

Bulletin n°6 – 15 septembre 2020

*Des maturités technologiques atteintes et
des maturités phénoliques proches*

I. Parcelles à objectif rouge

1. Evolution par rapport à la semaine précédente

	Grenache (21 parcelles)	Syrah (11 parcelles)
Degré potentiel	14.8 %vol. + 0.2 %vol. * De 13.9 à 15.6 %vol.	14.5 %vol. + 0 %vol. * De 13.7 à 15.5 %vol.
Acidité totale	3.3 gH ₂ SO ₄ /L - 0.3 gH₂SO₄/L * De 2.9 à 3.7 gH ₂ SO ₄ /L	3.6 gH ₂ SO ₄ /L - 0.1 gH₂SO₄/L * De 3.1 à 4.0 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique	0.7 g/L - 0.3 g/L * De 0.1 à 1.2 g/L	1.3 g/L - 0.1 g/L * De 0.9 à 2.0 g/L
pH	3.53 + 0.14 *	3.57 + 0.14 *
Poids de baies	368 g + 2.1 % * De 292 à 448 g	334 g - 1.6 % * De 272 à 409 g
Indice de Glories IRTF Teneur en anthocyanes ApH3.2	445.2 mg/L - 4.6 % *	853 mg/L + 0.8 % *

* évolution par rapport à la semaine précédente

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

- **Maturation technologique** : quasiment arrêtée pour les Syrahs et très ralentie pour les Grenaches noirs.
- **Poids de 200 baies** : globalement similaire à la semaine dernière. Les précipitations du 9 septembre ont limité le phénomène de concentration, encore peu visible via ce paramètre.
- **Teneurs en anthocyanes facilement extractibles** : ces teneurs semblent avoir atteint un plateau suite à la forte augmentation de la semaine dernière, ce qui suggère une maturité phénolique proche.

2. Focus sur l'acidité totale et le pH

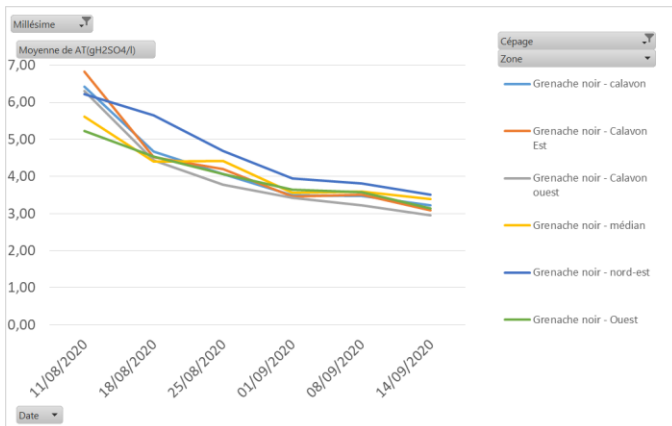


Figure 1 : Evolution par zone de l'acidité totale du Grenache noir

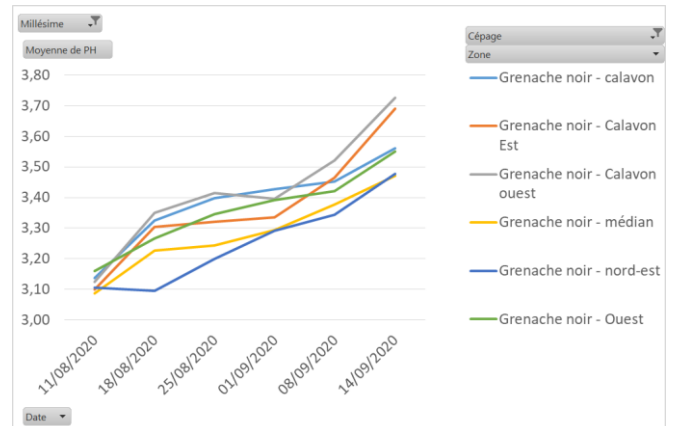


Figure 2 : Evolution par zone du pH du Grenache noir

- **Ralentissement de la diminution de l'acidité totale** et atteinte progressive d'un plancher proche de 3 à 3,5 gH₂SO₄/L, en accord avec les très faibles évolutions des teneurs en acides tartrique et malique et en potassium.
- **Le pH, quant à lui, augmente fortement en cette fin de maturation** (+0.14 pour les Syrahs comme pour les Grenaches noirs en 1 semaine). Cette augmentation est assez surprenante à ce stade, et ce d'autant plus au vu de l'évolution des autres paramètres acides.

