

Vitiœnews

Semaine 36 (Publié le 6 septembre 2024)

Viti


Les pluies sont plutôt salvatrices : Elles permettent de rincer les raisins avant la récolte (blancs et rosés); et évitent les blocages de maturité sur les rouges.

Attention: surveiller de près l'état sanitaire des raisins en cas de répétition des épisodes pluvieux ! Le mistral annoncé devrait permettre d'attendre.

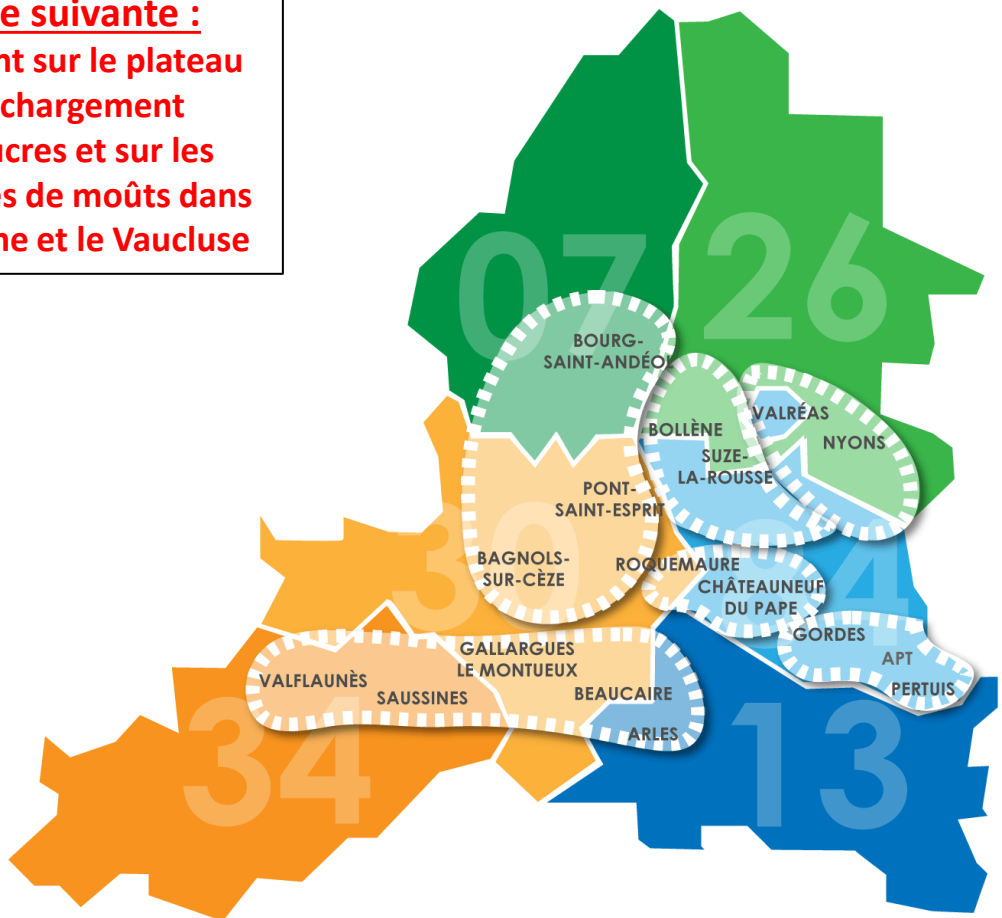
œEno

Les maturités ont bien progressé sur l'ensemble des secteurs. Les pluies de cette fin de semaine chambouleront les plannings de vendanges. Elles permettront de rééquilibrer les jus et de relancer la maturation sur de nombreuses parcelles.

