

N° 3

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

# Situation du vignoble au 25 août

# Etude de la végétation et de la production 2008



## 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 09



## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES COTES DU RHONE MERIDIONALES

Ce deuxième prélèvement de maturité 2008 a été réalisé sur l'ensemble du réseau, soit 84 parcelles.

La semaine écoulée, chaude et sèche, a permis une **bonne avancée de la maturation**. Les degrés probables ont effectivement progressé de + 1 à + 1,5 % vol. et les valeurs en acidité totale ont chuté de 1 à 2 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> – surtout en raison de la chute des teneurs en acide malique.

**L'état sanitaire reste bon**. Beaucoup de parcelles ont été effeuillées afin de favoriser le climat des grappes et optimiser ainsi la qualité de la vendange.

**La véraison est terminée**. Tous les cépages ont fini de verrier sauf encore quelques parcelles de carignan et de mourvèdre en situation tardive. L'hétérogénéité observée la semaine dernière se confirme, surtout sur grenache. L'écart entre les cépages semble être plus important cette année qu'en 2007.

Au niveau des données analytiques, on note plusieurs faits marquants par rapport à 2007 :

*Tableau N°1 : Comparaison des valeurs 2008 par rapport à 2007 à date équivalente*

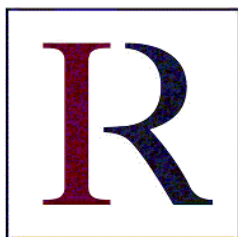
	Secteurs Sud	Secteurs Nord
Poids 200 baies	- 15 % à - 22 %	équivalent à - 20 %
Degré potentiel % vol	- 0,5 à - 1	- 1 à - 1,5
Acidité totale g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	+ 0,5 à + 1	+ 1,5 à + 2
pH	- 0,3	- 0,3
Acide malique g/L	équivalent à + 1	+ 1 à + 2
Acide tartrique g/L	+ 1	+ 1
Potassium mg/L	équivalent à - 500	équivalent à - 200
Azote assimilable mg/L	équivalent	équivalent
CPT g/Kg de baies	- 1,5	- 1,5
Anthocyanes g/Kg de baies	- 0,5	- 0,5

En résumé et de manière générale (2008 par rapport à 2007 - date de prélèvement équivalente):

- les degrés probables sont inférieurs de 0,5 à 1,5 % vol
- les acidités totales sont supérieures de 0,5 à 2 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>
- le poids des 200 baies est inférieur de 15 à 20 %
- les teneurs en polyphénols sont inférieures (véraison parfois encore incomplète) mais à degré comparable le potentiel couleur est supérieur à 2007 ce qui laisse présager de bonnes intensités colorantes.

Toujours comparativement à 2007, la perte en poids est plus importante sur grenache que sur syrah. De même, au regard des degrés potentiels, les grenaches sont plus en retard que les syrahs - certainement dû à une floraison plus étalée. **L'écart de maturité entre ces deux cépages se confirme**. Enfin, l'écart observé sur les teneurs en composés phénoliques totaux par rapport à 2007 est moindre sur syrah que sur grenache alors que les teneurs en anthocyanes sont comparables.

**Le retard observé à ce jour s'est comblé par rapport à la semaine dernière** mais reste d'environ 7 à 10 jours par rapport à 2007. La date de récolte pour les cépages blancs en situation précoce se confirme autour du 10 septembre.



A ce jour, au regard des éléments analytiques et de la situation du vignoble, **il est permis d'être optimiste**. Le temps clémente, le bon aoûtement des bois montrant que la vigne est dans sa phase d'accumulation, la progression de la maturité sur la semaine et la bonne réactivité des vigneron permettent d'**aborder ce millésime avec confiance**.

Les nuits fraîches associées à de belles journées ensoleillées favorisent la synthèse de la couleur et permettent de maintenir **le bon potentiel aromatique**.

L'équilibre acide / sucres est également plus intéressant qu'en 2007 avec une part en acide tartrique plus importante et des pH plus bas. Ce millésime 2008 est le plus tardif de ces 5 dernières années.

Enfin, j'attire encore l'attention sur le fait que dans certaines parcelles les grappes sont compactes. L'égrenage est encore difficile, ce qui risque de fausser la représentativité de l'échantillonnage.

D'autre part, on observe beaucoup de millerandage (surtout sur syrah). Il est alors préférable, cette année, de réaliser les prélèvements de maturité par grappes et non pas par baies de manière à être conforme à la réalité.

