



Semaine 37/2018

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sud Gard Nord
Blanc	Bourboulenc	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité					3,55 205,0 3,28 12,67 58		
	Chardonnay	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité				5,09 230,0 3,51 14,22 45			
	Clairette	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité				3,01 201,5 3,47 12,46 69	2,75 221,5 3,50 13,70 81		
	Grenache Blanc	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité	2,95 223,3 3,37 13,81 77			3,69 212,6 3,31 13,14 61		3,07 216,0 3,26 13,35 70	
	Marsanne	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité				2,54 230,0 3,70 14,22 91		3,07 231,0 3,69 14,29 75	

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sud Gard Nord
Blanc	Picpoul Blanc	AT					3,41		
		Sucres					220,0		
		pH					3,23		
		Degré Probable Indice de Maturité					13,60 65		
	Roussanne	AT		3,10	2,92	4,32		3,70	
	Sucres		249,0	238,0	216,0		236,0		
	pH		3,54	3,79	3,44		3,66		
	Degré Probable Indice de Maturité		15,40 80	14,72 82	13,36 53		14,60 64		
	Vermentino	AT	3,32						
	Sucres		208,0						
	pH		3,38						
	Degré Probable Indice de Maturité		12,86 63						
	Viognier	AT	3,28	2,88		3,60			
	Sucres		216,0	256,0		241,0			
	pH		3,46	3,92		3,59			
	Degré Probable Indice de Maturité		13,36 67	15,84 89		14,91 73			
Rouge	Cabernet	AT		4,30					
		Sucres		224,3					
		pH		3,49					
	Degré Probable Indice de Maturité		13,10 53						
	CALADOC	AT				4,96			
	Sucres					221,0			
	pH					3,26			
	Degré Probable Indice de Maturité					12,92 45			

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sud Gard Nord
Rouge	Carignan Noir	AT	3,66	3,77	4,18	5,93			
		Sucres	220,0	232,5	220,0	193,0			
		pH	3,32	3,54	3,37	3,17			
		Degré Probable	12,85	13,59	12,86	11,26			
		Indice de Maturité	60	63	53	33			
	Cinsault	AT		2,86		3,25	2,65	2,41	
		Sucres		224,7		218,8	228,0	239,0	
		pH		3,45		3,51	3,69	3,70	
		Degré Probable		13,13		12,78	13,32	13,97	
		Indice de Maturité		79		70	87	99	
	Counoise	AT					2,70		
		Sucres					234,0		
		pH					3,60		
		Degré Probable					13,68		
		Indice de Maturité					87		
	Grenache Noir	AT	2,87	3,28	2,60	3,55	3,05	2,73	3,69
		Sucres	219,0	239,0	236,5	218,4	230,6	237,7	206,0
		pH	3,37	3,43	3,53	3,34	3,51	3,53	3,21
		Degré Probable	12,80	13,97	13,83	12,76	13,48	13,89	12,03
		Indice de Maturité	77	75	92	65	76	88	56
Marselan	AT		4,21		4,20				
	Sucres		251,0		216,0				
	pH		3,44		3,38				
	Degré Probable		14,68		12,62				
	Indice de Maturité		60		51				

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Vaucluse Centre	Luberon	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud	Ardèche Sud Gard Nord
Rouge	Merlot	AT			3,48	3,63		3,39	
		Sucres			241,0	242,0		235,0	
		pH			3,64	3,48		3,62	
		Degré Probable			14,09	14,15		13,74	
		Indice de Maturité			69	67		69	
	Mourvèdre	AT		2,94	3,03	4,12	3,29	3,11	
		Sucres		228,0	232,0	196,5	224,0	226,0	
		pH		3,54	3,67	3,49	3,67	3,48	
		Degré Probable		13,33	13,56	11,47	13,09	13,21	
		Indice de Maturité		78	77	49	70	73	
	PETIT VERDOT	AT			4,71				
		Sucres			245,0				
		pH			3,48				
		Degré Probable			14,32				
		Indice de Maturité			52				
	Syrah	AT		3,55	3,26	3,31	4,24	3,57	4,19
Sucres			230,2	244,5	231,3	220,6	233,0	228,0	
pH			3,53	3,71	3,65	3,51	3,73	3,50	
Degré Probable			13,45	14,30	13,52	12,89	13,62	13,32	
Indice de Maturité			65	78	71	54	66	54	

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

Les vendanges continuent progressivement.

Pour les blancs et rosés la récolte est en cours ou se termine sur tous les secteurs. Il en ressort des vins parfumés où la typicité des cépages ressort, bien que l'acidité soit dans certains cas un peu faible. Les fermentations sont toujours aussi toniques (en vinification en rouge aussi), il faut bien abaisser les températures des moûts dès le départ.

Pour les rouges, les syrahs sont en cours de récolte sur tous les secteurs (sauf Vaucluse nord, sud Drôme, Gigondas). Les grappes sont souvent de belle taille. En cuve les couleurs sont comme il se doit au rendez-vous, pour la structure c'est un peu tôt pour le dire.

Concernant les grenaches, l'hétérogénéité des baies constatées il y a peu de temps a tendance à se réduire en apparence (couleur des raisins) ; cependant la maturité phénolique est longue à venir et par rapport à l'an dernier il faut reculer la date des vendanges en moyenne de 12 jours et non plus une semaine.

Oenologiquement vôtre

Serge Mouriessse