2,20	7,00	1 175	72		
<b>Moyenne</b>	<b>406</b>	<b>190</b>	<b>11,3</b>	<b>4,22</b>	<b>3,2</b>	<b>2,20</b>	<b>7,00</b>	<b>1 175</b>	<b>72</b>		
<b>Moy.Sect Die Bas / CDR Brezem</b>	<b>303</b>	<b>155</b>	<b>9,2</b>	<b>4,22</b>	<b>3,2</b>	<b>2,32</b>	<b>7,80</b>	<b>1 264</b>	<b>68</b>		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 36,00      4      0,23      -0,89      0,06      -0,92      -0,25      58,83      -0,50

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
<b>Blanc - Clairette</b>											
MENGLON Saint-Martin	327	123	7,3	6,48	3,02	5,20	8,70	1 309	60		
ST ROMAN EN DIOIS Serre des	213	145	8,6	6,23	3,03	3,90	8,80	1 426	44		
BARNAVE Les Brouats	286	136	8,1	5,78	3,06	4,20	8,30	1 282	59		
PONET ST AUBAN Levas	302	140	8,3	5,50	3,05	3,60	8,40	1 234	68		
LAVAL D AIX Les Vialattes	364	133	7,9	6,79	3,06	5,80	8,30	1 350	73		
<b>Moyenne</b>	<b>298</b>	<b>135</b>	<b>8,0</b>	<b>6,16</b>	<b>3,0</b>	<b>4,54</b>	<b>8,50</b>	<b>1 320</b>	<b>61</b>		
<b>Blanc - MuscBlanc</b>											
MENGLON Saint Martin	403	168	10,0	4,74	3,19	3,00	7,50	1 281	74		
ST ROMAN EN DIOIS Serre des	316	172	10,2	4,93	3,17	2,80	7,80	1 383	58		
BARNAVE Les Brouats	303	182	10,8	4,68	3,23	2,70	7,20	1 412	47		
PONET ST AUBAN Levas	389	194	11,5	4,09	3,28	2,20	6,90	1 321	68		
LAVAL D AIX Les Vialattes	441	169	10,0	5,21	3,19	3,60	7,50	1 392	61		
<b>Moyenne</b>	<b>370</b>	<b>177</b>	<b>10,5</b>	<b>4,73</b>	<b>3,2</b>	<b>2,86</b>	<b>7,38</b>	<b>1 358</b>	<b>62</b>		
<b>Rouge - Gamay</b>											
CHATILLON Le Côteau	276	200	11,9	4,79	3,23	1,80	7,40	1 475	96		
CHATILLON Le Côteau	373	191	11,4	5,14	3,20	2,20	7,90	1 407	156		
<b>Moyenne</b>	<b>325</b>	<b>195</b>	<b>11,6</b>	<b>4,96</b>	<b>3,2</b>	<b>2,00</b>	<b>7,65</b>	<b>1 441</b>	<b>126</b>		
<b>Rouge - Pinot</b>											
CHATILLON Le côteau	245	217	12,9	3,88	3,46	2,10	6,30	1 709	123		
<b>Moyenne</b>	<b>245</b>	<b>217</b>	<b>12,9</b>	<b>3,88</b>	<b>3,5</b>	<b>2,10</b>	<b>6,30</b>	<b>1 709</b>	<b>123</b>		
<b>Moy.Sect Die Haut / Chatillon</b>	<b>326</b>	<b>167</b>	<b>9,9</b>	<b>5,25</b>	<b>3,2</b>	<b>3,32</b>	<b>7,77</b>	<b>1 383</b>	<b>76</b>		

*Evolution par rapport au précédent prélèvement :* 47,62      16      0,95      -1,28      0,09      -1,33      -0,55      70,92      2,54