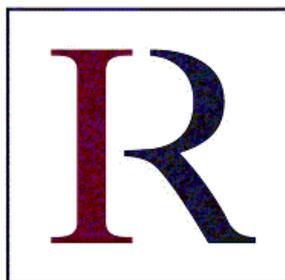


N° 8

- Situation météorologique
 - Résultats de l'étude maturité générale par secteur
-

Situation du vignoble au 3 septembre

Etude de la végétation et de la production 2007

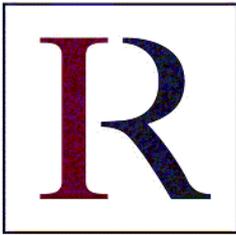


SERVICE TECHNIQUE D'INTER RHONE

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

Aucune pluie n'est venue perturber ce 4^{ème} prélèvement.

Dans la très grande majorité des cas **l'état sanitaire est toujours très satisfaisant** à ce jour.

Dans le vignoble, on observe beaucoup de flétrissements. Les baies de syrahs, mais aussi de grenaches, sont effectivement beaucoup moins turgescentes que la semaine dernière, et cela quel que soit le secteur. Comme en 2006 au même prélèvement, des phénomènes de **concentration** sont perceptibles.

Attention à vos prélèvements, l'échantillon que vous analysez doit être représentatif de la parcelle, au risque d'avoir des surprises à l'encuvage !

Les premières cuves rentrées la semaine dernière ont terminé leur fermentation alcoolique. Sans correction, l'équilibre acide / alcool est satisfaisant.

On constate une **bonne extraction des polyphénols**. La couleur diffuse bien, attention aux rosés de saignée.

Au niveau de la maturation et par rapport à la semaine dernière :

- bonne progression de la maturité pulpaire avec des degrés qui ont encore augmenté de + 0,5 à + 1 % vol.
- chute de l'acidité totale de – 0,3 à – 0,5 g/L H₂SO₄ en moyenne
- bonne progression des teneurs en anthocyanes sur les secteurs tardifs mais stagnation sur la majorité des autres. Cela dit, ces valeurs sont les plus fortes depuis que nous mesurons ce paramètre
- poids des 200 baies en stagnation sur grenache et en légère diminution sur syrah

La maturité progresse encore rapidement. Sur les parcelles bien alimentées la maturation évolue normalement et sur les secteurs plus filtrants et plus séchants la maturation évolue par concentration.

On atteint dans beaucoup d'endroits le plateau d'accumulation des anthocyanes, sur tous les cépages. Quoi qu'il en soit, les teneurs sont très élevées et permettent d'obtenir des vins très colorés. Ceci se confirme sur les premières cuvées terminées. Ces observations de laboratoire alliées aux dégustations de baies dans le vignoble montrent que la maturité phénolique est précoce et déjà atteinte en beaucoup d'endroits.

Enfin, rappelons que **ce millésime est prometteur**. Il convient de bien suivre ses parcelles afin de ne pas gâcher le potentiel par une récolte trop précoce ou, au contraire, trop tardive ! L'hétérogénéité du vignoble doit pousser à la vigilance et encore plus à l'observation cette année.

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

Cet accès facilite la consultation détaillée des secteurs qui vous intéressent.



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

SECTEUR CDR SEPTENTRIONNALES

EN BREF

Très faible évolution en rouge, à la fois en maturité technologique et phénolique. Poids des 200 grains stable et élevé. Forte augmentation des pH et diminution des acidités. Peu d'évolution significative au niveau des matières colorantes. Points positifs : état sanitaire stable mais à surveiller attentivement, chargement en sucre des baies toujours actif.

SURVEILLER VOS PARCELLES SURTOUT EN BLANC

Les raisins ne grossissent plus: poids stable ou en légère baisse. Le niveau reste élevé (433 g).