RÉSULTATS ANALYTIQUES DES MATURITÉS EN FONCTION DES SECTEURS

Cliquez sur votre secteur 

Page suivante :
un point sur le plateau de chargement en sucres et sur les analyses de moûts dans la Drôme et le Vaucluse



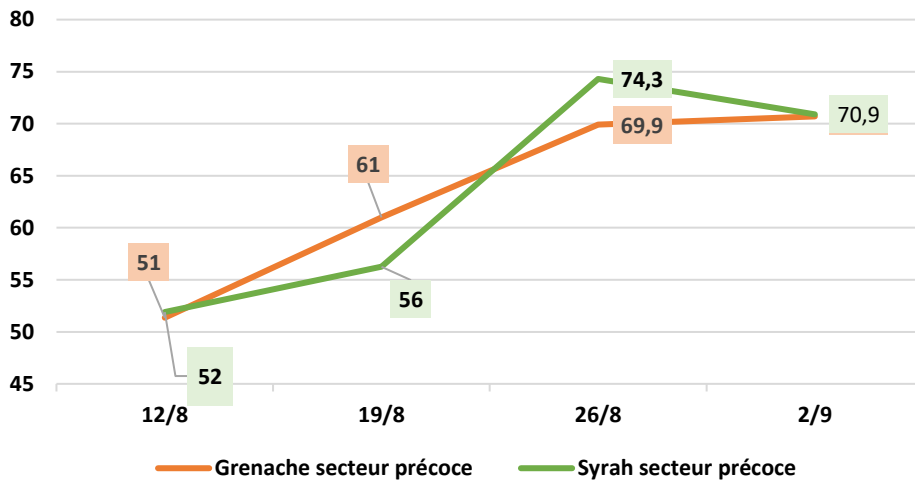
🌀 Données de maturité de la semaine 35 établies avec 860 analyses maturité.

🌀 Données de maturité de la semaine 36 établies avec 1 608 analyses maturité.

Secteur Drôme/Vaucluse

Évolution moyenne du chargement en sucres sur 20 parcelles de secteurs précoces et tardifs. Zone Sud Drôme - Nord Vaucluse

Chargement en sucres de la baie

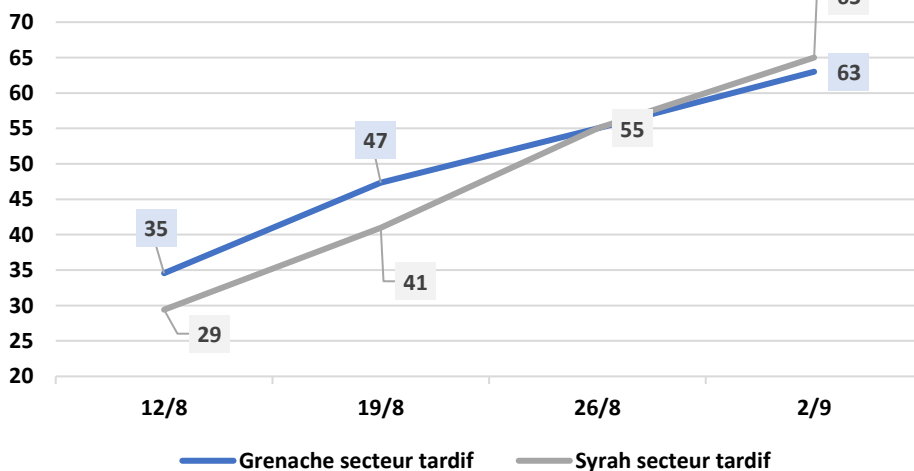


Les fortes chaleurs de ces derniers jours ont ralenti l'accumulation des sucres sur le secteur précoce ; la prise de degré s'est faite par concentration. Certaines parcelles de syrah, particulièrement sensibles, ont été vendangées. Les pluies vont débloquent la maturité dans les parcelles qui ont le moins souffert. Pour les autres parcelles, dont le feuillage est trop atteint par le mildiou ou la sécheresse, ces pluies n'auront peu ou pas d'effet.

A la dégustation des baies, les pellicules de syrah s'affinent rapidement, la gangue pulpeuse se détachent souvent. Sur grenache, la maturité phénolique n'est pas encore là.

Sur le secteur tardif, l'activité photosynthétique reste active. Les pellicules restent encore épaisses, les gangues pulpeuses accrochent encore aux pépins.

