

# VISIONS

DE VIGNES

SUIVI DU VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE

## #8 - AU 24 SEPTEMBRE 2020 - ÉTUDE DE MATURITE

### 1 - SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES CÔTES DU RHÔNE MÉRIDIONALES

Ce septième et dernier prélèvement signe la fin de la campagne et bientôt la fin des vendanges.

Ces prélèvements, indispensables, nous ont servis à caractériser la maturité de toutes les parcelles du réseau, des plus précoces aux plus tardives.

Toutefois, les moyennes observées dans ce rapport ne sont plus significatives compte tenu du peu de parcelles encore présentes à ce jour.

Les vendanges, qui ont débuté vers le 20 août, se terminent dans la zone méridionale. En effet, l'hétérogénéité du vignoble a nécessité une surveillance accrue et l'élaboration d'un circuit optimal de récolte.

L'état sanitaire est resté satisfaisant tout au long de la phase de maturation du raisin.

Les premières cuvées dégustées sont élégantes et bien concentrées. Elles présentent une belle acidité malgré les faibles teneurs mesurées sur raisins.

Bonne fin de vendanges à toutes et à tous et rendez-vous en novembre prochain pour un bilan complet du millésime !

SOURCE : SERVICE TECHNIQUE INTER RHONE

  
INTER RHÔNE

1

## 2 – RESULTATS SECTEUR VENTOUX

Les récentes précipitations et températures plutôt élevées ont entraîné une ultime reprise de la maturation. En effet, nous observons une augmentation substantielle des degrés potentiels, en particulier sur le secteur du Calavon, et une progression très nette de la teneur en anthocyanes, sans phénomène de concentration associé. Le potentiel couleur s'améliore donc dans les parcelles de Grenache concernées et les valeurs sont désormais proches de celles du millésime 2019.

Les conditions météo actuelles engendrent une évolution très rapide de l'état sanitaire avec une multiplication des foyers de pourriture dans l'ensemble des parcelles. La qualité des raisins se dégrade ainsi progressivement et ceci va considérablement impacter le calendrier de la fin des vendanges. De plus, les maturations à venir risquent de devenir nettement plus lentes en lien avec de nouvelles précipitations et la baisse annoncée des températures à partir de cette fin de semaine.

Au vu de la situation actuelle, l'essentiel des raisins de l'AOP Ventoux sera sans doute en cave d'ici la fin de semaine prochaine. Ce bulletin marque donc la fin de la campagne de suivi des maturités, et il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne fin de vendanges à toutes et à tous !

[Cliquer pour accéder au bulletin complet](#)

[N°7 au 22 Septembre 2020](#)

Source : Groupe ICV Beauges de Venise





Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Rouge - Cinsault</b> ST GERVAIS Cinsault	373	235	14,0	2,98	3,58	1,30	5,60	1 693	125		
<b>Moyenne</b>	<b>373</b>	<b>235</b>	<b>14,0</b>	<b>2,98</b>	<b>3,6</b>	<b>1,30</b>	<b>5,60</b>	<b>1 693</b>	<b>125</b>		
<b>Rouge - Grenache</b> BAGNOLS Saduran	393	223	13,3	2,75	3,47	0,60	5,50	1 341	173	7,2	0,70
<b>Moyenne</b>	<b>393</b>	<b>223</b>	<b>13,3</b>	<b>2,75</b>	<b>3,5</b>	<b>0,60</b>	<b>5,50</b>	<b>1 341</b>	<b>173</b>	<b>7,2</b>	<b>0,70</b>
<b>Moy.Sect Gard Nord</b>	<b>383</b>	<b>229</b>	<b>13,6</b>	<b>2,87</b>	<b>3,5</b>	<b>0,95</b>	<b>5,55</b>	<b>1 517</b>	<b>149</b>	<b>7,2</b>	<b>0,70</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 11,50 (5) -0,27 -0,37 0,03 -0,10 -0,45 8,00 18,00 0,1 0,06



Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Rouge - Grenache</b>											
CAIRANNE Beauchières	300	259	15,4	2,99	3,47	0,40	6,00	1 510	118		
VIOLES Plan de Dieu	291	259	15,4	2,91	3,53	0,40	5,80	1 543	183	8,8	1,03
<b>Moyenne</b>	<b>296</b>	<b>259</b>	<b>15,4</b>	<b>2,95</b>	<b>3,5</b>	<b>0,40</b>	<b>5,90</b>	<b>1 527</b>	<b>151</b>	<b>8,8</b>	<b>1,03</b>
<b>Rouge - Mourvedre</b>											
VIOLES La couraçonne	303	252	15,0	2,33	3,66	0,80	4,90	1 733	154		
<b>Moyenne</b>	<b>303</b>	<b>252</b>	<b>15,0</b>	<b>2,33</b>	<b>3,7</b>	<b>0,80</b>	<b>4,90</b>	<b>1 733</b>	<b>154</b>		
<b>Moy.Sect Vaucluse Centre</b>	<b>298</b>	<b>257</b>	<b>15,3</b>	<b>2,74</b>	<b>3,6</b>	<b>0,53</b>	<b>5,57</b>	<b>1 595</b>	<b>152</b>	<b>8,8</b>	<b>1,03</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 11,00 (2) -0,14 -0,24 0,01 0,00 -0,33 14,33 -5,33 (1,6) -0,21



Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
<b>Rouge - Grenache</b> VISAN Mongillon	297	222	13,2	2,33	3,58	0,80	5,20	1 494	201		
<b>Moyenne</b>	<b>297</b>	<b>222</b>	<b>13,2</b>	<b>2,33</b>	<b>3,6</b>	<b>0,80</b>	<b>5,20</b>	<b>1 494</b>	<b>201</b>		
<b>Moy.Sect Vaucluse Nord</b>	<b>297</b>	<b>222</b>	<b>13,2</b>	<b>2,33</b>	<b>3,6</b>	<b>0,80</b>	<b>5,20</b>	<b>1 494</b>	<b>201</b>		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 16,00 (9) -0,54 -0,42 0,03 -0,50 10,00 -16,00