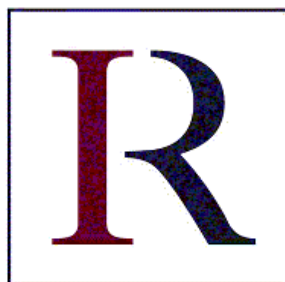


N° 7

- Situation générale du vignoble
  - Résultats de l'étude de maturité générale par secteur
- 

# **Situation du vignoble au 28 août**

# **Etude de la végétation et de la production 2006**



## SERVICE TECHNIQUE D'INTER RHONE

2260, route du grès  
84100 ORANGE

Olivier ROUSTANG  
[roustang@inter-rhone.com](mailto:roustang@inter-rhone.com)

Tel : 04 90 11 46 50  
Fax : 04 90 11 46 10

## **CONTROLE DE MATURITE PRELEVEMENT N°3**

*Les résultats complets de ce prélèvement sont disponibles sur les sites :*  
[www.inter-pro.org](http://www.inter-pro.org) et [www.institut-rhodanien.com](http://www.institut-rhodanien.com)



## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE MERIDIONAL

---

Aucune pluie n'est venue perturber ce 3<sup>ème</sup> prélèvement.

L'état sanitaire est toujours très satisfaisant. La véraison est enfin complète et homogène sur l'ensemble des secteurs.

**Les vendanges ont débuté** dans les secteurs les plus précoces du Gard.

Les premiers blancs (viognier essentiellement) ainsi que les premières syrahs ont été encuvés en ce début de semaine.

L'équilibre acidité / sucres doit être analysé avec attention afin de procéder aux éventuelles corrections. Ne vous fiez pas uniquement à la valeur d'acidité totale mais regardez plutôt le pH et l'équilibre acide malique / acide tartrique.

Les faits marquants depuis le dernier prélèvement :

- forte progression de la maturité pulpaire avec des degrés qui ont considérablement augmenté (+ 0,8 à +1, 5 % vol voire plus ponctuellement). Le gain est plus important sur les secteurs tardifs
- chute de l'acidité totale de - 0,3 à -1 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- pH en hausse de 0,20 points en moyenne
- les teneurs en azote assimilable chutent encore et atteignent des niveaux très bas, le plus faible depuis 1996
- bonne synthèse des anthocyanes (+ 0,1 à 0,25 g/Kg de baies). Hormis 2005, ces teneurs sont les plus fortes depuis 1996
- poids des 200 baies en stagnation

**2006 s'annonce donc comme un millésime prometteur.**

A ce jour, 2006 ressemble effectivement au millésime 2000, notamment au niveau des valeurs d'acidité totale et de pH. En revanche, les teneurs en anthocyanes sont supérieures, surtout en secteur gardois, et les poids de 200 baies sont bien plus faibles.

Enfin, les teneurs en azote sont très faibles et obligeront fréquemment à compléter les moûts. Voir avec son œnologue conseil pour toutes corrections de vendanges.

Enfin, comme nous vous le rappelions la semaine dernière, **ce constat est encourageant** mais n'empêche pas, bien évidemment, de contrôler ses parcelles afin d'atteindre la maturité optimale en phase avec le type de vin que l'on souhaite élaborer.

**Les tournées de parcelles sont indispensables** et très instructives sur l'état général de maturité.

L'heure n'est toujours pas à la précipitation mais il convient, au regard de l'avancée de la maturation cette semaine, d'être vigilant et réactif si besoin.

**NB:** Les résultats complets sont disponibles sur les sites [www.inter-pro.org](http://www.inter-pro.org) (avec code d'accès) et [www.institut-rhodanien.com](http://www.institut-rhodanien.com) (sans code d'accès).

Cet accès facilite la consultation des secteurs qui vous intéressent.

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Gre</b>											
COMPS Garrigue Plane	351	233	13,9	3,30	3,4	0,89	5,82	1 428	66	11,0	1,3
DOMAZAN Roussignac	344	219	13,0	4,00	3,4						
ESTEZARGUES Le Devois	195	247	14,6	3,70	3,4	0,51	6,72	1 460	66	11,7	1,6
LIRAC La Plane	245	217	12,9	4,10	3,3						
LIRAC Les Chênes	318	230	13,7	3,40	3,4						
LIRAC Sur la Coste	305	228	13,5	3,60	3,3						
SAZE La Garenne	397	238	14,2	3,90	3,4						
TAVEL Codoyeres	402	220	13,1	4,20	3,5						
TAVEL Vallongue Arbre	351	227	13,5	3,70	3,4						
TAVEL Vestides	300	219	13,0	3,60	3,4						
DOMAZAN château d'eau	382	228	13,6	3,90	3,3						
<b>Moyenne</b>	<b>326</b>	<b>228</b>	<b>13,5</b>	<b>3,78</b>	<b>3,4</b>	<b>0,70</b>	<b>6,27</b>	<b>1 444</b>	<b>66</b>	<b>11,3</b>	<b>1,43</b>
<b>Syr</b>											
DOMAZAN Audonade	305	231	13,8	3,70	3,5						
LIRAC La Plane	278	214	12,7	5,10	3,3						
TAVEL Roquautes	264	241	14,3	3,80	3,5	2,39	5,65	1 794	82	7,8	1,5
COMPS les molieres	368	217	12,9	4,70	3,5	4,13	6,02	1 936	84	7,0	1,4
<b>Moyenne</b>	<b>304</b>	<b>226</b>	<b>13,4</b>	<b>4,31</b>	<b>3,4</b>	<b>3,26</b>	<b>5,84</b>	<b>1 865</b>	<b>83</b>	<b>7,4</b>	<b>1,46</b>
<b>Moy.Sect 1 30A</b>	<b>320</b>	<b>227</b>	<b>13,5</b>	<b>3,92</b>	<b>3,4</b>	<b>1,98</b>	<b>6,05</b>	<b>1 655</b>	<b>75</b>	<b>9,4</b>	<b>1,45</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 1,20 15 0,89 -0,31 0,14 -0,23 -0,29 110,10 -24,00 1,6 0,20

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :1 30B

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Car</b>											
COMPS Garrigue Plane	355	193	11,5	4,80	3,3	3,06	5,24	1 246	66	4,1	0,8
LIRAC la plane	304	202	12,0	5,10	3,4						
<b>Moyenne</b>	<b>330</b>	<b>197</b>	<b>11,7</b>	<b>4,94</b>	<b>3,3</b>	<b>3,06</b>	<b>5,24</b>	<b>1 246</b>	<b>66</b>	<b>4,1</b>	<b>0,81</b>
<b>Cin</b>											
COMPS Garrigue Plane	535	199	11,8	3,70	3,4	2,19	4,93	1 360	71	4,4	0,6
DOMAZAN Bros	640	229	13,6	2,80	3,6						
LIRAC Vacquieres	555	217	12,9	4,20	3,3						
TAVEL Codoyères	601	206	12,2	3,50	3,4						
TAVEL Vestides	544	201	12,0	4,80	3,3						
LIRAC Vallongue ouest	408	176	10,5	4,30	3,2	1,31	6,34	1 208	51	4,3	0,5
<b>Moyenne</b>	<b>547</b>	<b>205</b>	<b>12,2</b>	<b>3,89</b>	<b>3,4</b>	<b>1,75</b>	<b>5,63</b>	<b>1 284</b>	<b>61</b>	<b>4,4</b>	<b>0,54</b>
<b>Mourv</b>											
COMPS Garrigue Plane	339	202	12,0	4,40	3,4	3,47	4,63	1 590	69	6,8	1,1
LIRAC la plane	204	205	12,2	4,40	3,3	2,26	5,71	1 460	50	9,2	1,8
TAVEL Codoyères	219	193	11,5	5,30	3,3						
TAVEL Vau et Clau	212	179	10,6	5,50	3,2						
<b>Moyenne</b>	<b>244</b>	<b>195</b>	<b>11,6</b>	<b>4,89</b>	<b>3,3</b>	<b>2,87</b>	<b>5,17</b>	<b>1 525</b>	<b>60</b>	<b>8,0</b>	<b>1,42</b>
<b>Moy.Sect 1 30B</b>	<b>410</b>	<b>200</b>	<b>11,9</b>	<b>4,40</b>	<b>3,3</b>	<b>2,46</b>	<b>5,37</b>	<b>1 373</b>	<b>61</b>	<b>5,8</b>	<b>0,95</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 4,33 24 1,43 -0,69 0,23 -0,60 -0,24 40,40 -14,80 0,1 0,20