Attention : dans un souci d'uniformisation inter laboratoires et conformément à la réglementation européenne, les degrés potentiels sont calculés sur une base de 16,83 g de sucre pour 1% vol depuis la campagne 2006. Ceci signifie que les degrés présentés dans les tableaux de résultats sont légèrement surestimés pour une vinification en rouge.

NB: Les résultats complets sont disponibles sur le site [www.institut-rhodanien.com](http://www.institut-rhodanien.com)

*Tableaux N° 2, 3, 4 et 5 : Moyennes des paramètres analytiques par secteur au deuxième prélèvement*

#### Secteurs GARD SUD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
370	11,3	5,2	3,1	135
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
3,37	4,5	1251	5,5	1,02

#### Secteurs GARD NORD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
361	10,2	7,51	3,0	110
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
6,05	5,39	1343	5,4	0,83

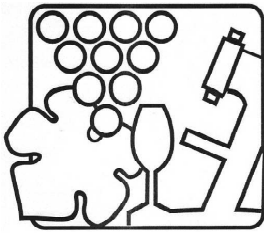
#### Secteurs VAUCLUSE CENTRE

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
310	11,1	5,62	3,1	160
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
3,48	5,65	1309	5,8	1,05

#### Secteurs VAUCLUSE NORD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
385	9,8	8,83	2,9	104
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
7,3	6,18	1475	5,5	0,81

# Laboratoire Œnologique Philis



"Maison de Gigondas"

84190 GIGONDAS

Tél : 04 90 65 86 15

Fax : 04 90 65 81 15

---

## SITUATION GENERALE – SECTEUR GIGONDAS

---

### **OBSERVATIONS :**

La première étude de maturité fait ressortir un gros retard sur l'an passé. Cependant elle a tendance à être un peu optimiste en raison de l'hétérogénéité des grappes et de la difficulté de prélever les raisins moins mûrs, situés au centre des grappes.

Le poids des Grenaches est légèrement plus faible qu'en 2007. Les degrés ont 2°4 de moins avec des acidités totales plus élevées (+1,4 g/l) et des pH plus faibles (-0,18). Les acides tartriques sont proches de ceux de 2007 alors que les maliques sont plus fortes (+1,3 g/l). Les azotes sont plus forts et les potassiums plus faibles.

Les Mourvèdres ont des poids bien inférieurs à l'an passé (-17,4%), de même que les degrés (-2°7). Les acidités sont beaucoup plus fortes (+2,6 g/l), avec des pH plus bas (-0,22), des acides tartriques et maliques beaucoup plus élevés (+1,6 et 3,0 g/l). Les potassiums et les azotes sont un peu plus faibles.

Les poids des Syrahs sont inférieurs à 2007 de 10%, avec des degrés en retards de seulement 1°6, des acidités supérieures de 1,6 g/l et des pH plus faibles de 0,26. Les acides tartriques et maliques sont plus élevés que l'an passé (+1,2 et 1,4 g/l). Les potassiums sont nettement inférieurs (-200 mg/l) mais les azotes sont identiques à 2007.

**Conclusion :** La maturité moyenne est fortement en retard par rapport à l'an passé (2 à 3 semaines). Elle est très proche de celle 28 Août 2004 avec des acidités beaucoup plus fortes. Cependant les Syrahs ont presque une semaine d'avance sur cette année là.

Pluie : 9 mm le 20/08.

*Contrôle maturité du Syndicat de l'AOC Gigondas  
Réalisé avec la participation financière d'Inter Rhône*



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

### Situation générale du vignoble :

Les conditions climatiques sont enfin favorables à une bonne évolution des maturités. Les premiers foyers de pourriture apparaissent sur les Syrahs les plus chargées ainsi que sur les cépages Grenache Blanc et Viognier. Des attaques sévères d'oïdium sont observées sur les secteurs les plus méridionaux. Les conditions anticycloniques prévues cette semaine seront déterminantes pour limiter les dégâts occasionnés par ces champignons. La végétation a ralenti son rythme de croissance (pas d'apparition de nouvelles taches d'oïdium).