3. Focus sur la maturité des pépins

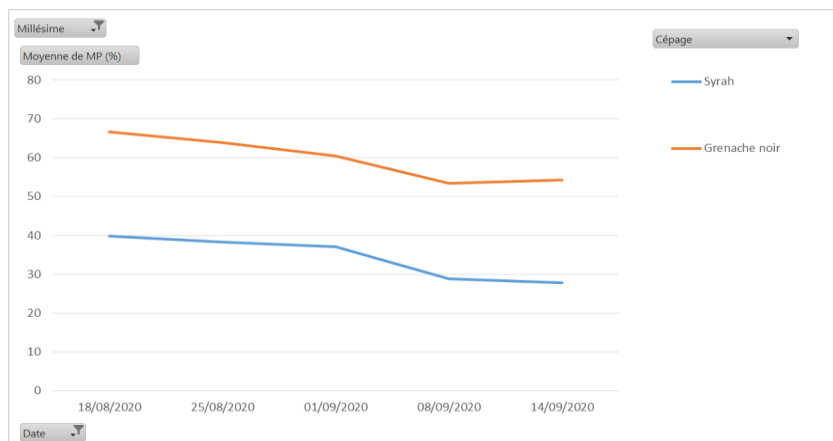


Figure 1 : Evolution moyenne par cépage de la maturité des pépins (MP)

Qu'est-ce que MP ?

La maturité des pépins (MP) permet d'estimer la part de tanins des pépins (plus astringents et moins qualitatifs) dans les polyphénols totaux. MP est donc un indicateur de la qualité des tanins contenus dans les raisins.

En pratique :

- Tant que MP diminue, la maturité phénolique n'est pas atteinte ;
- Quand il atteint son plancher, elle est proche.

- **Stabilisation des valeurs de MP à un niveau moyen**, que ce soit pour la Syrah ou pour le Grenache noir (comparaison sur les 5 derniers millésimes).
- MP semble atteindre un plancher, en corrélation avec le plateau atteint par la teneur en anthocyanes. **Ceci confirme une maturité phénolique en approche.**

II. Parcelles à objectif rosé

Evolution par rapport à la semaine précédente

NB : les données ci-dessous correspondent aux 3 dernières parcelles non encore vendangées du référentiel rosé.

	Grenache (3 parcelles)
Degré potentiel	15.2 %vol. + 0.1 %vol. * De 14.4 à 16.0 %vol.
Acidité totale	3.2 gH ₂ SO ₄ /L - 0.3 gH ₂ SO ₄ /L * De 3.1 à 3.3 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique	0.2 g/L - 0.4 g/L * De 0.0 à 0.6 g/L
pH	3.56 + 0.16 *
Poids de baies	371 g + 3.5 % * De 322 à 413 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.
- **Comme la semaine dernière, les niveaux de maturité atteints ne correspondent plus à des objectifs de production de vins rosés. Il s'agit donc du dernier prélèvement du référentiel rosé pour le millésime 2020 !**

III. Observations au vignoble

Les conditions météo de la semaine dernière ont engendré l'apparition de nouveaux foyers de pourriture. Ces foyers ne concernent pour le moment que quelques grappes dans la majorité des parcelles, excepté les plus sensibles dont l'état se dégrade avec une évolution parfois rapide de l'état sanitaire de la vendange.

La situation hydrique de la plupart du vignoble reste très correcte pour la période. Les jeunes vignes ainsi que les vignes adultes très chargées ou implantées sur des sols superficiels et/ou très caillouteux sont en souffrance, avec des défoliations marquées et des flétrissements de plus en plus importants. Les précipitations de la semaine dernière ont permis aux vignes en bon état de garder une surface foliaire préservée, mais ne permettent en aucun cas de rattraper celles qui sont sujettes à un stress hydrique sévère.

Les dégustations de baies donnent lieu à deux cas de figure :

- Des évolutions organoleptiques mineures pour la plupart des parcelles de **Grenache noir** par rapport à la semaine dernière, que ce soit au niveau pulpaire ou pelliculaire, même si les notes herbacées ont désormais disparu. Les pulpes sont généralement plus juteuses mais aussi plus diluées après les pluies de la semaine dernière.
- Les **Syrah** encore présentes se dégustent très bien, avec un fruité très présent et encore frais, des pellicules fines et des pépins croquants et aux notes bien torréfiées.

IV. En résumé

Nous observons un net ralentissement de la maturation technologique et phénolique cette semaine. En effet, les degrés potentiels et les paramètres acides n'évoluent quasiment pas ou très peu, excepté les pH qui augmentent sensiblement. En parallèle, les teneurs en anthocyanes facilement extractibles qui atteignent un plateau et la maturité des pépins qui atteint un plancher indiquent que la maturité phénolique est proche (1 à 2 semaines, à confirmer avec la dégustation des baies).

Le second fait marquant de la semaine est l'évolution de l'état sanitaire en lien avec les précipitations et les humidités prolongées de la fin de semaine dernière. Les foyers de pourriture grise se multiplient progressivement dans les parcelles les plus sensibles et apparaissent désormais dans les parcelles qui étaient saines jusqu'à présent.

V. Météo

Prévision pour les jours à venir (source Météociel Carpentras) : une fin de semaine avec des températures journalières chaudes et une remontée des températures nocturnes qui va impacter la maturation phénolique et aromatique des raisins. Des précipitations significatives, étalées sur plusieurs jours et des humidités importantes sont annoncées pour le milieu/fin de semaine prochaine, avec peu ou pas de vent.

Fait à Beumes-de-Venise le 15/09/2020

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