

Bulletin n°5 – 8 septembre 2020

Une maturation phénolique à la relance !

I. Parcelles à objectif rouge

1. Evolution par rapport à la semaine précédente

| | Grenache (25 parcelles) | Syrah (14 parcelles) |
|--|--|--|
| Degré potentiel | 14.7 %vol. + 0.8 %vol. * De 13.8 à 15.6 %vol. | 14.6 %vol. + 1.0 %vol. * De 13.7 à 15.2 %vol. |
| Acidité totale | 3.6 gH ₂ SO ₄ /L - 0.1 gH₂SO₄/L * De 3.1 à 4.1 gH ₂ SO ₄ /L | 3.7 gH ₂ SO ₄ /L - 0.4 gH₂SO₄/L * De 3.2 à 4.3 gH ₂ SO ₄ /L |
| Acide malique | 1.0 g/L - 0.1 g/L * De 0.3 à 2.3 g/L | 1.3 g/L - 0.6 g/L * De 0.7 à 2.3 g/L |
| pH | 3.4 + 0.07 * | 3.46 + 0.09 * |
| Poids de baies | 356 g - 0.6 % * De 251 à 451 g | 337 g - 1.7 % * De 249 à 400 g |
| Indice de Glories IRTF Teneur en anthocyanes ApH3.2 | 473 mg/L + 26.8 % * | 855 mg/L + 20.5 % * |

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

- **Le poids de baies continue de stagner ou commence à diminuer**, dans la lignée des observations de la semaine dernière. Les précipitations des 28-29 août ont eu peu d'impact sur ce paramètre, mais elles ont probablement permis de retarder le début du phénomène de concentration.
- **Maturation technologique** : poursuite à un rythme constant pour les Grenaches noirs (avec ralentissement de la diminution des acidités) et **reprise importante pour les Syrahs**. Le début de plateau observé la semaine dernière pour ce cépage était donc un blocage temporaire plus qu'une fin de phase de maturation.

