

## Semaine 38/2018

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Luberon	Vaucluse Centre	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud
Blanc	Bourboulenc	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité					3,28 210,33 3,36 13,00 64	
	Clairette	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité					2,07 233,0 3,57 14,41 113	
	Roussanne	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité			4,53 228,0 3,54 14,10 50			
	Viognier	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité				2,44 247,0 3,73 15,28 101		3,04 237,0 3,67 14,66 78
	Picpoul Blanc	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité					3,49 229,0 3,31 14,16 66	

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Luberon	Vaucluse Centre	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud
<b>Blanc</b>	<b>Ugni Blanc</b>	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité			3,26 200,0 3,32 12,36 61			
<b>Rouge</b>	<b>Cabernet</b>	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité		4,76 227,3 3,49 13,28 49				
	<b>Cinsault</b>	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité	2,58 228,0 3,45 13,32 88		2,51 259,0 3,65 15,15 103		2,19 239,3 3,77 13,99 112	
	<b>Counoise</b>	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité			4,11 219,0 3,26 12,79 53		2,74 232,5 3,53 13,59 85	
	<b>Marselan</b>	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité	3,96 250,8 3,44 14,66 64	3,79 258,5 3,50 15,12 69	5,21 231,0 3,24 13,50 44		3,66 251,0 3,42 14,68 69	
	<b>Merlot</b>	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité			3,65 242,0 3,39 14,15 66	3,47 241,7 3,52 14,13 70		

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Luberon	Vaucluse Centre	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud
Rouge	Mourvèdre	AT			3,29	2,77	2,51	2,59
		Sucres			201,3	230,0	243,0	235,0
		pH			3,40	3,77	3,68	3,65
		Degré Probable			11,75	13,44	14,21	13,74
		Indice de Maturité			62	83	97	91
	Syrah	AT	3,33		4,13		3,24	3,73
	Sucres	240,1		226,4		237,0	234,0	
	pH	3,60		3,46		3,82	3,77	
	Degré Probable	14,03		13,23		13,85	13,68	
	Indice de Maturité	73		56		76	63	
	PETIT VERDOT	AT		4,38				
		Sucres		240,5				
		pH		3,50				
		Degré Probable		14,06				
		Indice de Maturité		55				
	Muscadin	AT					3,74	
		Sucres					217,5	
		pH					3,31	
		Degré Probable					12,71	
		Indice de Maturité					59	
	Grenache Noir	AT	3,07	2,73	2,99	3,17	2,86	3,16
		Sucres	231,0	231,5	237,0	220,5	239,4	246,0
		pH	3,29	3,41	3,42	3,42	3,59	3,52
		Degré Probable	13,50	13,53	13,85	12,88	14,00	14,38
		Indice de Maturité	77	85	82	72	85	79
	Carignan Noir	AT	3,68	3,83				3,99
		Sucres	222,0	229,0				215,5
		pH	3,48	3,53				3,42
		Degré Probable	12,97	13,38				12,59
		Indice de Maturité	60	61				55

Couleur	Type	Données	Gard Centre	Gard Sud Costières	Luberon	Vaucluse Centre	Châteauneuf du Pape	Vaucluse Nord Drôme Sud
Rouge	<b>CALADOC</b>	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité			4,34 227,5 3,34 13,30 52			
	<b>Alicante</b>	AT Sucres pH Degré Probable Indice de Maturité			2,75 223,0 3,54 13,03 81			

Les vendanges sont maintenant en cours sur tous les secteurs, à un rythme plus ou moins soutenu. Le fait notable est que le Grenache prend du temps pour mûrir, plus particulièrement sur le plan phénolique et les parcelles chargées.

Les syrahs sont bientôt toutes récoltées.

Le Mourvèdre est plutôt en avance par rapport au Grenache.

Le temps qui se maintient au beau fixe est heureusement favorable pour l'obtention de la juste maturité en fonction des profils de vin recherché (vin rouge léger fruité-vin rouge de garde)

Les fermentations continuent d'être rapides obligeant à bien refroidir les moûts dès leur entrée en cave ; dans la mesure du possible en évitant de vendanger aux heures chaudes de la journée.

Le manque de récolte se fait souvent ressentir.

Les couleurs des rouges sont plus ou moins soutenues suivant le niveau de maturité phénolique atteint. L'extraction des tannins est progressive et s'inscrit dans la durée de la cuvaison.

Oenologiquement vôtre

Serge Mouriessse