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :2 30

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Car</b>											
SABRAN Bruthel	400	207	12,3	6,20	3,2						
ST GERVAIS Maruel	373	203	12,0	5,30	3,3						
<b>Moyenne</b>	<b>387</b>	<b>205</b>	<b>12,2</b>	<b>5,74</b>	<b>3,2</b>						
<b>Cin</b>											
BOURG Rochecolombe	439	216	12,8	4,70	3,3						
<b>Moyenne</b>	<b>439</b>	<b>216</b>	<b>12,8</b>	<b>4,65</b>	<b>3,3</b>						
<b>Gre</b>											
BAGNOLS Saduran	324	217	12,9	4,20	3,3	2,12	5,87	1 588	58	9,3	0,9
BOURG Quartier Vinsas	340	213	12,6	4,30	3,3	2,15	5,64	1 280	55	7,0	0,8
BOURG Rochecolombe	263	244	14,5	4,70	3,2						
PONT ST ESPRIT la blache	357	237	14,1	3,80	3,3	1,21	5,91	1 390	51	8,9	1,1
SABRAN Bruthel	299	248	14,8	4,30	3,3						
ORSAN Les Hortes	326	228	13,6	3,80	3,4	1,53	6,18	1 690	68	10,3	1,2
ST JUST Larignier	241	213	12,6	3,60	3,4						
<b>Moyenne</b>	<b>307</b>	<b>229</b>	<b>13,6</b>	<b>4,09</b>	<b>3,3</b>	<b>1,75</b>	<b>5,90</b>	<b>1 487</b>	<b>58</b>	<b>8,9</b>	<b>1,00</b>
<b>Syr</b>											
BOURG Quartier Vinsas	321	209	12,4	5,80	3,3	4,82	5,83	1 488	56	6,1	1,4
BOURG Rochecolombe	251	236	14,0	5,20	3,3						
PONT ST ESPRIT la blache	279	222	13,2	5,60	3,3	4,01	6,65	1 686	56	8,9	2,1
ST GERVAIS Les Cellettes	243	204	12,1	5,40	3,3	3,71	6,75	1 708	59	6,7	1,4
ST JUST La Cabre	329	237	14,1	4,80	3,4						
CHUSCLAN St Sébastien	369	223	13,3	4,60	3,4	4,01	5,48	1 860	66	7,9	1,6
BAGNOLS Saduran	340	203	12,1	5,90	3,3	4,85	6,57	1 796	70	6,2	1,2
<b>Moyenne</b>	<b>305</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>5,33</b>	<b>3,3</b>	<b>4,28</b>	<b>6,26</b>	<b>1 708</b>	<b>61</b>	<b>7,2</b>	<b>1,53</b>
<b>Moy.Sect 2 30</b>	<b>323</b>	<b>221</b>	<b>13,1</b>	<b>4,83</b>	<b>3,3</b>	<b>3,16</b>	<b>6,10</b>	<b>1 610</b>	<b>60</b>	<b>7,9</b>	<b>1,30</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 7,47 20 1,16 -0,49 0,19 -0,54 -0,17 30,00 -9,00 0,2 0,09

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Car</b>											
CAIRANNE Meyeau-est	252	204	12,1	5,30	3,3						
SERIGNAN La garrigue	251	193	11,5	6,20	3,2	4,53	5,97	1 464	63	4,6	0,8
<b>Moyenne</b>	<b>252</b>	<b>199</b>	<b>11,8</b>	<b>5,77</b>	<b>3,2</b>	<b>4,53</b>	<b>5,97</b>	<b>1 464</b>	<b>63</b>	<b>4,6</b>	<b>0,83</b>
<b>Cin</b>											
CAIRANNE Font Estevenas	542	214	12,7	3,90	3,4						
<b>Moyenne</b>	<b>542</b>	<b>214</b>	<b>12,7</b>	<b>3,92</b>	<b>3,4</b>						
<b>Gre</b>											
CAIRANNE Font Estevenas	292	194	11,5	5,00	3,2						
CAIRANNE Meyeau-est	288	205	12,2	4,30	3,3						
RASTEAU Le taulier	390	220	13,1	4,40	3,3	2,21	6,13	1 562	59	7,7	0,9
SARRIANS Quartier Verde	329	221	13,1	3,50	3,3	0,76	5,75	1 192	65	5,4	0,8
VACQUEYRAS La Ponche	315	227	13,5	3,60	3,4						
VACQUEYRAS Le Pilon	297	239	14,2	3,50	3,3						
VIOLES Plan de Dieu	261	208	12,3	3,90	3,3	0,74	6,13	1 166	50	6,6	0,9
SERIGNAN La Garrigue	344	215	12,8	4,10	3,3	1,31	5,75	1 158	70	6,3	0,7
VIOLES La courançonne	335	209	12,4	3,70	3,3						
<b>Moyenne</b>	<b>317</b>	<b>215</b>	<b>12,8</b>	<b>4,00</b>	<b>3,3</b>	<b>1,25</b>	<b>5,94</b>	<b>1 270</b>	<b>61</b>	<b>6,5</b>	<b>0,83</b>
<b>Mourv</b>											
SABLET Plan de Dieu	212	188	11,2	4,60	3,3	2,84	5,94	1 782	68	9,3	1,7
VIOLES La courançonne	353	190	11,3	5,10	3,3						
<b>Moyenne</b>	<b>283</b>	<b>189</b>	<b>11,2</b>	<b>4,84</b>	<b>3,3</b>	<b>2,84</b>	<b>5,94</b>	<b>1 782</b>	<b>68</b>	<b>9,3</b>	<b>1,74</b>
<b>Syr</b>											
CAIRANNE Saint Martin	324	222	13,2	4,30	3,4						
RASTEAU Le taulier	317	229	13,6	4,70	3,4	3,27	6,22	1 708	64	7,6	1,8
SARRIANS Quartier Verde	295	199	11,8	4,80	3,3	3,05	6,44	1 524	62	5,5	1,2
VIOLES Plan de Dieu	268	201	11,9	4,60	3,3	2,27	6,35	1 412	57	7,2	1,8
SERIGNAN La garrigue	272	228	13,5	4,50	3,4	3,06	5,61	1 608	87	7,7	1,7
<b>Moyenne</b>	<b>295</b>	<b>216</b>	<b>12,8</b>	<b>4,58</b>	<b>3,4</b>	<b>2,91</b>	<b>6,15</b>	<b>1 563</b>	<b>68</b>	<b>7,0</b>	<b>1,62</b>
<b>Moy.Sect 4 84</b>	<b>312</b>	<b>211</b>	<b>12,5</b>	<b>4,42</b>	<b>3,3</b>	<b>2,40</b>	<b>6,03</b>	<b>1 458</b>	<b>65</b>	<b>6,8</b>	<b>1,24</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 3,79 24 1,42 -0,15 0,21 -0,29 0,13 138,60 -32,00 0,2 0,16

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Car</b>											
ROCHEGUDE Le bréjas UCHAUX Les Plans	350	182	10,8	7,00	3,0					5,4	1,0
<b>Moyenne</b>	<b>350</b>	<b>182</b>	<b>10,8</b>	<b>7,04</b>	<b>3,0</b>					<b>5,4</b>	<b>1,01</b>
<b>Gre</b>											
ROCHEGUDE Les rigaudes UCHAUX Les Plans	291	226	13,4	3,90	3,3	0,92	6,30	1 310	65	7,9 7,4	1,3 0,9
<b>Moyenne</b>	<b>291</b>	<b>226</b>	<b>13,4</b>	<b>3,90</b>	<b>3,3</b>	<b>0,92</b>	<b>6,30</b>	<b>1 310</b>	<b>65</b>	<b>7,6</b>	<b>1,09</b>
<b>Syr</b>											
ROCHEGUDE Les rigaudes	348	204	12,1	5,70	3,3	4,26	6,42	1 804	68	6,9	1,7
<b>Moyenne</b>	<b>348</b>	<b>204</b>	<b>12,1</b>	<b>5,74</b>	<b>3,3</b>	<b>4,26</b>	<b>6,42</b>	<b>1 804</b>	<b>68</b>	<b>6,9</b>	<b>1,66</b>
<b>Moy.Sect 5 84</b>	<b>330</b>	<b>204</b>	<b>12,1</b>	<b>5,56</b>	<b>3,2</b>	<b>2,59</b>	<b>6,36</b>	<b>1 557</b>	<b>67</b>	<b>6,9</b>	<b>1,21</b>

*Evolution par rapport au précédent prélèvement :* 13,33      19      1,13      -0,27      0,21      -0,01      -0,14      -38,00      -3,50      (0,3)      0,05

**CONTROLE MATURETE**

**Prélèvement N° 3**

Tableau de Synthèse Hebdo

**Secteur : 6 84**

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Gre</b>											
Montmirail	356	242	14,4	4,10	3,3	1,13	8,40	1 537	213		
Le péage	365	237	14,1	3,50	3,3	0,61	6,90	1 164	246		
Le trignon	319	222	13,2	3,90	3,3	1,12	7,50	1 357	243		
Romane	312	224	13,3	4,90	3,1	1,60	8,60	1 529	182		
Les Pallières	367	226	13,4	4,40	3,3	2,01	7,40	1 628	233		
Les Grames	297	224	13,3	4,00	3,2	0,92	7,40	1 276	246		
<b>Moyenne</b>	<b>336</b>	<b>229</b>	<b>13,6</b>	<b>4,12</b>	<b>3,3</b>	<b>1,23</b>	<b>7,70</b>	<b>1 415</b>	<b>227</b>		
<b>Mourv</b>											
Le Pesquier	271	200	11,9	5,00	3,2	2,56	7,80	1 466	168		
Le Trignon	300	205	12,2	5,10	3,2	2,90	7,50	1 382	199		
Romane	299	195	11,6	6,00	3,1	3,76	7,70	1 442	173		
Montmirail	339	210	12,5	4,80	3,2	2,20	8,40	1 547	168		
<b>Moyenne</b>	<b>302</b>	<b>203</b>	<b>12,0</b>	<b>5,22</b>	<b>3,2</b>	<b>2,86</b>	<b>7,85</b>	<b>1 459</b>	<b>177</b>		
<b>Syr</b>											
Montmirail	324	232	13,8	4,80	3,3	2,46	8,10	1 715	200		
Le Pesquier	317	212	12,6	4,50	3,3	1,88	8,10	1 526	235		
Romane	252	219	13,0	5,90	3,3	3,45	8,80	1 958	199		
Paillose	333	234	13,9	4,00	3,4	1,55	7,60	1 564	228		
<b>Moyenne</b>	<b>307</b>	<b>224</b>	<b>13,3</b>	<b>4,84</b>	<b>3,3</b>	<b>2,34</b>	<b>8,15</b>	<b>1 691</b>	<b>216</b>		
<b>Moy.Sect 6 84</b>	<b>318</b>	<b>220</b>	<b>13,1</b>	<b>4,64</b>	<b>3,2</b>	<b>2,01</b>	<b>7,87</b>	<b>1 507</b>	<b>210</b>		

