

Situation du vignoble au 24 août

Etude de maturité

SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES COTES DU RHONE MERIDIONALES

La maturation progresse très rapidement ! De nombreuses parcelles sont prêtes à être récoltées

Les résultats de ce prélèvement sont issus de l'ensemble du réseau maturité de la vallée du Rhône.

Les conditions climatiques actuelles, très chaudes et ensoleillées, conduisent à une évolution très rapide de la maturation.



Les signes de sécheresse se sont encore accentués sur les parcelles déjà sensibles. Des flétrissements apparaissent un peu partout, surtout sur syrah avec, à la dégustation, des arômes confiturés déjà présents.

Les blocages de maturité sont aussi très nets sur les vignes jeunes, à faible

enracinement ou implantées dans des sols graveleux et peu profonds.

Au niveau des données analytiques, l'évolution est très rapide.

L'augmentation hebdomadaire des degrés est de l'ordre de 1,5 à 2,5 % vol. Les chutes d'acidité sont encore importantes cette semaine (entre 0,5 et 1 g/L exprimé en H₂SO₄) surtout à cause des pertes en acide malique. Sur ce paramètre, les valeurs relevées sont très faibles et se rapprochent de celles observées en 2003.

Voir les tableaux ci-dessous pour des valeurs par secteur.

Ces constatations n'enlèvent en rien au bon potentiel du millésime.

Les teneurs en polyphénols sont effectivement très élevées avec des valeurs proches de celles observées sur le millésime 2007. Les anthocyanes s'extraient facilement à l'écrasement, les pépins sont déjà croquants. Pour les rouges d'entrée de gamme ou de moyenne gamme la maturité requise est déjà atteinte.

Il est urgent et primordial, pour le bon équilibre du millésime, de s'organiser et de commencer à vendanger. Le potentiel qualitatif acquis doit être valorisé et exploité rapidement.

La vinification d'un millésime précoce nécessite la gestion du froid, une maîtrise des températures en cave, une

bonne organisation des chantiers de vendanges et un nécessaire pilotage des dates de récolte afin de préserver la fraîcheur et l'équilibre acide des vins.

Tableaux N° 1, 2, 3 et 4 : Moyennes des paramètres analytiques par secteur au deuxième prélèvement 2009

Secteurs GARD SUD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
426	13,9	3,87	3,49	158
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
2,33	4,88	1539	7,8	1,29

Secteurs GARD NORD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
378	14	4,42	3,36	117
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
2,88	5,2	1654	8,32	1,25

Secteurs VAUCLUSE CENTRE

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
324	13,6	3,92	3,4	152
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
2,01	5,69	1532	8,0	1,2

Secteurs VAUCLUSE NORD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
341	12,2	4,85	3,2	113
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
2,91	6,45	1257	9,0	1,2

Important !

L'évolution de la maturation sur ce millésime **est très rapide**. Nous sommes encore cette semaine sur des cinétiques d'environ + 1,5 à + 2,5 % vol hebdomadaire. **Le contrôle de vos parcelles est primordial et urgent !** La récolte doit être organisée rapidement pour le bon équilibre du millésime et surtout afin d'en valoriser les potentialités au maximum.

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.

SECTEURS GIGONDAS

Dès la première étude de maturité, une grosse avance apparaît par rapport aux années précédentes.

Par rapport à 2008 : les Grenaches et les Mourvèdres sont au niveau du 25 Septembre et les Syrahs vers 30. Les acidités sont ressemblantes pour les Grenaches mais beaucoup plus faibles pour les Mourvèdres; en ce qui concerne les Syrahs les acidités totales sont proches, mais les pH sont plus forts. Les azotes et potassiums sont plus élevés. Les poids et les IPT sont proches; les Intensités colorantes sont inférieures.

Par rapport à 2007 : les grenaches et les mourvèdres ont une maturité proche du 1er Septembre, tandis que les Syrahs se situent autour du 5. Les acidités sont assez proches. Les azotes et potassiums sont nettement plus élevés. Les poids sont beaucoup plus élevés. Les IPT sont proches pour Grenache et Mourvèdre, mais nettement plus élevés sur Syrah. Les Intensités colorantes sont nettement plus faibles sauf sur Syrah où elles sont plus fortes.

Il y a un écart entre la maturité des sucres et celle des polyphénols. La décision de vendanger devra être un compromis entre la maturité phénolique et des degrés potentiels raisonnables.

Source : Laboratoire PHILIS

SECTEURS DROME SUD

Source : Œnologues du LACO