Chargement en sucres de la baie



Les paramètres analytiques de maturité du grenache et de la syrah sur le secteur précoce ont évolué depuis la semaine dernière :

- Les degrés d'alcool probable, augmentent de + 1° à + 1,5 en moyenne
- Les acidités totales se « tassent et baissent de 0,2 à 0,5 g/l
- pH : augmentation de 0,1

Secteur Drôme/Vaucluse

Synthèse sur les premiers moûts rentrés en 2024 - Zone Sud Drôme - Nord Vaucluse

Moyennes analytiques des premiers moûts de rosés (70) et de blanc (85), analysés du 26/08 au 02/09 au LACO, en grande majorité sur le secteur précoce

Rosés	D°prob	AT IRTF	pH IRTF	A L malique	A tartrique	SO2T	IC IRTF	DO 280	Cuivre séq	K IRTF	Azote
	12,11	3,49	3,37	1,74	5,34	28,40	1,37	25,16	1,96	1289,84	139,95

La maturité pulpaire est atteinte sur rosé, les potassiums et azote sont corrects ; l'azote reste néanmoins plus faible que 2023 (- 50 mg/), le pH est identique à la même date. Le cuivre est plus élevé

Blancs	D°prob 16,83	AT	pH	A L malique	A tartrique	SO2T séq	IC	DO 280	Cuivre	K	Azote
	12,78	3,27	3,57	2,21	4,68	30,56	0,53	24,12	1,31	1504,98	187,21

La maturité pulpaire sur blancs est là aussi, présente. Le profil analytique est identique à celui de 2023, à la même date. L'azote est néanmoins plus faible (- 60 mg/l). Le cuivre est plus élevé.

Secteur Drôme/Vaucluse précoce

→ Augmentation du degré importante, dégradation du malique... la semaine a bien fait évoluer la maturation technologique.

Les blancs et rosés sont en cours de récolte sur ce secteur. Leurs pH commencent à être élevés. Les couleurs sortent rapidement et les traitements sont importants pour tenter de rattraper la couleur. Récolter tôt, rapidement et des parcelles destinées au rosé (TAV à 11,7-12,5 ; pH à 3,25-3,4 et AT autour de 4) devient difficile.

La récolte des parcelles de syrah ou de merlot vont débiter à partir de lundi. Les autres cépages doivent attendre. Nous attendons l'évolution des fermentations pour identifier les caractéristiques de ces premiers rouges.

Sur ce secteur précoce, il est important de surveiller les parcelles de syrah qui peuvent être atteintes par Cryptoblabes de façon plus ou moins importante (surtout après les pluies de cette semaine). Ne pas hésiter à récolter les parcelles touchées en début de semaine prochaine.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable		Concentration en sucres		Acidité totale		pH	Acide Malique		Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente		
	à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	(g/L)	Ecart semaine précédente	(g/L)	Ecart semaine précédente		(g/L)	Ecart semaine précédente					
Semaine	36		36		36		36		36		36			
MARSANNE	13,18	1,12	222	16,47	3,01	-0,50	3,40	0,05	1,29	-0,50	1210	-55	98	-10,34
VIOGNIER	14,27	1,09	240	30,13	3,15	-0,27	3,58	0,09	1,68	-0,27	1562	51	201	14,00
CHARDONNAY	13,51	0,83	227	22,48	4,12	0,14	3,41	0,03	2,05	-0,16	1538	53	181	27,51
CLAIRETTE	12,50	0,98	210	18,17	2,60	-0,26	3,42	0,07	0,84	-0,44	1036	-44	121	38,14
GRENAICHE B	13,19	0,44	222	16,42	3,44	0,26	3,31	0,03	1,40	0,37	1132	82	106	-16,08
ROUSSANNE	12,71	0,50	214	3,77	3,90	-0,68	3,30	0,07	2,19	-0,19	1355	-137	104	37,40
ROLLE	13,47	2,11	227	31,33	3,32	-0,59	3,52	0,18	1,30	-0,57	1295	45	307	35,33
BOURBOULENC	11,82	0,90	199	-11,15	3,37	-0,12	3,18	-0,03	0,60	-0,60	907	-318	115	78,00