*Evolution par rapport au précédent prélèvement : -0,50      15      0,88      -0,42      0,05      -0,07*



Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Cin</b>											
VISAN La Bastide	610	207	12,3	5,00	3,3						
<b>Moyenne</b>	<b>610</b>	<b>207</b>	<b>12,3</b>	<b>4,98</b>	<b>3,3</b>						
<b>Gre</b>											
PUYMERAS Gre	395	202	12,0	6,70	3,1	4,95	6,80	1 418	54	7,3	0,7
VALREAS Leuche Sud-Est	210	184	10,9	6,30	3,1	3,96	6,58	1 016	50	10,5	0,7
VISAN Nord-Est	327	231	13,7	4,90	3,3						
VAISON la bédaride	300	191	11,3	6,20	3,1	4,04	6,40	1 110	58	6,2	0,6
VILLEDIEU Faine										6,6	0,7
<b>Moyenne</b>	<b>308</b>	<b>202</b>	<b>12,0</b>	<b>6,03</b>	<b>3,2</b>	<b>4,32</b>	<b>6,59</b>	<b>1 181</b>	<b>54</b>	<b>7,6</b>	<b>0,66</b>
<b>Syr</b>											
PUYMERAS SYR	264	185	11,0	6,60	3,1	4,46	7,29	1 582	52	6,4	1,2
VILLEDIEU Faine										7,9	1,9
<b>Moyenne</b>	<b>264</b>	<b>185</b>	<b>11,0</b>	<b>6,58</b>	<b>3,1</b>	<b>4,46</b>	<b>7,29</b>	<b>1 582</b>	<b>52</b>	<b>7,1</b>	<b>1,56</b>
<b>Moy.Sect 7 84</b>	<b>351</b>	<b>200</b>	<b>11,9</b>	<b>5,95</b>	<b>3,2</b>	<b>4,35</b>	<b>6,77</b>	<b>1 282</b>	<b>54</b>	<b>7,5</b>	<b>0,96</b>

**Evolution par rapport au précédent prélèvement :** 26,50      31      1,82      -1,19      0,27      -1,82      -0,28      106,50      -16,00      0,0      0,09



## MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE AU NORD VAUCLUSE – SUD DROME SECTEURS 5 ET 7

### Situation générale du vignoble au 29 Août :

L'état sanitaire reste excellent tous secteurs confondus. Les amplitudes thermiques devraient estomper le décalage entre maturité pulpaire et maturité polyphénolique

### Secteur 5

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l H2 S04	pH	Acide Malique g/l	Azote mg/l	Potassium mg/L
Grenache	319	13,2	4,13	3,17	1,7	115	1209
Syrah	308	12,5	4,95	3,24	3,1	153	1559
Carignan	320	12,1	5,59	3,10	3,1	105	1498

### Communes concernées :

Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochegude Tulette

### Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l H2 S04	pH	Acide Malique g/l	Azote mg/l	Potassium mg/L
Grenache	329	11,7	5,76	3,02	3,5	115	1123
Syrah	324	11,9	7,12	3,09	5,7	139	1563
Carignan	328	10,6	8,03	2,99	6,3	120	1451

### Communes concernées :

Saint Maurice sur Eygues, Vinsobres, Mirabel aux Baronnies, Vaison la Romaine, Nyons, Venterol, Rousset les Vignes, Saint Pantaléon les Vignes



## **Comparaison de la situation par rapport à la semaine dernière**

### **Secteur 5**

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l H2 S04	pH	Acide Malique g/l
Grenache	+ 31	+ 1,3	-0,44	+ 0,05	- 0,4
Syrah	+ 17	+ 1,5	- 0,50	+ 0,06	- 0,7
Carignan	+ 30	+ 1,1	- 0,60	+ 0,06	- 0,8

*Commentaires : on observe une progression du poids de 200 grains (5 à 10 %) et une accélération de la maturité, qui entraîne une forte accumulation des sucres dans les baies. Cela est associé à une chute d'acidité relativement faible*

### **Secteur 7**

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l H2 S04	pH	Acide Malique g/l
Grenache	+ 3	+ 1,1	- 0,86	+ 0,05	- 1,3
Syrah	+ 2	+ 1,0	- 1,2	+ 0,08	- 2,4
Carignan	+ 6	+ 1,1	- 1,6	+ 0,07	- 2,6

*Commentaires : le poids de 200 grains se stabilise avec une forte accumulation des sucres et une importante chute d'acidité due à une combustion de l'acide malique conséquente.*

**Dates probables des vendanges si les conditions climatiques restent clémentes :**

Secteur 5 : début des vendanges à partir du 6 Septembre pour les premières Syrah à gérer en fonction de la charge

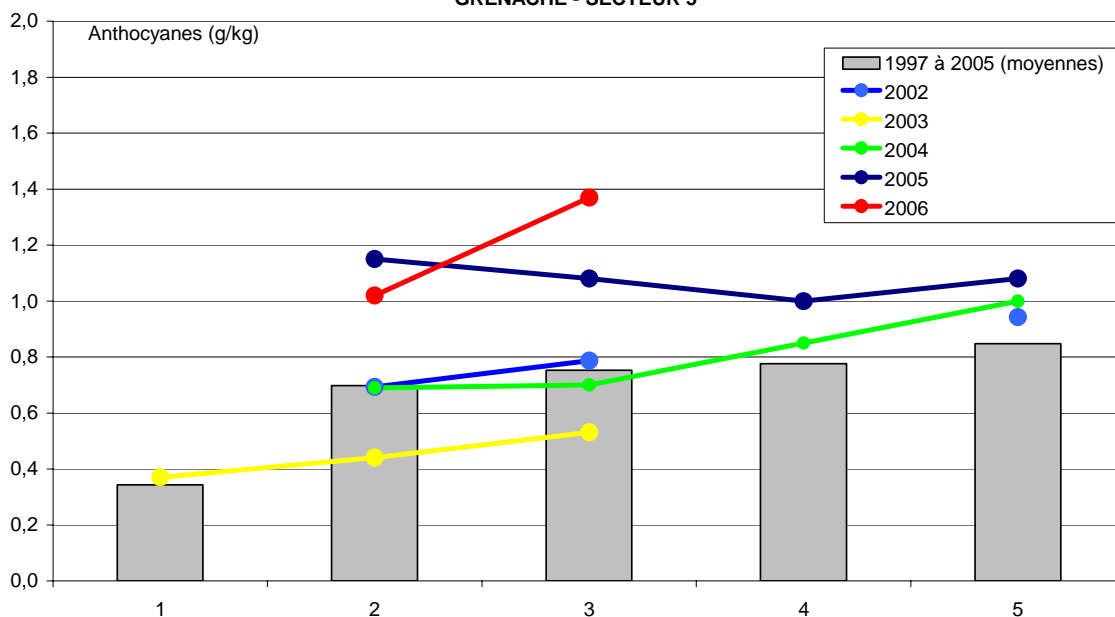
Secteur 7 : début des vendanges à partir du 13 Septembre



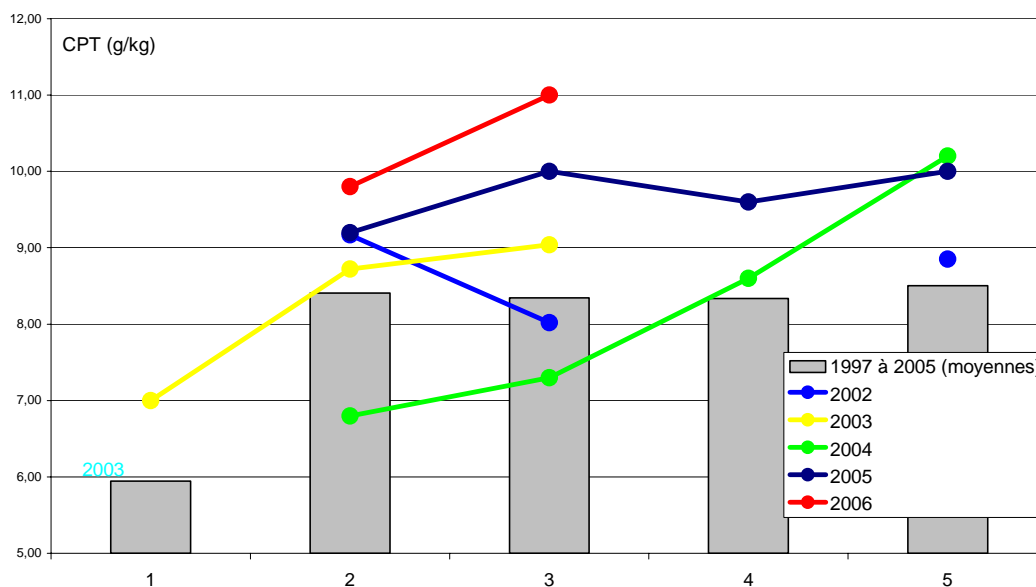
## Evolution des polyphénols et des anthocyanes sur Grenache :

Les fortes teneurs en composés polyphénoliques et en anthocyanes se confirment sur le secteur 5 avec des concentrations jamais atteintes depuis les 10 derniers millésimes. Sur le secteur 7, les concentrations sont toujours dans la moyenne et bien inférieures à celles obtenus en 2005.