### Situation actuelle au 26 Août 2008

#### Secteur 5

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	Acide Malique (g/l)	Azote mg/l	Potassium mg/l
Grenache	317	10,1	7,10	2,94	6,2	212	1092
Syrah	339	9,9	8,4	2,93	7,9	219	1261
Carignan	335	9,6	8,9	2,88	8,3	185	1212

#### Communes concernées :

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

#### Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H <sub>2</sub> O <sub>4</sub>	pH	Acide Malique (g/l)	Azote mg/l	Potassium mg/l
Grenache	337	9,5	9,34	2,85	8,5	173	1111
Syrah	344	9,3	10,56	2,81	10,5	210	1290
Carignan	321	8,6	11,02	2,81	10,9	161	1213

#### Communes concernées :

Saint Maurice sur Eygues, Vinsobres, Mirabel aux Baronnie, 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	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	Acide Malique (g/l)
Grenache	+30	+1,4	-1,67	+0,08	-2,9
Syrah	+20	+1,1	-1,25	+0,07	-2,3
Carignan	+ 40	+1,6	-1,7	+0,10	-2,6

### Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub>	pH	Acide Malique (g/l)
Grenache	+60	+1,9	-2,7	+0,10	-4,0
Syrah	+30	+1,5	-2,20	+0,10	-4,0
Carignan	+30	+1,4	-3,3	+0,10	-5,0

### **Observations :**

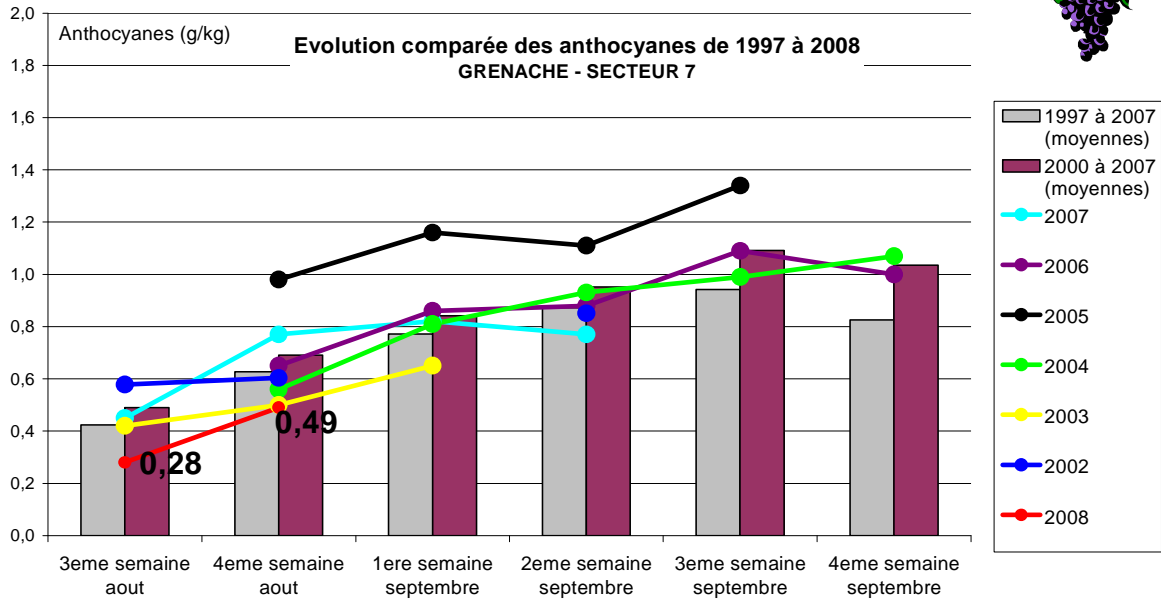
- Secteur 5 : augmentation du degré de 1 à 1,6 avec une perte d'acidité de 1 à 1,7. A date égale, la concentration en anthocyanes est identique à celle de 2004. La concentration en polyphénols est voisine de celle observée en 2005
- Secteur 7 : augmentation plus importante du degré de 1,4 à 1,9 avec une perte d'acidité très marquée. . A date égale, les concentrations en anthocyanes et en polyphénols sont identiques à celles observées en 2003.

Sur les 2 secteurs, les valeurs en anthocyanes et en polyphénols, sont à ce jour très supérieures aux moyennes des 10 derniers millésimes quand on compare ces valeurs à degré équivalent. (c'est-à-dire avec une correction des dates de maturité)