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable		Concentration en sucres		Acidité totale		pH	Acide Malique		Potassium (mg/L)	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente		
	à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	(g/L)	Ecart semaine précédente	(g/L)	Ecart semaine précédente		(g/L)	Ecart semaine précédente					
Semaine	36		36		36		36		36		36			
SYRAH	12,88	0,57	217	11,97	3,84	-0,22	3,40	0,04	2,01	-0,37	1523	20	184	24,78
CARIGNAN	12,37	0,92	208	-14,69	4,33	-0,30	3,31	0,10	2,57	-0,13	1490	48	121	12,31
GRENAICHE N	14,80	2,70	249	42,93	2,89	-0,77	3,47	0,24	0,40	-0,98	1388	278	122	2,52
ALICANTE	0,00	NA	0	NA	0,00	NA	0,00	NA	0,00	NA	0	NA	0	NA
CINSAULT	12,43	1,00	209	-5,28	2,91	-0,49	3,45	0,08	1,63	-0,48	1167	-78	167	18,98
CALADOC	12,24	1,27	206	2,90	4,10	-0,82	3,24	0,10	2,22	-0,65	1135	-58	120	15,63
MERLOT	13,74	0,76	231	28,94	3,44	-0,30	3,49	0,07	1,33	-0,59	1446	-76	125	31,38
MOURVEDRE	12,66	1,63	213	-16,40	3,14	-0,89	3,45	0,26	1,30	-1,20	1351	251	124	73,80

Secteur Drôme/Vaucluse tardif

→ Ce secteur n'échappe pas à la tendance, l'évolution a été importante au cours de cette semaine, +1 à 2 % vol, et augmentation du pH de 0,1 à 0,2.

Les feuillages sont souvent bien verts mais les parcelles fortement touchées par le mildiou murissent plus par concentration.

Les premiers blancs récoltés laissent voir de petits rendements (chardonnay, viognier). Les parcelles à rosé n'ont pas forcément la charge attendue et la couleur sort trop rapidement. Les valeurs du tableau montrent qu'il est temps de rentrer les parcelles de rosé mais que celles destinées aux rouges doivent encore attendre un bon moment.

Les carences azotées sont importantes. Les moûts seront complétés mais la correction n'est jamais la meilleure solution. Les apports devront être fait pour l'an prochain.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)													
	36		36		36		36		36		36		36	
MARSANNE	12,07	1,78	203	29,91	3,47	-0,34	3,33	0,19	1,71	-0,39	1260	136	80	65,41
VIOGNIER	13,23	1,46	223	24,60	3,38	-0,86	3,42	0,16	1,65	-1,10	1337	53	163	35,11
CHARDONNAY	12,44	0,37	209	6,21	4,27	0,14	3,38	0,04	2,20	0,24	1314	-74	255	71,37
CLAIRETTE	10,86	0,99	183	16,59	2,85	-0,48	3,36	0,12	1,44	-0,76	990	-178	79	44,33
ROUSSANNE	12,96	2,61	218	43,92	3,99	-1,29	3,29	0,17	2,37	-1,13	1312	-69	78	67,73
ROLLE	11,49	1,46	193	24,60	3,80	-1,48	3,16	-0,03	1,40	-3,20	995	-357	67	-97,00
GRENACHE B	12,81	0,98	216	16,45	3,26	-0,46	3,26	0,09	0,77	-0,39	1046	8	126	-11,12
BOURBOULENC	10,59		178		3,86		3,13		1,57		966		111	