Evolution comparée des anthocyanes de 1997 à 2006  
GRENAche - SECTEUR 5

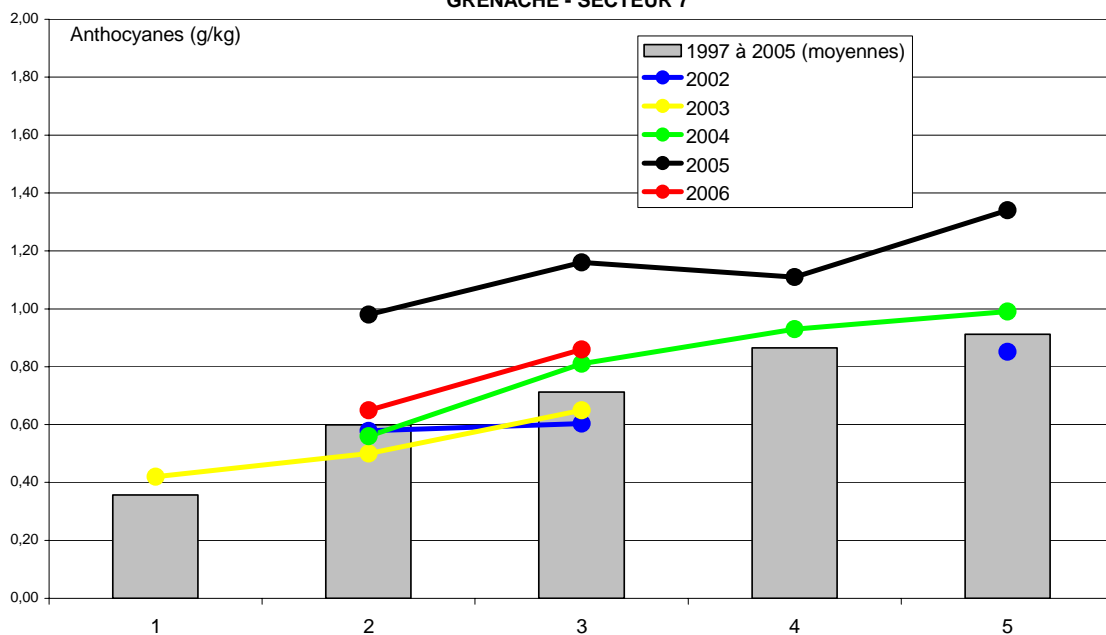


Evolution comparée des composés phénoliques totaux de 1997 à 2006  
GRENAche - SECTEUR 5

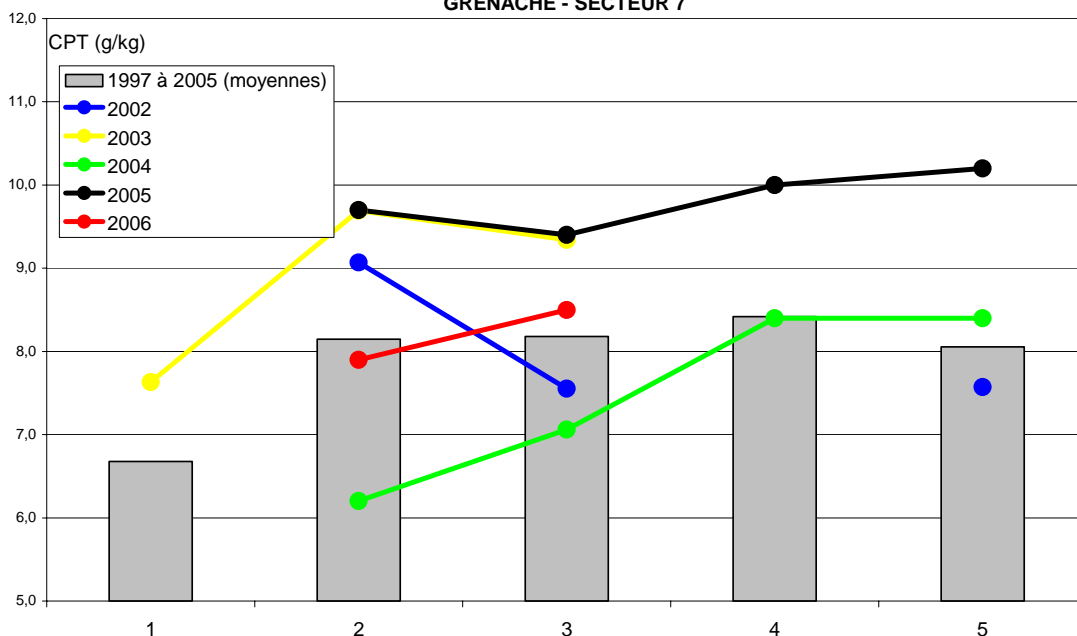




### Evolution comparée des anthocyanes de 1997 à 2006 GRENACHE - SECTEUR 7



### Evolution comparée des composés phénoliques totaux de 1997 à 2006 GRENACHE - SECTEUR 7





Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Car</b>											
BOUCHET Claras	338	195	11,6	6,30	3,1	3,80	5,30	1 618	127		
LAGARDE Ribagnan	382	194	11,5	6,50	3,1	4,70	6,40	1 425	114		
ROCHEGUDE Les Aires	348	224	13,3	3,60	3,2	1,30	5,80	1 059	114		
STE CECILE Saussac	262	194	11,5	5,30	3,1	2,30	6,00	1 312	86		
STE CECILE Beauregard	354	202	12,0	5,70	3,0	3,40	4,10	1 355	113		
SUZE La Petite Verdière	305	199	11,8	5,30	3,1	3,00	4,50	1 615	110		
SUZE Garrigue Basse	325	205	12,2	6,00	3,2	3,80	4,30	1 673	123		
SUZE Grandes Garrigues	295	200	11,9	5,70	3,1	3,20	4,60	1 529	92		
TULETTE Bomparet	287	214	12,7	5,20	3,1	2,20	5,00	1 525	92		
TULETTE Claras	307	204	12,1	6,30	3,0	3,30	6,30	1 867	78		
<b>Moyenne</b>	<b>320</b>	<b>203</b>	<b>12,1</b>	<b>5,59</b>	<b>3,1</b>	<b>3,10</b>	<b>5,23</b>	<b>1 498</b>	<b>105</b>		
<b>Gre</b>											
BOUCHET Claras	323	207	12,3	4,60	3,1	2,50	4,50	992	108		
BOUCHET Le Plan	378	220	13,1	4,50	3,1	2,70	6,30	1 107	163		
BOUCHET La Taillade	326	226	13,4	4,50	3,1	2,10	5,70	1 362	112		
LAGARDE Brussières	327	227	13,5	3,80	3,3	1,40	6,00	1 211	123		
ROCHEGUDE Les Gougnes	356	217	12,9	4,20	3,3	2,00	5,70	1 155	156		
ROCHEGUDE Les Aires	334	222	13,2	4,10	3,2	1,90	5,60	978	146		
ROCHEGUDE Les Estalières	333	232	13,8	3,90	3,2	1,60	6,10	1 227	144		
ROCHEGUDE Les Ramades	383	200	11,9	4,00	3,1	1,60	5,60	1 039	109		
STE CECILE Le Grand Bosquet	316	232	13,8	3,80	3,2	1,20	5,30	1 275	90		
STE CECILE Beauregard	349	212	12,6	5,30	3,1	3,30	4,90	1 360	143		
STE CECILE Les Garrigues	313	237	14,1	3,00	3,4	0,70	6,90	1 128	114		
STE CECILE Pré nouveau	277	234	13,9	4,00	3,2	0,80	7,70	1 236	35		
SUZE Piaure	380	232	13,8	4,30	3,1	1,80	5,40	1 324	132		
SUZE Garrigue Basse	260	231	13,7	4,20	3,2	1,50	5,50	1 540	43		
SUZE Les Planelles	307	220	13,1	3,70	3,2	1,70	5,00	1 021	154		
SUZE Garriguette	309	207	12,3	3,80	3,1	1,10	4,40	1 154	112		
SUZE Grandes Garrigues	259	212	12,6	3,80	3,2	0,90	5,90	1 237	122		
TULETTE Roure	234	215	12,8	4,50	3,1	1,40	6,20	1 265	72		
TULETTE Les Egrezes	305	229	13,6	4,40	3,2	1,80	5,20	1 351	98		
SUZE Bigarri	347	194	11,5	6,10	3,1	4,80	5,20	1 136	140	7,7	0,6
SUZE Bomparet	230	204	12,1	4,30	3,2	1,40	6,30	1 228	164	12,2	1,7
STE CECILE Lignane	262	219	13,0	4,20	3,2	0,90	6,50	1 287	115	13,0	1,8
<b>Moyenne</b>	<b>314</b>	<b>220</b>	<b>13,0</b>	<b>4,23</b>	<b>3,2</b>	<b>1,78</b>	<b>5,72</b>	<b>1 210</b>	<b>118</b>	<b>11,0</b>	<b>1,37</b>
<b>Mourv</b>											
ROCHEGUDE Les Esbalières	294	209	12,4	4,70	3,3	3,10	4,60	1 340	151		
STE CECILE Les Garrigues	299	204	12,1	4,50	3,3	2,40	4,50	1 366	155		
TULETTE Casset Ouest	174	175	10,4	6,40	3,0	3,00	6,20	1 804	90		



## CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : 5 26

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Moyenne</b>	<b>256</b>	<b>196</b>	<b>11,6</b>	<b>5,20</b>	<b>3,2</b>	<b>2,83</b>	<b>5,10</b>	<b>1 503</b>	<b>132</b>		
<b>Syr</b>											
BOUCHET La Taillade	351	220	13,1	5,50	3,2	4,10	4,50	1 607	180		
BOUCHET Le Fangeas	336	204	12,1	4,60	3,1	2,60	4,90	1 317	167		
LAGARDE Les Gres	351	207	12,3	4,10	3,3	2,50	3,90	1 477	141		
STE CECILE Les Plans	250	205	12,2	4,10	3,3	1,70	5,00	1 303	139		
STE CECILE Charbonnel	320	237	14,1	4,70	3,3	2,90	4,40	1 938	106		
SUZE Les Planelles	320	187	11,1	5,60	3,2	4,20	4,10	1 234	253		
TULETTE L Erein	257	222	13,2	5,60	3,2	3,20	4,80	1 687	97		
TULETTE Charbounouse	278	205	12,2	5,40	3,3	3,60	4,30	1 906	140		
<b>Moyenne</b>	<b>308</b>	<b>211</b>	<b>12,5</b>	<b>4,95</b>	<b>3,2</b>	<b>3,10</b>	<b>4,49</b>	<b>1 559</b>	<b>153</b>		
<b>Moy.Sect 5 26</b>	<b>310</b>	<b>212</b>	<b>12,6</b>	<b>4,75</b>	<b>3,2</b>	<b>2,40</b>	<b>5,33</b>	<b>1 362</b>	<b>122</b>	<b>11,0</b>	<b>1,37</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 25,98      19      1,15      -0,49      0,05      -0,58      -0,76      140,35      -9,98      1,2      0,35



## CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : 7 26

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Car</b>											
MIRABEL Pré Condu	295	170	10,1	7,70	3,0	5,70	5,90	1 307	84		
ST MAURICE Les Plans	292	190	11,3	6,10	3,0	3,00	6,50	1 536	102		
ST PANTALEON Basse Fond B	396	172	10,2	8,90	3,0	7,80	5,30	1 391	122		
VENTEROL La Bidoire	340	170	10,1	10,50	3,0	9,70	6,50	1 555	136		
<b>Moyenne</b>	<b>331</b>	<b>175</b>	<b>10,4</b>	<b>8,27</b>	<b>3,0</b>	<b>6,55</b>	<b>6,05</b>	<b>1 447</b>	<b>111</b>		
<b>Gre</b>											
NYONS Serre Long	391	190	11,3	6,70	3,0	4,70	6,00	1 098	136		
NYONS Plan Vache	358	199	11,8	5,80	3,1	4,00	6,40	1 043	167		
NYONS Parejats	326	200	11,9	5,40	3,0	3,20	6,40	1 005	103		
ROUSSET Bachassier	369	187	11,1	7,90	3,0	6,60	7,10	1 094	154		
ST MAURICE Les escoulanges	228	185	11,0	4,20	3,0	0,80	5,50	1 136	121		
ST MAURICE Combe du Roc	317	190	11,3	7,10	3,0	5,20	4,90	1 465	157		
ST MAURICE Le Plan	300	209	12,4	5,00	3,1	2,20	6,60	1 297	122		
ST MAURICE Ste Anne	321	199	11,8	4,90	3,0	2,20	5,10	1 059	115		
ST PANTALEON Grande Terre	408	205	12,2	6,30	3,0	4,80	5,60	1 026	105		
ST PANTALEON Basse Fond B	301	214	12,7	5,00	3,1	3,10	5,80	1 068	157		
VAISON Le Plan	299	205	12,2	5,20	3,1	2,60	6,00	1 241	47		
VAISON Barbanot	342	183	10,9	6,40	3,0	3,70	5,70	1 007	74		
VAISON Les Couronnades	330	192	11,4	6,00	3,0	3,60	6,00	983	54		
VENTEROL Mouragea	323	194	11,5	5,80	3,0	3,80	6,70	987	127		
VINSOBRE Chatelain	360	182	10,8	7,60	2,9	5,30	5,60	1 522	72		
VINSOBRE Les Cotes	303	200	11,9	4,40	3,0	1,90	5,70	1 125	93		
VINSOBRE Grands Préaux	369	192	11,4	6,80	2,9	4,60	5,80	1 120	109		
VINSOBRE Ratier Maria	286	204	12,1	5,50	3,1	2,90	5,50	1 229	165		
ST MAURICE Ughetto	271	204	12,1	5,00	3,0	2,20	6,40	1 029	135	9,0	1,3
VINSOBRE Les côtes	243	202	12,0	4,20	3,0	1,50	5,30	809	115	8,4	1,0
ROUSSET Vieux bois	307	190	11,3	6,00	3,0	3,40	5,10	1 067	38	8,9	0,7
GRIGNAN Monteillet	332	168	10,0	5,80	2,9	3,50	5,70	976	73	7,5	0,6
GRIGNAN Mery	370	180	10,7	5,70	3,0	3,00	6,30	850	150	8,8	0,7
MIRABEL Pre Condu											
ROUSSET Champ Verdeau											
<b>Moyenne</b>	<b>324</b>	<b>194</b>	<b>11,6</b>	<b>5,76</b>	<b>3,0</b>	<b>3,43</b>	<b>5,88</b>	<b>1 097</b>	<b>113</b>	<b>8,5</b>	<b>0,86</b>
<b>Syr</b>											
MIRABEL Le Clos	333	183	10,9	6,90	3,1	5,90	5,30	1 301	125		
NYONS Saint Martin	358	188	11,2	7,80	3,0	6,70	5,90	1 457	98		
ST MAURICE Le Plan	296	215	12,8	6,00	3,2	4,10	4,30	1 745	123		
ST MAURICE Les Tourres	312	219	13,0	5,80	3,3	4,50	3,90	1 844	215		
ST MAURICE Ste Anne	273	212	12,6	5,90	3,1	3,70	4,80	1 503	145		
ST PANTALEON Les Julianes	355	202	12,0	6,70	3,1	5,80	4,30	1 415	144		
ST PANTALEON Basse Fond B	375	194	11,5	7,20	3,0	5,80	5,20	1 232	106		





## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : 7 26

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
VAISON Les Couronnades	370	192	11,4	7,50	3,0	6,10	4,90	1 319	68		
VENTEROL La Bidoire	278	190	11,3	8,60	3,1	7,90	6,10	1 686	213		
VINSOBRE Grands Préaux	328	197	11,7	8,30	3,0	6,60	4,60	1 598	134		
VINSOBRE Chatelain	310	202	12,0	7,60	3,0	6,00	4,90	1 812	89		
VINSOBRE Les Cotes	300	215	12,8	7,10	3,2	5,80	4,00	1 845	207		
<b>Moyenne</b>	<b>324</b>	<b>201</b>	<b>11,9</b>	<b>7,12</b>	<b>3,1</b>	<b>5,74</b>	<b>4,85</b>	<b>1 563</b>	<b>139</b>		
<b>Moy.Sect 7 26</b>	<b>325</b>	<b>194</b>	<b>11,6</b>	<b>6,44</b>	<b>3,0</b>	<b>4,46</b>	<b>5,58</b>	<b>1 276</b>	<b>121</b>	<b>8,5</b>	<b>0,86</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 3,41 17 1,02 -1,08 0,10 -1,30 -0,55 83,26 -14,62 0,6 0,21



## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

---

### **SECTEUR CDR SEPTENTRIONNALES**

Contrairement aux apparences, les conditions météorologiques sont très favorables à une bonne évolution de la maturité, avec des températures diurnes et surtout nocturnes très faibles. La maturité évolue très bien. Cependant, le temps est souvent instable et couvert et représente un risque de dégradation de l'état sanitaire, notamment en blanc. Une période ventée et sèche serait la bienvenue.

**En rouge**, le poids reste relativement stable, ce qui est positif. Il est plutôt faible (284 g en Crozes) et augure d'un bon millésime.

Les pH augmentent mais de façon modérée (3.25). L'équilibre degré/pH est proche de 2001 et 2004. Les acidités baissent mais restent à un niveau plutôt élevé. (6.7 g/l)

Les teneurs en acide malique diminuent fortement (5.0 g/l)

Les teneurs en acide tartrique sont élevées et restent stables (8.5 g/l), et les teneurs en potassium se stabilisent à 1.7 g/l.

Les valeurs en polyphénols mesurées la semaine dernière indiquaient un potentiel en polyphénols modéré (5.9) et un potentiel en anthocyane également faible (1.14).

**En blanc**, l'évolution est classique et rapide (1°5 en moyenne, base 16 g/l). Ils sont plus sensibles au grossissement. (+ 30 à 60 g). Les degrés sont parfois élevés. Certaines pellicules sont déjà très colorées, et parfois, on observe quelques éclatement de baies, accompagnées ou non de Botrytis. L'état sanitaire est à surveiller. Les acidités ont beaucoup baissé, et les teneurs en acide malique sont déjà faibles. (4 à 3 g/l).

DANS TOUS LES CAS, DES CONTROLES A LA PARCELLE S'IMPOSENT.

### **SECTEUR DIOIS**

En Muscat, les raisins grossissent modérément (+30 g), et restent dans la normale (350 g).

Les degrés progressent normalement (+1°8 sur la base de 16 g/l) et sur les secteurs les plus précoces, certaines parcelles atteignent 11° potentiel. Les vendanges devraient commencer en début de semaine prochaine.

Les acidités diminuent (-2 g/l) ainsi que l'acide malique (-2.3 g/l). Les acidités restent à un très bon niveau (7.7 g/l) eu égard au degré (9°8).

L'équilibre degré/pH est dans la normale des derniers millésimes.

Il convient partout d'effectuer des contrôles individuels à la parcelle et de surveiller l'évolution de l'état sanitaire, bon jusqu'à présent mais pouvant évoluer rapidement selon les conditions météo à venir.

## **SECTEUR TRICASTIN**

### **En Grenache,**

Le grossissement des grains est modéré ((+12 à 6 g). Le poids reste faible (292 g) et présage d'un bon millésime. Les degrés potentiels évoluent bien (1° à 1°5).

