

Bulletin n°4 – 1^{er} septembre 2020

Des maturations technologiques et phénoliques ralenties

I. Parcelles à objectif rouge

1. Evolution par rapport à la semaine précédente

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degré potentiel	14.0 %vol. + 0.8 %vol. * De 12.3 à 15.0 %vol.	13.6 %vol. + 0.3 %vol. * De 12.5 à 14.4 %vol.
Acidité totale	3.7 gH ₂ SO ₄ /L - 0.7 gH ₂ SO ₄ /L * De 3.2 à 4.6 gH ₂ SO ₄ /L	4.1 gH ₂ SO ₄ /L - 0.4 gH ₂ SO ₄ /L * De 3.7 à 4.8 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique	1.0 g/L - 0.8 g/L * De 0.2 à 2.4 g/L	1.8 g/L - 0.4 g/L * De 0.9 à 3.1 g/L
pH	3.34 + 0.06 *	3.36 + 0.00 *
Poids de baies	354 g + 2.0 % * De 275 à 458 g	339 g + 0.0 % * De 232 à 439 g
Indice de Glories IRTF Teneur en anthocyanes ApH3.2	385 mg/L + 3.5 % *	706 mg/L - 1.8 % *

* évolution par rapport à la semaine précédente
 NB : conversion sucre/degré potentiel : 16.83 g/L

- **Un poids de baies qui continue de stagner et qui commence même à diminuer pour certaines parcelles.** L'impact des précipitations inégales du week-end n'est pas encore perceptible, il le sera peut-être dans les jours à venir.
- En lien avec l'évolution des degrés potentiels, **la diminution des paramètres acides est elle aussi ralentie**, avec un pH qui augmente moyennement (Grenache) ou pas (Syrah). L'ensemble des paramètres analysés évoluent cette semaine beaucoup plus lentement pour les Syrah (fin de maturation ?) que pour les Grenaches noirs.

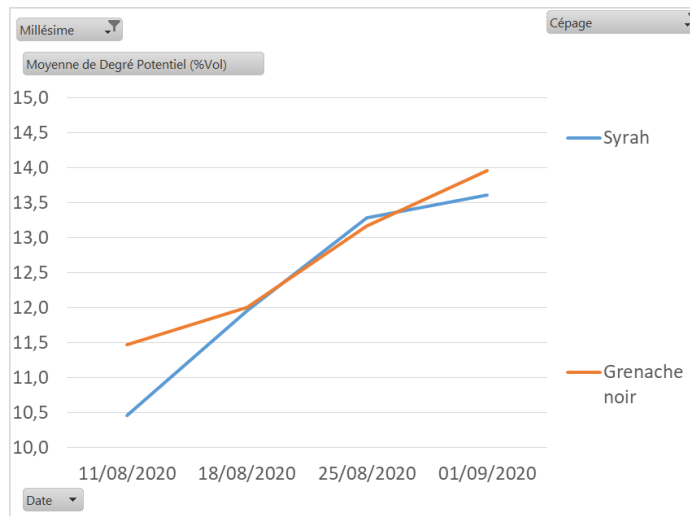


Figure 1 : Evolution du degré potentiel moyen (%vol.) par cépage

- **Observation de deux cinétiques de maturation différentes selon le cépage**, avec cette semaine un ralentissement pour la Syrah et une poursuite à un rythme normal (pour ce niveau de maturité) pour le Grenache noir. **Ces tendances seront à confirmer la semaine prochaine.**
- Cependant, nous observons pour chaque cépage des différences entre secteurs :

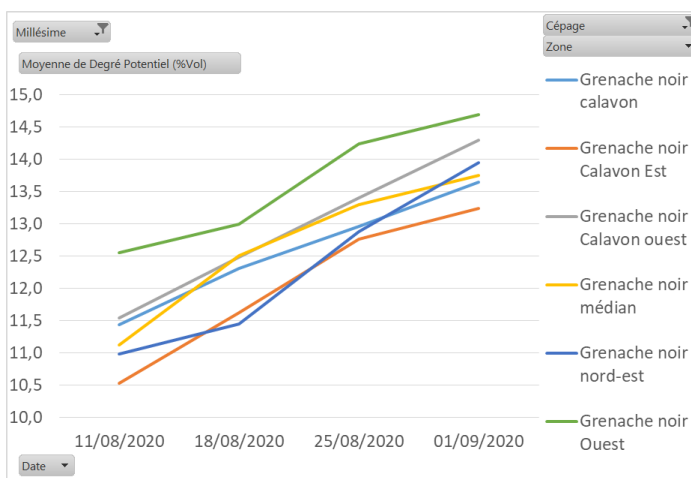


Figure 3 : Evolution du degré potentiel moyen du Grenache noir (%vol.) par secteur