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)													
	36		36		36		36		36		36		36	
SYRAH	12,02	1,54	202	25,94	4,59	-0,74	3,23	0,11	2,77	-0,85	1341	131	135	23,88
CARIGNAN	11,26		189		4,87		3,18		2,72		1286		109	
GRENACHE N	12,28	0,13	207	2,20	3,69	-0,52	3,22	0,06	1,38	-0,77	960	57	159	26,89
CINSAULT	11,26	3,53	190	59,44	3,71	-2,20	3,24	0,33	2,27	-1,73	1097	167	110	70,63
CALADOC	10,83	0,30	182	4,96	4,63	-0,17	3,15	0,00	2,71	-0,52	1026	-84	131	33,63
MERLOT	12,87	0,67	217	11,36	4,37	0,37	3,29	0,00	1,95	0,26	1374	46	98	-0,62
MOURVEDRE	11,08		186		4,94		3,16		3,80		1220		68	

Gard nord/Ardèche

→ Les données montrent que les cépages blancs présentent une acidité propice à l'élaboration de vins frais, avec un pH idéal se situant entre 3,2 et 3,3 lors de la vendange. Bien que l'acidité totale puisse parfois sembler faible, c'est le pH qui joue un rôle crucial dans la perception de l'acidité du vin, un facteur clé pour obtenir le profil gustatif désiré.

Quant aux cépages rouges, ils affichent des pH intéressants pour la vinification de rosés frais, avec un objectif de pH entre 3,2 et 3,3 à la récolte, ou pour des rosés plus opulents, où un pH entre 3,3 et 3,5 est recherché. Toutefois, ils n'ont pas encore atteint les valeurs moyennes adéquates pour la production de vins rouges.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres	Ecart semaine précédente	Acidité totale	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique	Ecart semaine précédente	Potassium	Ecart semaine précédente	Azote	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(mg/L)		(mg/L)	
Semaine	36		36		36		36		36		36		36	
MARSANNE	12,74	1,07	214	17,68	2,63	-0,37	3,38	0,07	1,21	-0,84	1186	58	91	-8,10
VIOGNIER	12,65	1,06	213	17,78	3,36	-0,66	3,50	0,18	2,06	-0,72	1502	189	187	13,51
CLAIRETTE	11,30	0,95	190	16,45	2,66	-0,55	3,36	0,07	1,52	-0,63	1243	-181	115	7,00
GRENACHE B	13,03	0,01	219	-0,11	2,70	-0,54	3,41	0,09	1,04	-0,35	1256	-6	123	13,27
ROUSSANNE	12,88	1,50	217	24,85	3,78	-0,68	3,49	0,24	2,43	-0,79	1696	235	122	14,42

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres	Ecart semaine précédente	Acidité totale	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique	Ecart semaine précédente	Potassium	Ecart semaine précédente	Azote	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(g/L)		(mg/L)		(mg/L)	
Semaine	36		36		36		36		36		36		36	
SYRAH	12,29	0,00	207	-0,16	3,85	-0,16	3,42	0,08	2,62	0,14	1649	188	130	-9,54
GRENACHE N	13,11	1,10	221	18,41	3,25	-0,19	3,45	0,19	1,72	0,00	1496	567	111	-84,10
CINSAULT	11,33	1,07	191	18,07	3,55	0,44	3,31	0,07	3,18	0,59	1254	309	110	-36,67

Luberon

→ Certaines zones du Luberon ont déjà reçu une belle quantité de pluie. Les charges sont moyennes à faibles et le risque sanitaire est pour le moment limité. Les pluies à venir d'ici la fin de semaine peuvent pousser à revoir les stratégies de récolte.

La semaine passée a montré une belle dégradation de l'acide malique (qui devrait fortement se ralentir la semaine à venir) et une forte hausse du degré. Les blancs et rosés ont tendance à s'oxyder rapidement et les températures plus basses annoncées vont nous aider. Les personnes qui ont pratiqué l'inertage précoce et la protection dès la parcelles présentent des moûts moins oxydés.

Attentions aux carences azotées importantes. L'analyse du moût non fermenté en cuve permet de s'adapter au mieux pour calculer les ajouts.

Les rosés se colorent vite. Soyez vigilants et tenez compte du fait que ce rouge vous cache les teintes jaunes.