2. Focus sur les paramètres acides

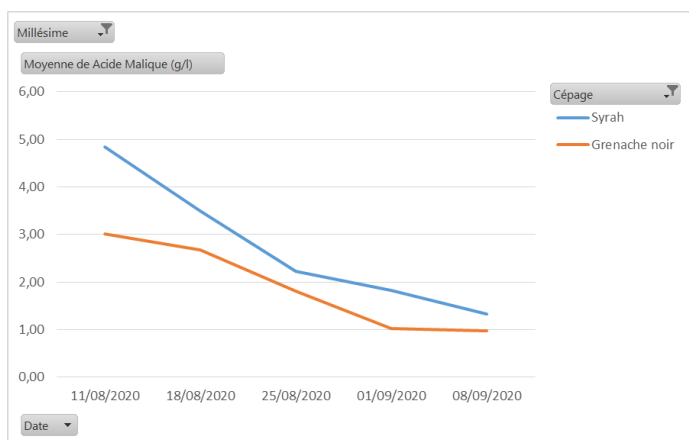


Figure 1 : Evolution moyenne de l'acide malique (g/L) par cépage

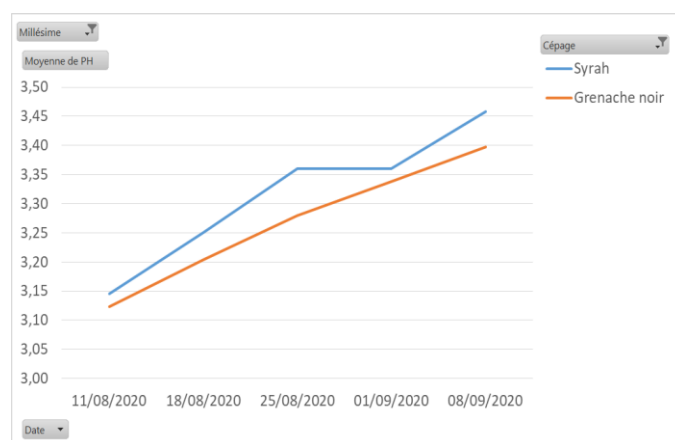


Figure 2 : Evolution moyenne du pH par cépage

- **Observation de deux cinétiques de dégradation de l'acide malique différentes selon le cépage** : fort ralentissement pour les Grenaches noirs (-0.1 g/L en une semaine) et diminution à vitesse constante pour les Syrahs (-0.6 g/L).
- **Le pH augmente** pour les Syrahs suite au plateau observé la semaine dernière. Il continue aussi de croître pour les Grenaches malgré la diminution très ralentie de la teneur en acide malique.

3. Focus sur le potentiel anthocyanique

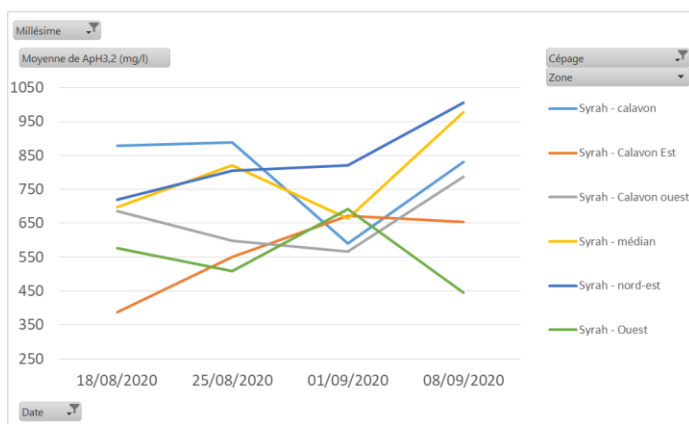


Figure 3 : Evolution moyenne par zone du potentiel anthocyanique (ApH 3.2) de la Syrah

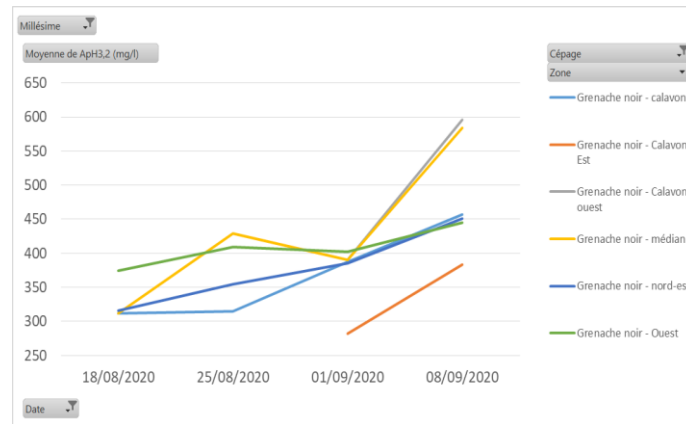
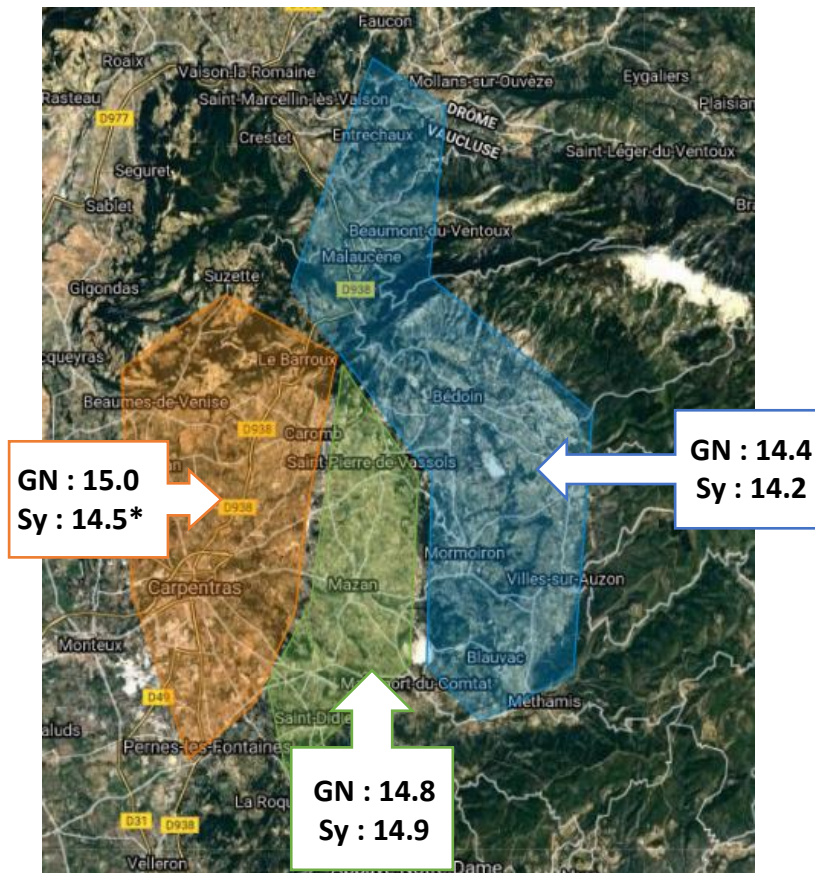