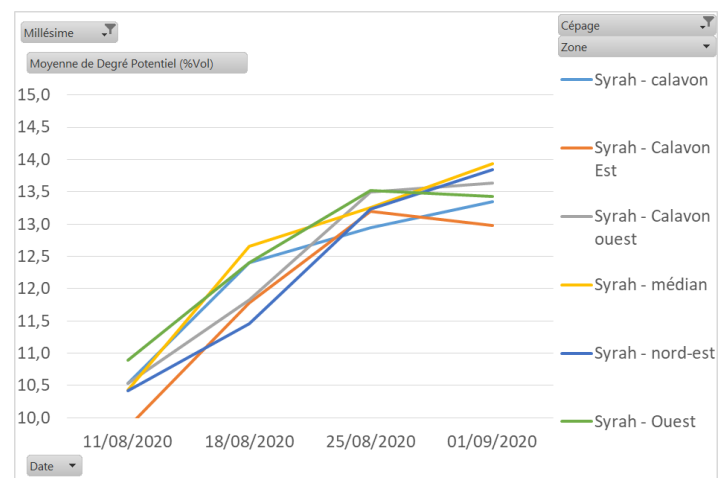


Figure 2 : Evolution du degré potentiel moyen de la Syrah (%vol.) par secteur

- **Ces cinétiques s'expliquent également par des phénomènes différents selon les parcelles :**
 - Un chargement en sucre parfois ralenti voire arrêté (cas de la majorité des Syrahs) ;
 - Un chargement en sucre qui se poursuit (cas de la majorité des Grenaches noirs) ;
 - Un début de concentration observé pour la première fois sur certaines parcelles précoces (exemple des « Grenache noir – Ouest », courbe verte) : le degré potentiel qui augmente pour ces parcelles est dû au poids de baies qui a diminué cette semaine alors que le chargement en sucre s'est lui arrêté.

2. Focus sur les polyphénols et le potentiel anthocyanique

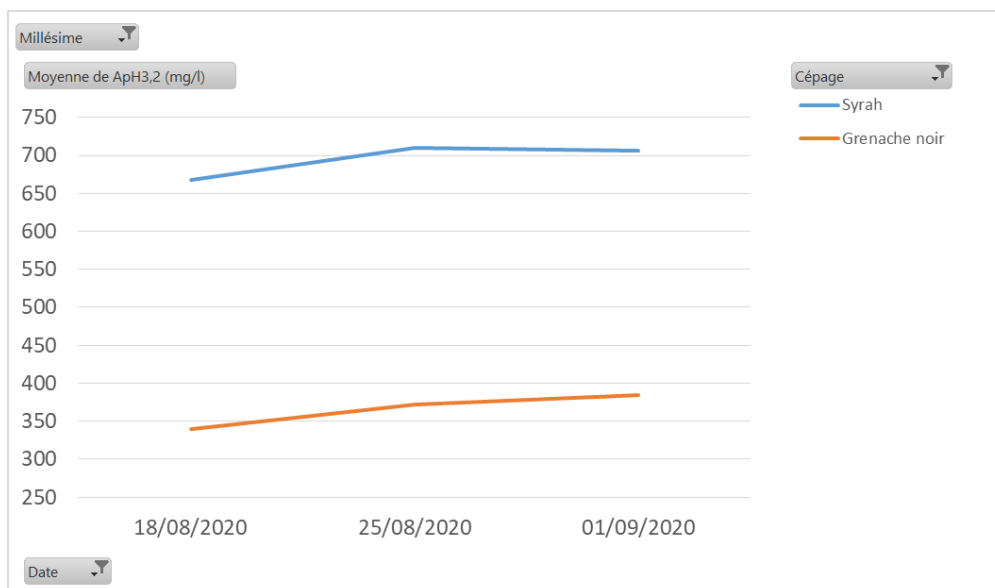


Figure 4 : Evolution moyenne du potentiel anthocyanique (ApH 3.2) par cépage

- Confirmation des teneurs en anthocyanes facilement extractibles (ApH 3,2) assez moyennes cette année et bien inférieures à celles du millésime 2019, en relation avec la taille des baies.
- On observe un semblant de plateau pour les Syrahs, alors que l'accumulation en anthocyanes se poursuit lentement pour les Grenaches noirs.
- Pour les Syrahs, il sera intéressant de voir si cette tendance se confirme la semaine prochaine, auquel cas la maturité phénolique pourrait être (précocement) atteinte.