Les cépages rouges, même si ils ont bien évolué au cours de cette semaine, ne sont souvent pas prêts. Seuls les merlots peuvent dans certains cas être rentrés. Attention aux syrahs que l'on peut croire à bonne maturité et qu'un degré trompeur (ou pas représentatif) fait oublier la maturité polyphénolique.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres	Ecart semaine précédente	Acidité totale	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique	Ecart semaine précédente	Potassium	Ecart semaine précédente	Azote	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)		(g/L)		(g/L)				(g/L)		(mg/L)		(mg/L)	
Semaine	36		36		36		36		36		36		36	
MARSANNE	12,06		204		3,75		3,21		2,15		1110		102	
VIOGNIER	13,46		228		3,90		3,50		2,03		1637		205	
CHARDONNAY	13,59		230		4,19		3,41		1,83		1690		226	
CLAIRETTE	11,74		199		3,35		3,22		1,23		1171		78	
GRENACHE B	13,24	0,72	224	12,24	4,00	0,33	3,28	0,06	1,49	0,46	1382	243	143	-45,06
ROUSSANNE	12,11		205		4,96		3,29		3,40		1681		132	
ROLLE	11,01		186		4,74		3,17		3,14		1131		179	
BOURBOLENC	0,00		0		0,00		0,00		0,00		0		0	

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres	Ecart semaine précédente	Acidité totale	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique	Ecart semaine précédente	Potassium	Ecart semaine précédente	Azote	Ecart semaine précédente
	à 16,83 g (% vol)		(g/L)		(g/L)				(g/L)		(mg/L)		(mg/L)	
Semaine	36		36		36		36		36		36		36	
SYRAH	12,79	3,33	217	56,20	4,64	-1,69	3,37	0,21	2,70	-3,00	1780	-64	187	19,10
GRENACHE N	13,79		233		4,01		3,28		1,39		1383		121	
CINSAULT	11,75	1,03	199	17,17	4,26	0,56	3,26	0,06	3,12	1,72	1264	-1	172	-15,00
MERLOT	14,07		238		3,95		3,40		1,97		1656		167	

Hérault / Gard sud / Arles

→ Les pluies importantes des derniers jours ont entraîné des modifications dans les plannings de récolte, avec une accélération des vendanges pour les blancs et rosés. Certaines parcelles de syrah sensibles ont également été récoltées en rouge.

Concernant les merlots, la maturité continue de progresser, mais la maturité phénolique n'est pas encore atteinte pour une vinification en rouge.

De nouvelles pluies sont prévues pour la fin de semaine, et selon les cumuls observés, l'état sanitaire pourrait se détériorer. L'observation au vignoble est cruciale, car des attaques de Cryptoblabes ont été constatées dans la zone.

CÉPAGES BLANC	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
Semaine	36		36		36		36		36		36		36	
VIIGNIER	12,60		213		4,04		3,38		2,40		1476		189	
GRENACHE B	12,40		210		3,70		3,27		1,35		1201		196	
ROUSSANNE	12,95		219		3,05		3,43		1,30		1404		150	
ROLLE	11,71		198		3,90		3,32		2,10		1262		265	
COLOMBARD	11,42		193		5,61		3,10		3,59		1231		180	

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Ecart semaine précédente	Concentration en sucres (g/L)	Ecart semaine précédente	Acidité totale (g/L)	Ecart semaine précédente	pH	Ecart semaine précédente	Acide Malique (g/L)	Ecart semaine précédente	Potassium (mg/L)	Ecart semaine précédente	Azote (mg/L)	Ecart semaine précédente
Semaine	36		36		36		36		36		36		36	
SYRAH	12,88	0,94	218	15,91	3,97	-0,43	3,41	0,12	2,09	-0,77	1600	-55	201	48,97
MERLOT	13,50	1,20	229	20,17	3,55	-1,05	3,40	0,08	1,44	-1,03	1503	-248	207	-39,23
MOURVEDRE	11,91		202		3,80		3,29		2,10		1191		218	
GRENACHE N	13,19		223		3,42		3,34		1,17		1288		177	

Toutes les équipes des laboratoires LACO et Mouriesse vous souhaitent de bonnes vendanges et sont à votre écoute !

CONTACTEZ NOUS !