

VISIONS

DE VIGNES

SUIVI DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

#6 - AU 10 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

Les prélèvements ont été réalisés le lundi 7 septembre, 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

Le vignoble est sain. Le temps sec, ensoleillé et venteux a permis d'assainir le vignoble et le conserver dans un état sanitaire excellent.

Maturité

La précocité observée depuis le début de la saison est conservée c'est pourquoi de nombreuses parcelles ont déjà été récoltées. Pour les parcelles restantes, les maturités progressent encore et peuvent être vendangées.

De nombreuses parcelles du réseau Zoom ont été vendangées. Le calcul des écarts hebdomadaires et annuel présente donc un biais.

[Cliquer pour accéder au bulletin complet
N°708 du 8 Septembre 2020](#)

Source : *Bulletin Zoom Viti Côtes du Rhône*



B - SECTEURS

Condrieu – Côte-Rôtie

Quelques parcelles du réseau n'ont pas encore été récoltées, les résultats commentés ci-dessous sont représentatifs des parcelles les plus tardives.

Etat sanitaire

Le vignoble reste sain.

Maturité

Il ne reste maintenant que les parcelles tardives des plateaux à vendanger.

Les équilibres D°/AT et D°/pH sont maintenant fragiles sur toutes les appellations. Ces équilibres peuvent rejoindre désormais ceux de 2003 pour les parcelles de Condrieu non récoltées.

Les AT sont partout moins bonnes qu'en 2018 et historiquement les plus basses hors 2003.

Les pH sont surtout historiquement très élevés sur les Saint Joseph Rouges.

Les phénomènes de blocage et concentration qui ont pu avoir lieu sur certaines parcelles donnent des courbes qui creusent l'écart par rapport à celles des 10 derniers millésimes.

Les teneurs en acide tartrique ont tout de même baissé partout, nous sommes proches de la moyenne historique maintenant. Par contre, les teneurs en potassium sont toujours très élevées, en particulier sur les blancs à Seyssuel.

Les teneurs en azote assimilable sont généralement encore bonnes, mais certaines parcelles ont pu voir leurs taux beaucoup chuter sur la fin de la maturation.

Les contraintes hydriques sont légères partout excepté à Seyssuel où elles sont plus marquées, notamment sur les blancs.

Attention à la perte des volumes qui se poursuit dans les conditions climatiques chaudes actuelles. L'essentiel des parcelles est vendangeable.

[Cliquer pour accéder au bulletin complet](#)
[N°6 au 9 Septembre 2020](#)

Source : Bulletin maturité ATRC



C - SECTEURS : Bas Diois – Haut Diois – Chatillon

Bas Diois

Clairettes : 10,0° de moyenne, avec 3,67 g/L d'acidité totale.

Haut Diois

Muscat : 11,6° de moyenne, avec 4,03 g/L d'acidité totale.

Clairettes : 9,0° de moyenne, avec 5,30 g/L d'acidité totale.

Chatillon

Pinot : 13,5° de moyenne, avec 4,23 g/L d'acidité totale.

Gamay : 12,8° de moyenne, avec 4,54 g/L d'acidité totale.

[Cliquer ici pour accéder au bulletin complet](#)
[N°5 – 11 Septembre 2020](#)

Source : Zoom Diois spécial maturités



CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Condrieu / Cote Rotie

09/09/2020

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
Blanc - Vioqnier CAHAVANAY Les Rivoires	281	241	14,3	3,04	3,56	0,90	5,80	1 346	262		
Moyenne	281	241	14,3	3,04	3,6	0,90	5,80	1 346	262		
Rouge - Syrah AMPUIS Côte Blonde (haut)	265	238	14,1	3,83	3,54	2,10	5,80	1 751	167		
Moyenne	265	238	14,1	3,83	3,5	2,10	5,80	1 751	167		
Moy.Sect Condrieu / Cote Rotie	273	239	14,2	3,43	3,5	1,50	5,80	1 549	215		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -25,50 20 1,16 -0,25 0,10 -0,30 -0,55 79,00 10,00

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
Rouge - Syrah CORNAS La Genale	323	214	12,7	3,60	3,47	1,50	5,90	1 837	231		
Moyenne	323	214	12,7	3,60	3,5	1,50	5,90	1 837	231		
Moy.Sect Cornas / St peray	323	214	12,7	3,60	3,5	1,50	5,90	1 837	231		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 16,00 1 0,06 -0,16 -0,01 -1,00 160,00 -1,00

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											
LARNAGE Le Peizon	401	217	12,9	2,76	3,46	1,10	5,80	1 370	93		
Moyenne	401	217	12,9	2,76	3,5	1,10	5,80	1 370	93		
Rouge - Syrah											
LA ROCHE DE GLUN Saviaux	393	224	13,3	3,71	3,55	1,30	6,70	1 951	200	6,5	1,23
CHANOS CURSON Les plantiers	311	219	13,0	4,12	3,56	1,30	7,20	2 113	270		
GERVANS Les Figuettes	381	228	13,6	5,20	3,35	3,20	6,10	1 660	109		
MERCUROL Les Balayers	409	219	13,0	4,94	3,44	3,20	6,60	1 868	227	7,5	1,31
Moyenne	374	222	13,2	4,49	3,5	2,25	6,65	1 898	202	7,0	1,27
Moy.Sect Crozes	379	221	13,2	4,15	3,5	2,02	6,48	1 792	180	7,0	1,27

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -3,20 11 0,64 0,28 0,05 0,02 -0,18 236,00 -11,60 0,0 0,00