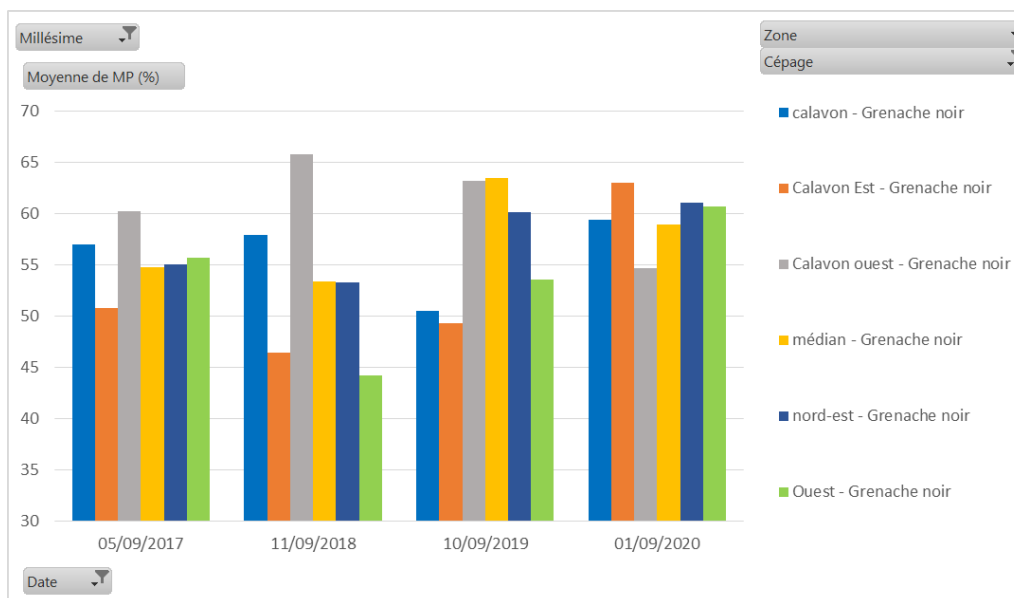


Figure 5 : Comparaison de la contribution des tanins de pépins aux polyphénols totaux (à degré potentiel équivalent) entre plusieurs millésimes

- La contribution des tanins de pépins aux polyphénols totaux est cette année plus homogène que d'habitude entre les différents secteurs pour les parcelles de Grenache noir.
- De plus, cette contribution est significativement supérieure aux millésimes 2017 et 2018 notamment, et témoigne de pépins encore peu mûrs et pouvant apporter astringence, dureté et notes herbacées importantes en vinification. Si cette caractéristique se confirme, elle sera absolument à prendre en compte dans la gestion des macérations et notamment de leurs durées.

II. Parcelles à objectif rosé

Evolution par rapport à la semaine précédente

	Grenache (11 parcelles)
Degré potentiel	13.8 %vol. + 0.6 %vol. * De 12.1 à 14.9 %vol.
Acidité totale	3.7 gH ₂ SO ₄ /L - 0.4 gH₂SO₄/L * De 3.3 à 4.2 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique	0.9 g/L - 0.4 g/L * De 0.3 à 2.1 g/L
pH	3.31 + 0.04 *
Poids de baies	381 g + 1.0 % * De 332 à 432 g

* évolution par rapport à la semaine précédente
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16.83 g/L

- Comportement proche de celui des parcelles à objectif rouge, avec des évolutions de degré potentiel et de paramètres acides légèrement moins importantes.

III. Observations au vignoble

Les pluies de ce week-end n'ont pas engendré de dégradations significatives au vignoble. En effet, le vent important qui a suivi a permis de sécher rapidement le vignoble. Les nouveaux foyers de pourritures restent pour l'instant très marginaux. Il faut continuer de surveiller attentivement les parcelles les plus vigoureuses présentant des grappes grosses et compactes ainsi que celles présentant déjà des signes de dégradation (pourriture acide ou grise, pas d'observation d'Aspergillus pour le moment).

Les précipitations ont eu un impact positif sur l'état hydrique du vignoble. Les vignes les plus vigoureuses en profitent avec des surfaces foliaires exposées toujours importantes et permettant une activité physiologique de la plante. Nous n'observons par contre pas d'améliorations sur les parcelles présentant depuis plusieurs jours déjà des symptômes de stress hydrique important (flétrissement et défoliation). Cet état hydrique, couplé à l'état sanitaire, est à surveiller attentivement pour piloter les vendanges, notamment celles des parcelles les plus tardives (objectif rouge haut de gamme).

A la dégustation des baies, les pulpes sont sucrées et les notes fruitées de plus en plus présentes, surtout sur Syrah. Les sensations en bouche sont plus hétérogènes sur Grenache noir. La maturité phénolique progresse assez lentement avec des pellicules qui s'affinent, sont plus friables mais présentent encore des arômes herbacés non négligeables. On note encore et toujours quelques colorations pelliculaires faibles sur Grenache noir. Les pépins brunissent, sont plus croquants mais restent encore astringents et sans grandes notes de torréfaction.

IV. En résumé

Cette semaine montre une maturation ralentie mais toujours active pour les Grenaches noirs et très ralentie pour les Syrahs. Evolution à suivre attentivement !

L'état sanitaire ne s'est pas dégradé malgré les pluies du week-end mais reste à surveiller dans l'optique des vendanges.

Les pépins et les pellicules montrent un décalage de maturité important par rapport aux pulpes, et témoignent de maturités phénoliques actuellement modérées.

V. Météo

Prévision pour les jours à venir (source Météociel Carpentras) : une semaine sans précipitations mais avec des humidités qui peuvent être importantes en fin de nuit. Attention donc à l'état sanitaire. Des températures maximales autour de 25 à 30 degrés en journée mais avec des amplitudes jour/nuit plus importantes que la semaine dernière (de 10 à 15°C), ce qui est une bonne nouvelle pour la maturation polyphénolique et aromatique des raisins.

Fait à Beaumes-de-Venise le 01/09/2020

Luc FREDERIC et Victor DUBOIS
Consultants viticoles Groupe ICV
Centre Œnologique de Vallée du Rhône