



Semaine 36/2018

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sude Gard Nord	
Blanc	Bourboulenc	AT	3,38				3,50			
		Sucres	199,0				202,0			
		pH	3,24				3,28			
		Degré Probable	12,30				12,48			
		Indice de Maturité	59				58			
	Clairette	AT				2,50	3,70	2,67		
		Sucres				211,0	190,7	211,0		
		pH				3,47	3,29	3,45		
		Degré Probable				13,05	11,78	13,05		
		Indice de Maturité				85	52	80		
	Grenache Blanc	AT	3,17	3,13	2,86	4,05	2,96			
		Sucres	213,0	207,0	223,0	204,2	221,9			
		pH	3,38	3,20	3,34	3,23	3,35			
		Degré Probable	13,17	12,80	13,79	12,62	13,72			
		Indice de Maturité	68	66	78	52	76			
	Marsanne	AT				4,22		2,66		
		Sucres				210,7		216,0		
		pH				3,34		3,55		
		Degré Probable				13,02		13,35		
		Indice de Maturité				50		81		

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sude Gard Nord	
blanc	Roussanne	AT		3,01	3,45	4,41	3,02	4,96		
		Sucres		238,0	217,0	215,5	240,3	186,0		
		pH		3,69	3,59	3,37	3,76	3,12		
		Degré Probable		14,72	13,42	13,32	14,87	11,49		
		Indice de Maturité		79	63	50	80	38		
	Ugni Blanc	AT					4,10			
		Sucres					195,0			
		pH					3,26			
		Degré Probable					12,05			
	Vermentino	Indice de Maturité					49,00			
		AT				3,04	4,49			
		Sucres				208,0	205,0			
pH					3,56	3,33				
Degré Probable					12,86	12,68				
Viognier	Indice de Maturité				68	47				
	AT	3,45			3,14	4,14		3,26		
	Sucres	205,3			225,0	229,7		225,0		
	pH	3,38			3,52	3,58		3,50		
	Degré Probable	12,69			13,91	14,20		13,91		
Rouge	CALADOC	Indice de Maturité	60		72	59		69		
		AT				5,98				
		Sucres				206,00				
		pH				3,17				
		Degré Probable				12,03				
	Carignan Noir	Indice de Maturité				34,50				
		AT	5,27	3,52		5,99				
		Sucres	208,0	228,0		192,0				
		pH	3,31	3,52		3,15				
		Degré Probable	12,15	13,32		11,21				
	Indice de Maturité	39	66		32					

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sude Gard Nord
Rouge	Cinsault	AT	2,60	2,83	2,49	3,76	2,91		
		Sucres	224,0	230,5	199,5	190,8	223,5		
		pH	3,52	3,56	3,47	3,33	3,65		
		Degré Probable	13,09	13,48	11,65	11,14	13,06		
		Indice de Maturité	88	83	81	52	79		
	Grenache Noir	AT	3,00	3,25	2,79	3,94	2,85	4,24	3,46
		Sucres	230,5	220,6	220,7	211,3	229,3	204,0	197,0
		pH	3,41	3,37	3,42	3,24	3,45	3,18	3,18
		Degré Probable	13,47	12,89	12,89	12,34	13,40	11,91	11,50
		Indice de Maturité	78	71	80	55	80	48	57
	Marselan	AT	5,27			7,10			
		Sucres	229,0			215,0			
		pH	3,16			3,03			
		Degré Probable	13,38			12,56			
		Indice de Maturité	43			30			
	Merlot	AT	3,89			3,98			
		Sucres	225,0			237,5			
		pH	3,33			3,43			
		Degré Probable	13,15			13,88			
		Indice de Maturité	58			61			
	Mourvèdre	AT		3,24	2,57	4,85	2,96		
Sucres			225,0	230,0	161,0	221,0			
pH			3,56	3,60	3,14	3,72			
Degré Probable			13,15	13,44	9,39	12,91			
Indice de Maturité			71	90	33	75			
PETIT MARSELAN	AT		3,68						
	Sucres		263,0						
	pH		3,59						
	Degré Probable		15,38						
	Indice de Maturité		71						

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sude Gard Nord
Rouge	PETIT VERDOT	AT	6,41						
		Sucres	219,5						
		pH	3,09						
		Degré Probable	12,83						
		Indice de Maturité	34						
	Pinot Noir	AT				3,07			
		Sucres				245,0			
		pH				3,70			
		Degré Probable				14,32			
Syrah	Indice de Maturité				80				
	AT	3,67	3,89	3,60	5,13	3,81	4,46		
	Sucres	229,4	229,2	230,9	202,5	222,9	216,5		
	pH	3,58	3,51	3,62	3,32	3,58	3,42		
	Degré Probable	13,41	13,39	13,49	11,82	13,02	12,65		
Rose	Indice de Maturité	63	60	65	41	60	49		
	AT				4,22				
	Sucres				203,0				
	pH				3,34				
	Degré Probable				12,40				
	Indice de Maturité				48				

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sude Gard Nord
---------	------	---------	-------------	--------------------	-----------------	---------	---------------------	-------------------------	------------------------

Le temps de ces dernières semaines est actuellement au beau fixe avec de belles amplitudes thermiques entre jour et nuit, ce qui est favorable à la maturation des raisins, notamment pour l'obtention de la maturité phénolique des raisins rouges.

Par rapport à l'an dernier sur le secteur sud de la vallée du Rhône, on constate un retard d'une semaine pour la date des vendanges, ce qui correspond somme toute à une date classique pour les vendanges.

A noter que les pluies importantes de la mi-août ont eu pour effet une vigne puissante, un gonflement des baies de raisin, une dilution de l'acidité.

Les parcelles sont très hétérogènes de par leur charge, pour celles qui sont plus chargées avec des raisins boudinés, il peut y avoir une fragilité au Botrytis

Les grenaches qui étaient très hétérogènes ont tendance à bien évoluer, avec beaucoup de grains roses toutefois.

Les vinifications en blanc ont bien débuté dans les différents secteurs. Les équilibres sont variables mais globalement les degrés sont facilement atteints avec des acidités basses. Les parfums sont au rendez-vous et les fermentations toniques.

Les rosés sont en cours d'élaboration, il faut veiller à garder une fraîcheur naturelle, et des degrés potentiels modérés. La maturité pulpaire correspond à ce pallier.

Pour les rouges, la patience est de mise en observant bien l'état sanitaire et le flétrissement éventuel (syrah)

La semaine du 10/09 beaucoup de syrah seront récoltés dans les secteurs plus précoces (gard)

Pour les analyses de maturité, il faut vérifier l'analyse classique des 200 baies avec le jus de 10 grappes représentatives, afin de mieux tenir compte de l'hétérogénéité des parcelles

Bonnes vendanges 2018
Oenologiquement vôtre
Serge Mouriesse