Les degrés progressent **très faiblement**, pour la deuxième semaine consécutive (+ 0°4 en 7 jours) et atteignent juste 10 °0 sur Crozes hermitage. On enregistre maintenant un retard de l'ordre de 5 jours par rapport à 2006 (en terme de richesse en sucre). Les acidités baissent et se situent à un faible niveau (5.4 g/l pour 10°0). **Les pH augmentent** (+0.09) pour atteindre un niveau très élevé (3.34 pour 10°0), lié à une augmentation du potassium, et à une baisse de l'acide malique. La teneur en **acide malique est maintenant faible** (4.1 g/l). L'acide tartrique diminue faiblement. Sa teneur est plutôt faible.

Les teneurs en anthocyanes (matières colorantes) stagnent ou diminuent légèrement. La teneur en IPT fluctue beaucoup d'un prélèvement sur l'autre. Le niveau moyen est de l'ordre de 5.5, ce qui paraît plutôt faible, mais ce paramètre peut évoluer rapidement et ces fluctuations ne permettent pas de tirer de conclusions certaines.

SECTEUR TRICASTIN

Les prélèvements ont été effectués le Lundi 03 Septembre. Les vendanges ont commencé.

En Syrah,

Le poids des grains est stable et plutôt faible.(332 g). Le gain en degré en 7 jours est modéré (+0°8). On atteint 12°1. Les ph augmentent (+0.06), sont assez élevés (3.41) mais restent dans la normale. Les acidités sont plutôt faibles (4.4 g/l). Les teneurs en acide tartrique sont plutôt faibles.(5.8 g/l). Les teneurs en potassium sont modérées (1.64 g/l).

En Grenache,

Le poids des grains reste stable et élevé (368 g). **Le gain en degré est assez faible (+0°7)** en 7 jours mais les degrés parviennent à 12°5, soit 4 à 5 jours d'avance par rapport à 2006. Les acidités conservent un niveau correct (4.1g/l) et **les ph augmentent (3.35) mais restent corrects** et du même niveau qu'en 2005 et 2006.

On conserve encore un bon niveau en acide malique (2.0 g/l). Les teneurs en acide tartrique diminuent encore et sont plutôt faibles (6.6 g/l). Les teneurs en potassium et en azote assimilables sont dans la normale.

SECTEUR DIOIS

Les prélèvements ont été effectués, le Lundi 03 Septembre.

En Muscat,

Les degrés ont progressé modérément: + 1°0 à 1°3 selon les secteurs et parviennent à 10°8 en moyenne sur le bas Diois. Le poids des 200 grains progresse légèrement (+12 à +36 g) et reste élevé (422 g).

Les acidités diminuent fortement (-1.1 à -2.4 g/l) et atteignent 5.3 g/l sur le bas diois. **Le niveau est faible.**

Les ph augmentent et sont très élevés. 3.20 pour 10°8.

Le niveau d'acide malique diminue (3.70 g/l) et reste **plutôt faible**.
L'acide tartrique diminue et sa **teneur est faible** (5,9 g/l pour 10°8)
Les teneurs en potassium sont plutôt faibles (1.30 g/l)

En conclusion, le niveau de maturité mesuré sur le bas Diois paraît assez élevé et correspond globalement à celui de 2006, à la même époque. Cependant, l'équilibre acido basique paraît moins bon qu'en 2006 et se détériore (augmentation des ph, diminution de l'acidité totale, de l'acide malique et de l'acide tartrique).

Le poids des 200 grains élevé reste une caractéristique importante de ce millésime.

Les conditions actuelles, froides, ensoleillées et ventées sont favorables à une évolution de la maturité par concentration, de façon lente mais incertaine. De plus, il est peu probable que l'équilibre acido basique s'améliore, même en retardant la date de récolte. L'état sanitaire devrait lui se stabiliser si ces conditions perdurent. Elles représentent également de bonnes conditions de vendanges.

Il paraît donc prudent de commencer à vendanger certaines parcelles dans les jours à venir.

Les Clairettes

Très bonne évolution en degré (8°7 sur le bas Diois), faibles acidités (5.9 g/l), grossissement des baies, forte progression des ph. Précocité comparable à 2006.

DATES DE DEBUT DE VENDANGES (PROPOSITIONS SYNDICALES)

Clairrette de Die	29 Aout
Chatillon en Diois	4 septembre
Coteaux de DIE	29 Aout
Crémant de DIE	29 Aout