

N° 7

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

Situation du vignoble au 27 août

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

L'état sanitaire est toujours très satisfaisant. La véraison est enfin complète et homogène sur l'ensemble des secteurs. Aucune pluie n'est venue perturber ce 3^{ème} prélèvement.

Depuis la semaine dernière, l'état du vignoble a beaucoup évolué. Les quatre jours de fortes chaleurs ont très nettement amoindri le feuillage efficace (syrah surtout) dans les situations les plus sèches. **L'hétérogénéité du vignoble observée début juillet s'est encore accentuée.**

Les vendanges ont débuté dans les secteurs les plus précoces du Gard et quelques parcelles précoces du Vaucluse en blanc. Les premiers blancs (viognier essentiellement) ainsi que les premières syrahs ont été encuvés en fin de semaine dernière et ce début de semaine.

La maturité progresse rapidement. En moyenne, les degrés observés à ce jour sont les plus élevés depuis 1989 et sont même supérieurs à ceux observés en 2003 à date équivalente !

Les faits marquants depuis le dernier prélèvement :

- forte progression de la maturité pulpaire avec des degrés qui ont considérablement augmenté (+ 1 à +1, 2 % vol voire plus ponctuellement)
- chute de l'acidité totale de - 0,3 à -1 g/L H₂SO₄ essentiellement par dégradation de l'acide malique
- pH en hausse de 0,10 à 0,15 points en moyenne
- les teneurs en azote assimilable sont hétérogènes avec des valeurs très basses (50 mg /L environ) à très élevée (300 mg /L environ). Cependant, la moyenne des valeurs est très satisfaisante
- très bonne progression des teneurs en anthocyanes (+ 0,1 à 0,25 g/Kg de baies). Ces teneurs sont les plus fortes depuis que nous mesurons ce paramètre (1996)
- poids des 200 baies en stagnation

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 pH sont déjà très élevés et doivent pousser à la vigilance (instabilité microbienne notamment).

Malgré le très bon état sanitaire de la vendange les valeurs de pH et les températures élevées doivent inciter à ne pas minorer les doses d'emploi de SO₂. L'avis de votre œnologue conseil sera déterminant dans le choix des corrections de vendanges.

Enfin, même si **ce constat est encourageant** il n'empêche pas, bien évidemment, de contrôler ses parcelles afin de confirmer ces tendances générales sur chaque exploitation.

Les tournées de parcelles sont indispensables ainsi que les contrôles de maturité pour déterminer la date de récolte optimale et faire preuve de réactivité au besoin.

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.