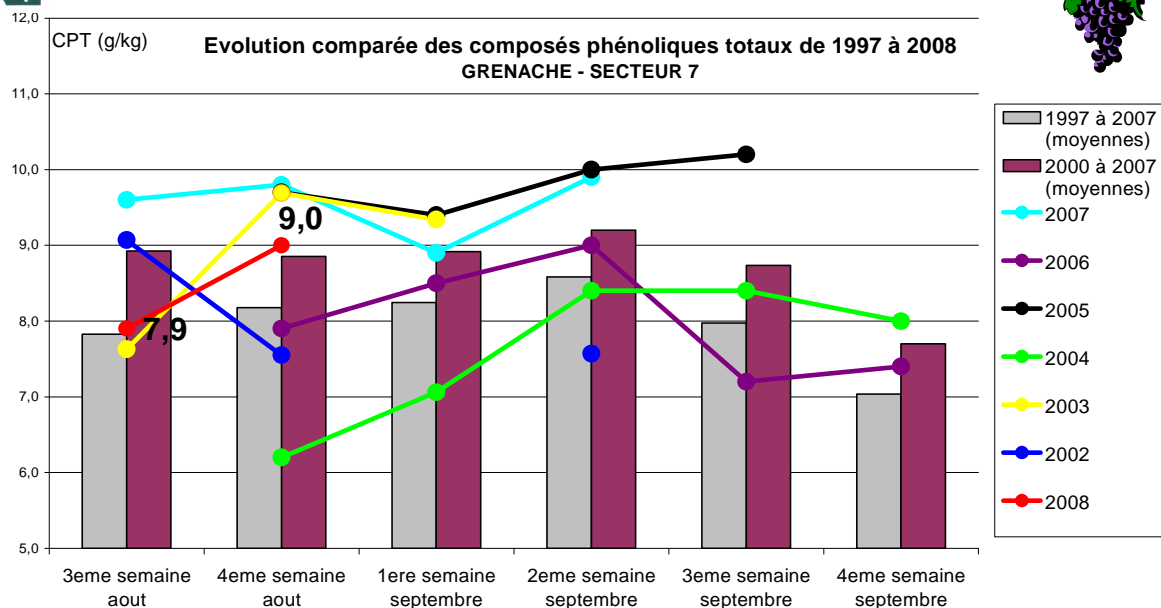




Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique  
L.A.C.O.  
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique  
L.A.C.O.  
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE



Nous rappelons que ces résultats sont des moyennes. Il faut donc les considérer comme des tendances. Nous recommandons aux vignerons d'évaluer la maturité à la parcelles car cette année de grandes disparités sont constatées. (vignes plus ou moins chargées avec des surfaces foliaires efficaces très variable).





## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

---

### **SECTEUR CDR SEPTENTRIONAL**

- Belle évolution de la maturité cette semaine.
- Le retard se comble un peu, on garde une bonne semaine d'écart par rapport à 2007.

### **ETAT DU VIGNOBLE**

L'état sanitaire du vignoble est encore bon mais à surveiller de près !

Cependant, il existe de grandes disparités entre parcelles, certaines très saines, d'autres sur lesquelles des foyers de pourriture grise et acide sont facilement observables.

### **Gestion du feuillage :**

Un effeuillage raisonnable est nécessaire pour maintenir une bonne aération des grappes.

Le rognage est toujours d'actualité car les vignes sont toujours en croissance.

Les traitements contre le mildiou ont du être réalisés. *Rappel* : Délais Avant Récolte des produits à base de Cuivre = 21 jours

La véraison, particulièrement étalée cette année, se termine sur les zones précoces, alors que des secteurs tardifs du Saint Joseph Nord ne sont verrés qu'à 30 %.

### **RESULTATS MATURITE**

Les prélèvements ont été effectués le Lundi 25 Août 2008 avec la participation technique et financière de la Chambre d'Agriculture de la Drôme, d'Inter-Rhône (AOC) et de la Fédération des Vins de Pays.

Belle augmentation du poids des 200 baies pendant la semaine écoulée (+ 30 g en moyenne). On reste cependant à un niveau inférieur à celui enregistré en 2007 (année à grosses baies) mais dans la moyenne des millésimes antérieurs.

Pour ce premier prélèvement, les analyses confirment les observations phénologiques réalisées au vignoble.

Les degrés probables ont bien évolués durant la semaine dernière en moyenne + 1°5. On conserve cependant un retard d'environ 2 degrés sur 2007.

Les acidités sont plutôt élevées (concentrations en acide malique et tartrique toujours aussi élevées).

### **SECTEUR TRICASTIN**

Evolution importante de la maturité sur la semaine : Les degrés ont augmenté de 1,5 à 2,5 selon les cépages et les secteurs. Les acidités totales perdent entre 1 et 3 points. C'est principalement l'acide malique qui a baissé. Cependant 2008 est pour l'instant un millésime très acide.

Les poids des baies ont légèrement augmenté : + 20% en grenache, + 5% en syrah. Ils sont proches de ceux de 2002.

Les résultats par secteur sont disponibles sur le site [www.institut.rhodanien.com](http://www.institut.rhodanien.com)