Les acidités diminuent peu. Elles sont plutôt faibles par rapport au niveau de maturité (4.4 g/l pour 11°3 potentiel). L'acide malique est à un niveau très faible (1 à 2 g/l) et diminue peu.

Les pH augmentent modérément, et sont dans la normale. Le rapport degré/pH est bon (3.23 pour un degré de 11°3). Cela est certainement lié à la forte teneur en acide tartrique et à la faible teneur en potassium enregistrées cette année.

Si cette évolution se maintient, il est probable que les mouts puis les vins aient à nouveau cette année, (mais moins qu'en 2005) un niveau d'acidité important, sur le plan analytique et à la dégustation.

### **En Syrah,**

L'évolution est très hétérogène et varie selon les secteurs. (+ 0°5 à +2 °0 en une semaine). Sur un même secteur, les degrés varient de 9°1 à 11°3. Cela peut être lié à un stress hydrique.

**On observe un blocage de la maturité dans certaines situations.**

Le poids des 200 grains est généralement faible (324 g).

Les acidités sont plutôt faibles (5.3 g/l pour 10°5), l'acide malique faible (3.3 g/l) et les teneurs en potassium, dans la normale à faible.

En conclusion, on observe une très bonne évolution de la maturité sur Grenache. Il est important d'effectuer des contrôles de maturité individuels à la parcelle.



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Condrieu / Cote Rotie

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Syr</b>											
Viaillère	353	175	10,4	5,80	3,2	3,90	7,80	1 159			
Côtes Baudin (haut)	354	165	9,8	6,80	3,1	4,70	8,90	1 118			
Côte Blonde (haut)	396	166	9,9	8,70	3,2	7,90	8,40	1 856			
Côte Blonde	328	189	11,2	5,90	3,3	4,10	8,40	1 675			
Côte Brune	373	156	9,2	6,20	3,2	4,20	8,40	1 399			
Coteau de Tupin	333	163	9,7	7,40	3,2	5,80	8,90	1 458			
<b>Moyenne</b>	<b>356</b>	<b>169</b>	<b>10,0</b>	<b>6,81</b>	<b>3,2</b>	<b>5,10</b>	<b>8,47</b>	<b>1 444</b>			
<b>Vio</b>											
Côteau Vernon	321	208	12,3	6,00	3,3	3,80	8,20	1 594			
Haut De Côteau	258	193	11,5	7,20	3,2	4,90	9,10	1 692			
Côteau Cherry	351	215	12,8	7,00	3,3	4,90	9,30	1 560			
Château-Grillet B,	334	205	12,2	6,20	3,4	4,20	8,10	1 677			
Les Rivoires	291	188	11,2	6,40	3,1	3,80	8,40	1 000			
<b>Moyenne</b>	<b>311</b>	<b>202</b>	<b>12,0</b>	<b>6,55</b>	<b>3,3</b>	<b>4,32</b>	<b>8,62</b>	<b>1 505</b>			
<b>Moy.Sect Condrieu / Cote Rotie</b>	<b>336</b>	<b>184</b>	<b>10,9</b>	<b>6,69</b>	<b>3,2</b>	<b>4,75</b>	<b>8,54</b>	<b>1 472</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 17,82    26    1,57    -1,64    0,11    -1,89    -0,97    -6,82



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Cornas / St peray

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Mars</b>											
Hongrie	398	191	11,4	5,80	3,2	4,10	8,00	1 521			
Les Puthiers	313	194	11,5	4,30	3,1	1,60	7,70	978			
RN 86	373	200	11,9	4,90	3,3	3,10	7,00	1 401			
<b>Moyenne</b>	<b>361</b>	<b>195</b>	<b>11,6</b>	<b>5,02</b>	<b>3,2</b>	<b>2,93</b>	<b>7,57</b>	<b>1 300</b>			
<b>Rous</b>											
Hongrie	304	214	12,7	6,70	3,3	5,10	8,30	1 796			
<b>Moyenne</b>	<b>304</b>	<b>214</b>	<b>12,7</b>	<b>6,74</b>	<b>3,3</b>	<b>5,10</b>	<b>8,30</b>	<b>1 796</b>			
<b>Syr</b>											
Reynards (bas)	400	196	11,7	4,70	3,5	2,90	7,50	1 829			
Reynards	393	185	11,0	5,20	3,3	3,30	7,90	1 579			
La Genale	396	169	10,1	6,70	3,2	4,60	8,00	1 490			
<b>Moyenne</b>	<b>396</b>	<b>183</b>	<b>10,9</b>	<b>5,53</b>	<b>3,3</b>	<b>3,60</b>	<b>7,80</b>	<b>1 633</b>			
<b>Moy.Sect Cornas / St peray</b>	<b>368</b>	<b>193</b>	<b>11,5</b>	<b>5,49</b>	<b>3,3</b>	<b>3,53</b>	<b>7,77</b>	<b>1 513</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 22,00      31      1,84      -1,73      0,11      -1,99      -0,53      62,57



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Crozes

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Mars</b>											
Les Pends	391	183	10,9	5,40	3,3	4,00	6,80	1 595			
La Négociale	338	172	10,2	4,70	3,3	2,80	7,40	1 552			
Caffiau	385	171	10,2	6,20	3,2	4,70	7,60	1 446			
Caffiau	340	157	9,4	6,80	3,1	5,40	7,40	1 394			
<b>Moyenne</b>	<b>364</b>	<b>171</b>	<b>10,2</b>	<b>5,76</b>	<b>3,2</b>	<b>4,22</b>	<b>7,30</b>	<b>1 497</b>			
<b>Syr</b>											
Clône 100	435	177	10,5	6,60	3,4	5,50	8,10	2 059			
Les 7 Chemins	332	157	9,3	6,40	3,1	3,70	9,60	1 265			
Clône 100	410	182	10,8	6,90	3,4	5,70	8,70	2 058			
Les Pends	377	177	10,5	6,80	3,3	5,90	7,60	1 883			
Vousseres-est	417	161	9,5	7,40	3,1	5,60	8,90	1 405			
Les Cerisiers	344	170	10,1	6,80	3,2	5,00	8,60	1 773			
Vignes Grandes	387	165	9,8	7,10	3,3	5,50	8,40	1 960			
Les Clairmonts	378	169	10,0	5,60	3,3	3,40	8,20	1 601			
Vignes Jeunes	375	172	10,2	5,80	3,3	3,50	8,60	1 609			
Vousseres-ouest	382	142	8,5	8,00	3,0	6,30	8,40	1 149			
<b>Moyenne</b>	<b>384</b>	<b>167</b>	<b>9,9</b>	<b>6,73</b>	<b>3,2</b>	<b>5,01</b>	<b>8,51</b>	<b>1 676</b>			
<b>Moy.Sect Crozes</b>	<b>378</b>	<b>168</b>	<b>10,0</b>	<b>6,45</b>	<b>3,2</b>	<b>4,79</b>	<b>8,16</b>	<b>1 625</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 6,57      22      1,31      -1,42      0,09      -1,78      -0,12      -36,00



## CONTROLE MATURITE

**Prélèvement N° 3**

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Die Bas / CDR Brezem

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Clair</b>											
Perrache	248	123	7,3	8,40	3,1	7,10	8,40	1 313			
La Tour	327	130	7,7	8,20	3,1	7,20	7,80	1 217			
Lauzère	260	158	9,4	7,00	3,1	5,40	8,20	1 438			
Le Collet	236	124	7,4	9,20	3,0	8,20	8,90	1 286			
a renseigner	206	127	7,6	8,00	3,1	6,70	8,90	1 423			
<b>Moyenne</b>	<b>255</b>	<b>132</b>	<b>7,9</b>	<b>8,15</b>	<b>3,1</b>	<b>6,92</b>	<b>8,44</b>	<b>1 335</b>			
<b>Mars</b>											
Les Davids	387	178	10,6	5,80	3,2	4,30	7,50	1 502			
<b>Moyenne</b>	<b>387</b>	<b>178</b>	<b>10,6</b>	<b>5,78</b>	<b>3,2</b>	<b>4,30</b>	<b>7,50</b>	<b>1 502</b>			
<b>Musc</b>											
Perrache	315	179	10,6	7,10	3,2	5,60	7,40	1 489			
Le Villard	384	155	9,2	7,80	3,1	6,10	9,10	1 345			
Le Cimetière	390	188	11,2	6,10	3,1	3,70	8,20	1 323			
Le Collet	350	153	9,1	7,80	3,0	5,70	9,20	1 423			
a renseigner	352	156	9,3	9,40	3,0	7,90	8,90	1 587			
La Tour	379	173	10,3	6,80	3,1	4,80	8,60	1 220			
a renseigner	336	146	8,7	8,00	3,0	5,80	9,10	1 225			
a renseigner	318	175	10,4	8,30	3,0	5,60	9,00	1 568			
<b>Moyenne</b>	<b>353</b>	<b>165</b>	<b>9,8</b>	<b>7,67</b>	<b>3,1</b>	<b>5,65</b>	<b>8,69</b>	<b>1 398</b>			
<b>Syr</b>											
La Rolière	436	170	10,1	8,00	3,2	7,50	7,50	1 852			
Brezem	384	173	10,3	5,90	3,2	3,80	7,80	1 406			
Les Davids	384	181	10,8	6,40	3,3	5,00	8,00	1 780			
Les Davids	370	180	10,7	6,80	3,3	5,50	8,00	1 945			
<b>Moyenne</b>	<b>394</b>	<b>176</b>	<b>10,5</b>	<b>6,75</b>	<b>3,3</b>	<b>5,45</b>	<b>7,83</b>	<b>1 746</b>			
<b>Moy.Sect Die Bas / CDR Brezem</b>	<b>337</b>	<b>159</b>	<b>9,5</b>	<b>7,49</b>	<b>3,1</b>	<b>5,88</b>	<b>8,36</b>	<b>1 463</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 18,39

