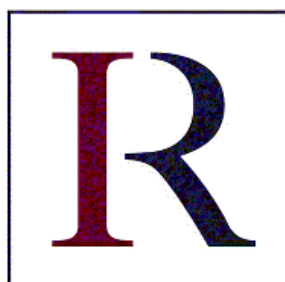


N° 10

- Avancement des vendanges
 - Résultats de l'étude maturité générale par secteur
-

**Situation
du vignoble
au 17
septembre**

**Etude de la
végétation
et de la
production
2007**



**SERVICE TECHNIQUE
D'INTER RHONE**

2260, route du grès
84100 ORANGE

Olivier ROUSTANG
roustang@inter-rhone.com

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



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE MERIDIONAL

Ce 6^{ème} et dernier prélèvement a été réalisé avant les pluies survenues dans la nuit du 17 au 18 septembre. Ces précipitations ont apporté de 14 à 38 mm selon les secteurs. Elles n'ont eu aucune conséquence néfaste tant les sols étaient secs. Les vendanges se poursuivent dans de très bonnes conditions ; **l'état sanitaire est toujours irréprochable.**

De mémoires de vignerons rares sont les millésimes aussi calmes et sereins.

Il est important de souligner qu'aucune pluie ni brumes matinales ne sont venues perturber les chantiers de vendanges.

Beaucoup de domaines ont terminé la récolte à ce jour. D'ici au début de la semaine prochaine 75 % environ des volumes seront rentrés. Aussi, les résultats de ce dernier prélèvement sont peu nombreux et ne permettent pas de commenter les évolutions des différents paramètres analytiques depuis la semaine dernière.

Au niveau des vinifications, les commentaires apportés la semaine dernière sont toujours d'actualité. On observe une **très bonne extraction des polyphénols**. Les vins rouges en fin de fermentation alcoolique sont très colorés, très aromatiques, très expressifs. Le caractère fruité est franc et net.

Les blancs sont agréables, **très bien équilibrés** avec de très belles couleurs. Les rosés sont également très aromatiques, les couleurs ont été bien maîtrisées.

Aucune fermentation malolactique n'est encore enclenchée. Attention toutefois aux vins au pH élevé qui demande une vigilance accrue.

Dans l'ensemble, les fermentations se déroulent très bien, elles sont souvent très rapides. Le travail des marcs demande à être soigné.

Bonne fin de vendanges à tous.

Le prochain bulletin paraîtra mi-novembre et fera le bilan de ce millésime 2007.

NB: Les résultats complets sont disponibles sur le site www.institut-rhodanien.com (sans code d'accès).

Cet accès facilite la consultation des secteurs qui vous intéressent.

SECTEUR CDR SEPTENTRIONNALES

EN BREF

Bonne évolution de la maturité en une semaine, avec phénomène de concentration et gain modéré en sucre. Teneur stable en potentiel polyphénolique, mais l'extractibilité ne semblait pas très élevée, jusqu'à présent.

Les vendanges sont en cours sur Crozes Rouge, Saint Joseph et Cote rôtie. Elles ont commencé en rouge sur l'Hermitage.

La semaine passée a été bénéfique et a fait évoluer la maturité des rouges. Les faibles pluies de ce jour ne devraient pas perturber les vendanges et avoir d'incidence négative sur la maturité des raisins, à condition de bien surveiller l'évolution de la maturité, qui pourrait être rapide maintenant.

Toutefois, l'état sanitaire des vendanges, bon jusqu'à présent, devra être surveillé très fréquemment.

Le réseau « maturité » est partiellement vendangé, mais les parcelles restantes, ainsi que celles du réseau « expérimentation » indiquent les tendances suivantes :

Au cours de la semaine passée, les degrés ont progressé d'environ **0°8 degré** en Crozes rouge, et Hermitage rouge, ce qui correspond à une **évolution correcte**, mais nettement plus élevée que ce qu'on avait observé les semaines précédentes. On assiste à un phénomène de concentration, avec une **diminution du poids des 200 grains** (-10 à -20 g) et un net flétrissement des raisins, sur de nombreuses parcelles. Le chargement en sucre des baies a atteint un plateau sur de nombreuses situations, sauf sur certaines parcelles qui continuent encore à accumuler du sucre.

En Crozes rouge, le degré moyen est de 11°1 (17.5), ce qui correspond en général au niveau de maturité des parcelles vendangées actuellement.

Au cours de cette semaine, **les pH ont nettement progressé (+0.06)**. On parvient à 3.43 pour 11°1, ce qui correspond au niveau mesuré en 2006, (avec un décalage d'une semaine).

On possède **nettement moins d'acide tartrique qu'en 2006** (6.5 contre 8.1) pour un niveau similaire en potassium (1.95 contre 2.05 en 2006) et qui a peu progressé cette semaine. Le niveau en acide malique est équivalent à celui de 2006 (3.3 g/l en 2007 contre 3.4 en 2006).

Le potentiel en anthocyanes semble stable sur l'ensemble du réseau, et à un niveau moyen. Au laboratoire, leur extractibilité ne semble pas très élevée, mais les premiers moûts observés en

cave présentent des couleurs très correctes. Ces mesures pourront être vérifiées sur les premiers vins obtenus après la fin des fermentations alcooliques.

Le potentiel en polyphénols totaux semble se stabiliser également, après avoir beaucoup fluctué.

SECTEUR TRICASTIN

Les prélèvements ont été effectués le Lundi 17 Septembre. Il s'agit des derniers prélèvements de la saison.

En Syrah,

Poids des 200 grains en légère baisse, bonne progression des degrés (13°7), pH élevés (3.50).

En Grenache,

Sur secteur tardif, **bonne progression des degrés** : + 0°8 en 7 jours, et degré moyen de 13°6 à 13°4. Poids des 200 grains stable.

Caractéristique des raisins :

pH dans la normale, acide tartrique faible, niveau de potassium élevé, acide malique plutôt élevé (1.3 g pour 13°6).