Figure 4 : Evolution moyenne par zone du potentiel anthocyanique (ApH 3.2) du Grenache noir

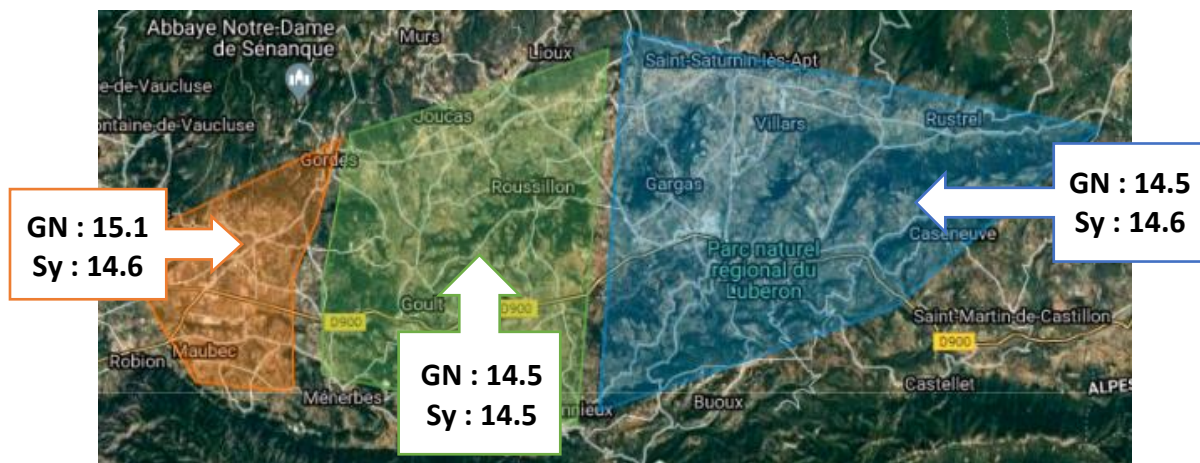
- **Fait marquant de cette semaine** : les teneurs en anthocyanes facilement extractibles (ApH 3.2 = potentiel couleur) augmentent de manière très importante pour l'ensemble des Syrahs et des Grenaches, à quelques exceptions près. Les Syrahs de la zone Calavon Est, plus tardives, atteignent tout simplement cette semaine le plateau observé la semaine dernière pour les parcelles précoces. Pour la zone Ventoux Ouest, les parcelles de Syrah les plus précoces ont été vendangées et expliquent la diminution de la valeur moyenne de ce paramètre.