19

1,11

-1,27

0,06

-1,47

-0,57

2,56



## CONTROLE MATURITE

**Prélèvement N° 3**

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :Die Haut / Chatillon

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Alic</b>											
Domaine Boquel	266	160	9,5	9,80	3,1	8,40	10,00	1 633			
<b>Moyenne</b>	<b>266</b>	<b>160</b>	<b>9,5</b>	<b>9,83</b>	<b>3,1</b>	<b>8,40</b>	<b>10,00</b>	<b>1 633</b>			
<b>Clair</b>											
Saint-Martin	176	84	5,0	13,10	2,9	12,70	9,40	1 635			
a renseigner	188	76	4,5	16,30	2,9	16,10	11,10	1 683			
Les Brouats	213	105	6,2	11,80	3,0	11,00	9,20	1 371			
a renseigner	205	102	6,1	10,50	3,0	9,50	9,10	1 472			
Les Violettes	220	86	5,1	14,30	2,9	14,30	10,20	1 479			
<b>Moyenne</b>	<b>200</b>	<b>91</b>	<b>5,4</b>	<b>13,17</b>	<b>2,9</b>	<b>12,72</b>	<b>9,80</b>	<b>1 528</b>			
<b>Gam</b>											
Saint-Martin	232	174	10,3	6,70	3,2	5,20	7,40	1 481			
Le Côteau	257	132	7,8	8,80	3,0	6,20	10,30	1 512			
Le Côteau	280	150	8,9	8,20	3,0	5,20	10,40	1 447			
<b>Moyenne</b>	<b>256</b>	<b>152</b>	<b>9,0</b>	<b>7,89</b>	<b>3,1</b>	<b>5,53</b>	<b>9,37</b>	<b>1 480</b>			
<b>Musc</b>											
a renseigner	358	137	8,2	9,80	3,0	8,60	8,80	1 363			
Les Brouats	321	133	7,9	9,80	3,0	7,90	9,00	1 513			
a renseigner	278	125	7,4	10,60	3,0	9,20	9,20	1 484			
Les Vialattes	350	143	8,5	11,00	3,0	9,80	9,40	1 466			
<b>Moyenne</b>	<b>327</b>	<b>135</b>	<b>8,0</b>	<b>10,28</b>	<b>3,0</b>	<b>8,88</b>	<b>9,10</b>	<b>1 457</b>			
<b>Pin</b>											
Saint Martin	281	116	6,9	11,10	3,0	10,40	9,20	1 643			
<b>Moyenne</b>	<b>281</b>	<b>116</b>	<b>6,9</b>	<b>11,09</b>	<b>3,0</b>	<b>10,40</b>	<b>9,20</b>	<b>1 643</b>			
<b>Moy.Sect Die Haut / Chatillon</b>	<b>259</b>	<b>123</b>	<b>7,3</b>	<b>10,83</b>	<b>3,0</b>	<b>9,61</b>	<b>9,48</b>	<b>1 513</b>			

**Evolution par rapport au précédent prélèvement :**    11,64      15      0,90      -1,58      0,05      -1,94      -0,51      -61,07





## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Hermitage

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Mars</b>											
Les Murets	343	208	12,4	4,60	3,2	2,50	7,40	1 165			
Rocoules	373	189	11,2	4,90	3,2	2,80	7,20	1 375			
Maison Blanche	376	178	10,6	6,10	3,2	4,40	7,70	1 526			
<b>Moyenne</b>	<b>364</b>	<b>192</b>	<b>11,4</b>	<b>5,20</b>	<b>3,2</b>	<b>3,23</b>	<b>7,43</b>	<b>1 355</b>			
<b>Syr</b>											
Les Murets	413	181	10,7	6,80	3,2	4,50	8,80	1 615			
Les Diognieres	361	186	11,1	6,20	3,4	4,70	8,30	2 139			
Les Bessards (Sud)	375	177	10,5	7,10	3,2	5,40	8,60	1 755			
Le Meal	394	176	10,4	6,80	3,3	5,30	8,20	1 888			
<b>Moyenne</b>	<b>386</b>	<b>180</b>	<b>10,7</b>	<b>6,74</b>	<b>3,3</b>	<b>4,98</b>	<b>8,48</b>	<b>1 849</b>			
<b>Moy.Sect Hermitage</b>	<b>376</b>	<b>185</b>	<b>11,0</b>	<b>6,08</b>	<b>3,2</b>	<b>4,23</b>	<b>8,03</b>	<b>1 638</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 9,00 21 1,27 -1,00 0,09 -1,27 0,31 34,57



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :St Joseph

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Mars</b>											
Quartier ST Vincent	417	171	10,1	5,60	3,4	4,90	7,40	1 885			
La Cave	359	172	10,2	5,90	3,4	5,10	8,20	1 775			
Le Blanchard	358	179	10,7	6,00	3,2	4,60	7,70	1 547			
Les Tavardes Nord	333	163	9,7	6,40	3,1	4,20	8,90	1 140			
D 6	317	141	8,4	6,90	3,2	5,80	8,30	1 316			
<b>Moyenne</b>	<b>357</b>	<b>165</b>	<b>9,8</b>	<b>6,17</b>	<b>3,2</b>	<b>4,92</b>	<b>8,10</b>	<b>1 533</b>			
<b>Rous</b>											
a renseigner	321	174	10,4	7,30	3,1	5,10	8,50	1 478			
<b>Moyenne</b>	<b>321</b>	<b>174</b>	<b>10,4</b>	<b>7,27</b>	<b>3,1</b>	<b>5,10</b>	<b>8,50</b>	<b>1 478</b>			
<b>Syr</b>											
Quartier ST Joseph	404	178	10,5	6,60	3,2	5,00	7,80	1 538			
Les Murets	428	165	9,8	5,90	3,2	4,30	8,00	1 522			
Dorel	366	163	9,7	7,10	3,2	5,30	8,50	1 143			
Arras	395	163	9,7	7,10	3,2	6,40	7,40	1 472			
Le Pichonnier	356	163	9,7	6,30	3,1	4,50	7,80	1 352			
La Cité	364	141	8,4	7,60	3,0	5,60	8,90	1 072			
Les Tavardes Sud	381	163	9,7	7,30	3,2	6,10	8,00	1 545			
Les Rivoires	389	167	9,9	6,50	3,2	4,80	8,50	1 476			
Brunieux	386	167	9,9	8,50	3,1	7,40	7,80	1 505			
Garenne	326	162	9,6	6,20	3,2	4,30	8,20	1 107			
<b>Moyenne</b>	<b>380</b>	<b>163</b>	<b>9,7</b>	<b>6,90</b>	<b>3,2</b>	<b>5,37</b>	<b>8,09</b>	<b>1 373</b>			
<b>Moy.Sect St Joseph</b>	<b>369</b>	<b>164</b>	<b>9,8</b>	<b>6,70</b>	<b>3,2</b>	<b>5,21</b>	<b>8,12</b>	<b>1 430</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 28,75      21      1,26      -1,50      0,07      -1,85      -0,67      -43,13



## CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Tricastin A

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Car</b>											
Bois Des Blaches	303	158	9,4	6,40	3,1	3,80	8,40	1 266			
a renseigner	277	183	10,9	6,40	3,3	4,20	8,70	1 730			
<b>Moyenne</b>	<b>290</b>	<b>170</b>	<b>10,1</b>	<b>6,41</b>	<b>3,2</b>	<b>4,00</b>	<b>8,55</b>	<b>1 498</b>			
<b>Cin</b>											
Bois Des Mattes	397	189	11,3	5,10	3,3	3,10	8,10	1 260			
Route De Bouchet	389	157	9,3	4,70	3,2	1,70	8,70	1 127			
<b>Moyenne</b>	<b>393</b>	<b>173</b>	<b>10,3</b>	<b>4,92</b>	<b>3,2</b>	<b>2,40</b>	<b>8,40</b>	<b>1 194</b>			
<b>Gre</b>											
Bois Des Mattes	289	196	11,6	4,90	3,1	0,80	11,10	1 304			
Donzere	362	198	11,8	5,20	3,2	2,40	9,50	1 462			
Bois Des Blaches	238	177	10,5	3,90	3,2	0,40	8,80	971			
LA BAUME DE TRANSIT Bois D	277	192	11,4	3,50	3,4	0,40	9,20	1 332			
<b>Moyenne</b>	<b>292</b>	<b>191</b>	<b>11,3</b>	<b>4,36</b>	<b>3,2</b>	<b>1,00</b>	<b>9,65</b>	<b>1 267</b>			
<b>Syr</b>											
Bois Des Mattes	277	154	9,1	5,70	3,1	2,70	8,90	1 336			
Merlançon	299	189	11,3	4,50	3,4	2,90	7,40	1 780			
Eoliennes	395	188	11,1	5,60	3,3	4,20	7,70	1 816			
<b>Moyenne</b>	<b>324</b>	<b>177</b>	<b>10,5</b>	<b>5,25</b>	<b>3,3</b>	<b>3,27</b>	<b>8,00</b>	<b>1 644</b>			
<b>Vio</b>											
Parcelle N° 26200	294	238	14,1	4,00	3,5	1,70	8,30	1 692			
<b>Moyenne</b>	<b>294</b>	<b>238</b>	<b>14,1</b>	<b>4,04</b>	<b>3,5</b>	<b>1,70</b>	<b>8,30</b>	<b>1 692</b>			
<b>Moy.Sect Tricastin A</b>	<b>316</b>	<b>185</b>	<b>11,0</b>	<b>4,99</b>	<b>3,3</b>	<b>2,36</b>	<b>8,73</b>	<b>1 423</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 12,75    19    1,10    -0,72    0,08    -0,73    -0,47    105,50



## CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Tricastin B

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Car</b>											
Les lonnes	357	164	9,7	6,90	3,3	5,40	8,10	1 782			
<b>Moyenne</b>	<b>357</b>	<b>164</b>	<b>9,7</b>	<b>6,92</b>	<b>3,3</b>	<b>5,40</b>	<b>8,10</b>	<b>1 782</b>			
<b>Cin</b>											
Le Mas	457	171	10,2	5,50	3,3	3,70	8,00	1 425			
<b>Moyenne</b>	<b>457</b>	<b>171</b>	<b>10,2</b>	<b>5,50</b>	<b>3,3</b>	<b>3,70</b>	<b>8,00</b>	<b>1 425</b>			
<b>Gre</b>											
Flandrin	341	216	12,9	4,30	3,4	1,80	9,00	1 677			
Les lonnes	398	208	12,3	4,40	3,4	1,90	8,40	1 416			
Le Mas	272	176	10,4	4,90	3,2	1,90	9,20	1 262			
a renseigner	320	210	12,5	5,40	3,3	3,30	8,80	1 621			
Caleche	343	148	8,8	7,90	3,0	5,70	9,60	1 377			
<b>Moyenne</b>	<b>335</b>	<b>192</b>	<b>11,4</b>	<b>5,38</b>	<b>3,2</b>	<b>2,92</b>	<b>9,00</b>	<b>1 471</b>			
<b>Syr</b>											
Caleche	286	158	9,4	9,80	3,1	8,80	7,50	1 863			
Les lonnes	352	196	11,7	6,00	3,4	4,70	7,70	1 921			
Le Figuier	247	179	10,7	6,90	3,2	4,70	8,80	1 605			
<b>Moyenne</b>	<b>295</b>	<b>178</b>	<b>10,6</b>	<b>7,59</b>	<b>3,2</b>	<b>6,07</b>	<b>8,00</b>	<b>1 796</b>			
<b>Moy.Sect Tricastin B</b>	<b>337</b>	<b>183</b>	<b>10,9</b>	<b>6,21</b>	<b>3,2</b>	<b>4,19</b>	<b>8,51</b>	<b>1 595</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 12,00      24      1,41      -0,96      0,08      -0,96      -0,56      136,00



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 3

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :VDP Collines

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Gam</b>											
Blassieu	366	159	9,4	5,80	3,3	2,90	9,60	1 355			
Les Royons	324	163	9,7	6,90	3,0	3,70	9,40	1 258			
<b>Moyenne</b>	<b>345</b>	<b>161</b>	<b>9,6</b>	<b>6,33</b>	<b>3,1</b>	<b>3,30</b>	<b>9,50</b>	<b>1 307</b>			
<b>Mars</b>											
Les Blaches	394	152	9,0	7,00	3,2	6,40	7,60	1 534			
Les Royons	361	183	10,9	5,50	3,1	3,40	7,80	1 196			
<b>Moyenne</b>	<b>378</b>	<b>168</b>	<b>10,0</b>	<b>6,29</b>	<b>3,1</b>	<b>4,90</b>	<b>7,70</b>	<b>1 365</b>			
<b>Syr</b>											
Les Pierres	385	150	8,9	8,50	3,2	7,70	8,20	1 639			
Pecher Ouest	336	166	9,9	7,10	3,2	5,60	8,20	1 536			536 000
Clones	240	143	8,5	7,30	3,2	5,40	8,60	1 754			754 000
Blassieu	364	141	8,4	8,70	3,1	7,80	8,40	1 184			
Les Blaches	402	162	9,6	8,10	3,1	7,10	7,90	1 541			
Les Royons	424	145	8,6	7,60	3,1	6,30	8,00	1 258			
<b>Moyenne</b>	<b>359</b>	<b>151</b>	<b>9,0</b>	<b>7,87</b>	<b>3,1</b>	<b>6,65</b>	<b>8,22</b>	<b>1 485</b>			<b>145 000</b>
<b>Moy.Sect VDP Collines</b>	<b>360</b>	<b>156</b>	<b>9,3</b>	<b>7,25</b>	<b>3,1</b>	<b>5,63</b>	<b>8,37</b>	<b>1 426</b>			<b>145 000</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 15,60      21      1,26      -1,23      0,08      -1,48      -0,23      26,90



## CONTROLE MATURITE

**Prélèvement N° 3**

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :VDP Comte

30/08/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Cab</b>											
Le Plot	205	161	9,5	9,40	3,2	8,00	9,90	1 737			
<b>Moyenne</b>	<b>205</b>	<b>161</b>	<b>9,5</b>	<b>9,42</b>	<b>3,2</b>	<b>8,00</b>	<b>9,90</b>	<b>1 737</b>			
<b>Chard</b>											
a renseigner	281	219	13,0	5,80	3,3	3,90	8,60	1 682			
<b>Moyenne</b>	<b>281</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>5,84</b>	<b>3,3</b>	<b>3,90</b>	<b>8,60</b>	<b>1 682</b>			
<b>Gam</b>											
a renseigner	359	182	10,8	7,60	3,2	5,40	10,10	1 603			
<b>Moyenne</b>	<b>359</b>	<b>182</b>	<b>10,8</b>	<b>7,64</b>	<b>3,2</b>	<b>5,40</b>	<b>10,10</b>	<b>1 603</b>			
<b>Gre</b>											
Bois de Laud	368	172	10,2	7,20	3,1	5,40	8,70	1 360			
Cimetière	285	141	8,4	6,00	3,2	3,60	9,50	1 105			
<b>Moyenne</b>	<b>327</b>	<b>157</b>	<b>9,3</b>	<b>6,62</b>	<b>3,1</b>	<b>4,50</b>	<b>9,10</b>	<b>1 233</b>			
<b>Merlot</b>											
Le Plot	262	180	10,7	6,10	3,2	3,20	9,40	1 719			
Le Boc	245	141	8,4	8,80	3,1	6,40	9,90	1 817			
Coteau des reines	286	188	11,1	6,40	3,2	3,70	9,20	1 723			
<b>Moyenne</b>	<b>264</b>	<b>170</b>	<b>10,1</b>	<b>7,09</b>	<b>3,2</b>	<b>4,43</b>	<b>9,50</b>	<b>1 753</b>			
<b>Syr</b>											
Bois De Loup	339	185	11,0	6,90	3,3	5,90	7,90	1 874			
a renseigner	344	147	8,8	8,90	3,1	8,10	8,50	1 598			
<b>Moyenne</b>	<b>342</b>	<b>166</b>	<b>9,9</b>	<b>7,90</b>	<b>3,2</b>	<b>7,00</b>	<b>8,20</b>	<b>1 736</b>			
<b>Moy.Sect VDP Comte</b>	<b>297</b>	<b>172</b>	<b>10,2</b>	<b>7,32</b>	<b>3,2</b>	<b>5,36</b>	<b>9,17</b>	<b>1 622</b>			

*Evolution par rapport au précédent prélèvement :*    2,10            21            1,26            -1,21            0,05            -1,54            -0,53            17,90

## *Une progression très rapide de la maturité technologique...*

### *Tendances générales par rapport à la semaine dernière*

	<b>Grenache</b> (27 parcelles)	<b>Syrah</b> (17 parcelles)
Degrés potentiels	10,5 à 14 % soit + 1,4 % vol.	11 à 14 % soit +1,5 % vol.
Acidité totale (moyennes)	5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit - 1g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	5,9 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l
Poids de baies	+ 4 %	- 3 %
Indices en anthocyanes	+ 15%	

La maturité progresse à grand pas avec des niveaux de maturité technologique qui rattrapent les niveaux atteints en 2005 à la même date.

L'acidité chute de façon cohérente avec la progression de l'accumulation des sucres mais la composition de l'acidité évolue de façon notable par rapport à la semaine dernière :

Les teneurs en acide malique atteignent maintenant des niveaux supérieurs à l'an dernier à degré équivalent alors que l'acide tartrique est légèrement inférieur. Cela traduit bien la forte contrainte hydrique en début de cycle (période de synthèse de l'acide tartrique) et les redémarrages de végétation récents (générant une reprise de synthèse de l'acide malique).

L'accumulation des anthocyanes se poursuit sur les deux cépages, de façon plus intense sur les secteurs tardifs (achèvement des véraisons) et ralentissant sur les parcelles les plus précoces.

Le potentiel en anthocyanes semble inférieur à l'an dernier à la même époque mais s'établit à un niveau nettement supérieur à la moyenne des 4 dernières années.

### ***Dégustation des baies***

Les pulpes sont maintenant bien fruitées pour les deux cépages. Les pellicules évoluent peu par rapport à la semaine dernière et restent encore dure et herbacées sur les grenaches.

### ***Observations au vignoble***

L'état sanitaire reste globalement bon.

De légères attaques d'oïdium et de botrytis sont observées pour les parcelles à grappes boudinées et entassement de feuillage.

### ***Conclusion générale***

Tous les vigneronns doivent absolument réaliser leurs contrôles de maturité pour vérifier cette tendance générale à l'échelle de leur exploitation.

La maturité est susceptible d'évoluer encore très rapidement la semaine prochaine ; cela pourrait précipiter les vendanges en vue de la vinification en rosé et rouges fruités sur les zones précoces.

Nous attirons dès à présent l'attention des vinificateurs sur les teneurs en azote assimilable extrêmement basses cette année et pour les deux cépages (une seule parcelle de l'observatoire dépasse la valeur seuil de 150 mg/l...).