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	299	240	14,3	2,40	3,50	0,40	5,20	1 137	146		
Moyenne	299	240	14,3	2,40	3,5	0,40	5,20	1 137	146		
Rouge - Syrah											
TAIN Les Murets	326	248	14,7	3,46	3,55	0,80	6,10	1 753	160		
TAIN Les Diognieres	348	248	14,7	2,65	3,73	0,90	5,60	1 865	207		
TAIN Les Bessards (Sud)	385	229	13,6	3,53	3,58	0,90	6,40	1 805	263		
TAIN Le Meal	361	253	15,0	2,84	3,62	1,00	5,20	1 764	134	7,5	1,35
Moyenne	355	245	14,5	3,12	3,6	0,90	5,82	1 797	191	7,5	1,35
Moy.Sect Hermitage	344	244	14,5	2,98	3,6	0,80	5,70	1 665	182	7,5	1,35

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -11,60 9 0,51 0,00 0,04 -0,04 -0,22 88,60 -10,40 0,3 0,17

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											
CHAVANAY Le Blanchard	303	223	13,3	3,23	3,54	1,30	6,30	1 720	138		
SARRAS D6	369	214	12,7	3,36	3,37	1,60	5,90	1 379	113		
Moyenne	336	219	13,0	3,29	3,5	1,45	6,10	1 550	126		
Rouge - Syrah											
TOURNON Les Murets	394	231	13,7	3,42	3,61	1,20	5,40	2 130	190		
ST DESIRAT Dorel	389	236	14,0	4,01	3,50	1,90	6,30	1 831	156		
ST DESIRAT La Côte	336	231	13,7	4,55	3,40	2,20	6,40	1 718	128		
MALLEVAL Les Tavardes Sud	285	221	13,1	3,54	3,60	2,30	6,20	1 890	201		
ST DESIRAT Brunieux	345	218	12,9	4,41	3,44	2,60	6,40	1 792	168		
SARRAS Garenne	284	248	14,7	3,80	3,53	1,20	6,20	1 801	262		
Moyenne	339	231	13,7	3,96	3,5	1,90	6,15	1 860	184		
Moy.Sect St Joseph	338	228	13,5	3,79	3,5	1,79	6,14	1 783	170		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : **3,13** **18** **1,09** **-0,12** **0,10** **-0,11** **-0,59** **201,13** **7,75**

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											
SEYSSUEL Cuet	239	224	13,3	3,31	3,66	0,30	7,40	1 701	501		
Moyenne	239	224	13,3	3,31	3,7	0,30	7,40	1 701	501		
Rouge - Syrah											
TALENCIEUX Blassieu	321	229	13,6	4,50	3,44	2,00	6,60	1 869	209		
SEYSSUEL Cuet	203	227	13,5	3,40	3,61	0,90	6,40	1 823	290	7,6	1,70
Moyenne	262	228	13,5	3,95	3,5	1,45	6,50	1 846	250	7,6	1,70
Moy.Sect VDP Collines	254	227	13,5	3,74	3,6	1,07	6,80	1 798	333	7,6	1,70

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -1,33 20 1,17 -0,13 0,08 -0,27 -0,53 116,67 2,33 2,7 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
Blanc - Clairette											
VERCHENY LE HAUT Peyrache	301	160	9,5	3,54	3,18	1,60	7,40	1 142	64		
SAILLANS La Tour	342	186	11,1	3,06	3,24	1,20	6,50	1 061	37		
AUBENASSON Lauzère	298	187	11,1	3,59	3,27	1,40	7,10	1 365	53		
AUREL Le Collet	324	154	9,1	4,21	3,14	2,70	7,40	1 123	62		
PONTAIX Les 4 oeufs	233	151	9,0	3,95	3,18	2,00	7,80	1 218	122		
Moyenne	300	168	10,0	3,67	3,2	1,78	7,24	1 182	68		
Moy.Sect Die Bas / CDR Brezem	300	168	10,0	3,67	3,2	1,78	7,24	1 182	68		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 17,60 19 1,14 -0,55 0,06 -0,56 -0,72 -99,80

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	297	142	8,4	5,65	3,06	4,20	8,00	1 197	51		
ST ROMAN EN DIOIS Serre des	231	157	9,3	5,48	3,09	3,40	8,00	1 276	43		
BARNAVE Les Brouats	270	155	9,2	4,88	3,14	3,40	7,30	1 181	65		
PONET ST AUBAN Levas	299	152	9,0	4,77	3,09	3,10	7,70	1 155	43		
LAVAL D AIX Les Vialattes	351	153	9,1	5,72	3,11	4,40	7,70	1 263	68		
Moyenne	290	152	9,0	5,30	3,1	3,70	7,74	1 214	54		
Blanc - MuscBlanc											
ST ROMAN EN DIOIS Serre des	311	194	11,5	4,08	3,26	2,00	6,70	1 295	71		
BARNAVE Les Brouats	423	194	11,5	4,21	3,28	2,90	6,30	1 291	87		
LAVAL D AIX Les Vialattes	296	198	11,8	3,81	3,31	2,00	6,40	1 256	79		
Moyenne	343	195	11,6	4,03	3,3	2,30	6,47	1 281	79		
Rouge - Gamay											
CHATILLON Le Côteau	266	218	12,9	4,57	3,29	1,50	7,10	1 598	99		
CHATILLON Le Côteau	320	212	12,6	4,51	3,29	1,60	7,10	1 415	162		
Moyenne	293	215	12,8	4,54	3,3	1,55	7,10	1 507	131		
Rouge - Pinot											
CHATILLON Le côteau	243	227	13,5	4,23	3,45	2,60	5,70	1 692	148		
Moyenne	243	227	13,5	4,23	3,5	2,60	5,70	1 692	148		
Moy.Sect Die Haut / Chatillon	301	182	10,8	4,72	3,2	2,83	7,09	1 329	83		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -12,64 18 1,05 -0,68 0,06 -0,62 -0,78 -69,09 6,45