4. Différence de maturité entre secteurs



Zone Ventoux : degré potentiel moyen (%vol) par cépage et par secteur

* Secteur précoce avec des parcelles de Syrah déjà vendangées



Zone Calavon : degré potentiel moyen (%vol) par cépage et par secteur

- Des maturités toujours aussi regroupées pour les Syrahs et un gradient encore visible mais réduit par rapport aux semaines précédentes pour les Grenaches noirs.

II. Parcelles à objectif rosé

Evolution par rapport à la semaine précédente

| | Grenache (7 parcelles) |
|------------------------|--|
| Degré potentiel | 14.9 %vol. + 1.3 %vol. * De 13.7 à 16.3 %vol. |
| Acidité totale | 3.5 gH ₂ SO ₄ /L - 0.3 gH₂SO₄/L * De 3.2 à 3.9 gH ₂ SO ₄ /L |
| Acide malique | 0.7 g/L - 0.4 g/L * De 0.2 à 1.5 g/L |
| pH | 3.39 + 0.09 * |
| Poids de baies | 392 g + 1.7 % * De 303 à 459 g |

* évolution par rapport à la semaine précédente

NB : conversion sucre/degré potentiel : 16.83 g/L

- Comportement toujours proche de celui des parcelles à objectif rouge. Mais la maturation pulpaire (sucres/acides) évolue de manière plus importante et même rapide (+ 1.3 %vol. et - 0.4 g/L de malique) cette semaine pour les parcelles à objectif rosé.
- La maturité technologique est désormais plus que largement atteinte pour ces parcelles dont l'objectif est de produire des vins rosés.

III. Observations au vignoble

L'état sanitaire du vignoble reste correct et assez stable cette semaine, sans importante dégradation. On constate tout de même une augmentation du nombre de foyers de pourriture sur les parcelles les plus sensibles, principalement localisés à l'arrière des grappes les plus compactes et entassées. Il faut donc redoubler de vigilance dans ces parcelles et ne pas oublier les autres.

Les températures modérées de la semaine dernière ont eu un effet limité sur l'état hydrique du vignoble. Les vignes les plus vigoureuses présentent un feuillage toujours en bon état et peu de flétrissement de baies, alors que les parcelles les plus stressées continuent d'évoluer défavorablement.

Les sensations organoleptiques sont de plus en plus agréables lorsque l'on déguste les baies. Les pulpes des Syrahs sont globalement très fruitées mais désormais moins juteuses. Le résultat est encore hétérogène sur Grenache noir : le fruité domine dans les parcelles précoces et au rendement limité, alors que les aromatiques sont encore assez neutres dans les parcelles plus tardives ou très chargées. Les pellicules sont plus friables et commencent à être plus fruitées qu'herbacées. Les pépins sont plus torréfiés et perdent globalement en astringence. Ces perceptions sont positives et confirment l'évolution analytique des maturités phénoliques observées cette semaine.

IV. En résumé

Cette semaine montre une maturation technologique en constante évolution pour les Grenaches noirs et relancée pour les Syrahs après une semaine de ralentissement.

L'évolution des maturités phénoliques est le fait marquant de cette semaine avec des augmentations très importantes (+20 à 27%) des teneurs en anthocyanes facilement extractibles et donc de potentiel couleur, favorables aux objectifs de production de notre région.

On retrouve à la dégustation des baies de belles évolutions phénoliques et aromatiques qui viennent confirmer une maturation dynamique et de qualité au cours de la semaine écoulée.

V. Météo

Prévision pour les jours à venir (source Météociel Carpentras) : une semaine avec des températures journalières plus chaudes et une remontée des températures nocturnes impactant la maturation phénolique et aromatique du raisin. Des faibles précipitations et une absence de vent sont annoncées pour la fin de semaine et pourront éventuellement entraîner une dégradation de l'état sanitaire.

Fait à Beumes-de-Venise le 08/09/2020

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