

# Vitiœnews

Semaine 37 (Publié le 13 septembre 2024)

## Viti

« **Statu qu'EAU** » sur les maturités cette semaine ! Températures idéales pour la récolte des blancs et des rosés ayant atteints leur objectif degré notamment.

La dégustation des baies révèle cette année, en général, un **bon potentiel sur les rouges**, mais la maturité phénolique n'est pas atteinte ! Exception faite des syrahs en secteurs précoces, patienter et contrôler l'état sanitaire : les **vendanges en rouge doivent attendre!**

## œno

En fonction des secteurs, il est tombé entre 80 à 120 mm de pluie en fin de semaine dernière. Nous constatons donc une dilution importante sur les contrôles de maturité pour le début de la semaine. Le Mistral doit permettre de « sécher » le vignoble et de rester optimiste sur la qualité des rouges. Malgré tout, la surveillance de l'état sanitaire s'impose désormais, plus particulièrement sur les parcelles vigoureuses.



On retrouve régulièrement la présence de Cryptoblabes dans tous les secteurs. Ce lépidoptère provoque des foyers de botrytis. A ne pas confondre avec Eudemis. Prenez le temps de vérifier vos parcelles, en retournant les amas de grappes.



*Dégâts de Cryptoblabes sur cépages rouges et blancs*



*Larve de Cryptoblabes*



*Larve d'Eudemis*

**ZOOM SUR UNE MÉTHODE !****La méthode Glories pour évaluer le potentiel de la vendange**

La dégustation des baies est une technique classique, pratique, peu coûteuse et, de fait, assez communément pratiquée. C'est un outil qui renseigne sur la date de vendange optimale, en liaison avec les paramètres analytiques classiques de maturité.

Au laboratoire, le potentiel de la vendange peut désormais être évalué de manière **automatisée**. Cette méthode repose sur le principe de la méthode **Glories**.

Elle définit trois valeurs :

- Le potentiel phénolique total en anthocyanes du raisin dit **ApH1**
- La quantité d'anthocyanes extractibles dite **ApH3,2**
- La maturité poly phénolique des pépins dite **MP**. Elle représente la participation des tanins de pépins dans le contenu polyphénolique total du raisin.
- L'extractibilité cellulaire dite EA.

A maturité optimale, l'indice **MP est de 50 environ pour le Grenache et de 20 pour la Syrah**. Un défaut de maturité des pépins sur des raisins ramassés trop tôt, peut alors induire des caractères astringents et végétaux sur le profil final du vin.

Par exemple, un bon indice MP avec une maturité pulpaire atteinte, incitera à optimiser l'extraction du marc et à mettre en œuvre les outils en cave adéquat : périodes de remontage plus longues, plus intenses, avec des températures fermentaires adaptées, macération post fermentaire éventuelle.

Un indice trop élevé, avec une maturité pulpaire décalée, incitera plutôt à orienter la vinification vers la recherche du fruit avec une extraction modérée.

L'état sanitaire des raisins sera, bien sûr, à prendre en compte prioritairement. En cas d'évolution défavorable, celui-ci remettra en cause la date prévue de vendange et le schéma initial de vinification.

**Modalités pratiques pour effectuer l'analyse** : apporter 200 baies avec le pédicelle au laboratoire.

*Martin Hallopeau*

### Quelques petits rappels fondamentaux sur l'interprétation de vos observations, quand vous dégustez vos raisins :

#### Maturité phénolique non atteinte

- Pinceau: peu coloré, égrenage entraînant de la pulpe
- Baie: dure et éclate à la pression
- Pellicule: épaisse, astringente, acide
- Pépins: jaunes verts, gangue pulpeuse épaisse et adhérente



#### Maturité phénolique atteinte

- Pinceau: coloré, égrenage facile
- Baie: se déforme facilement, tarde à reprendre sa forme initiale
- Pellicule: fine, peu asséchante
- Pépins: marrons, absence de pulpe adhérente, craquants

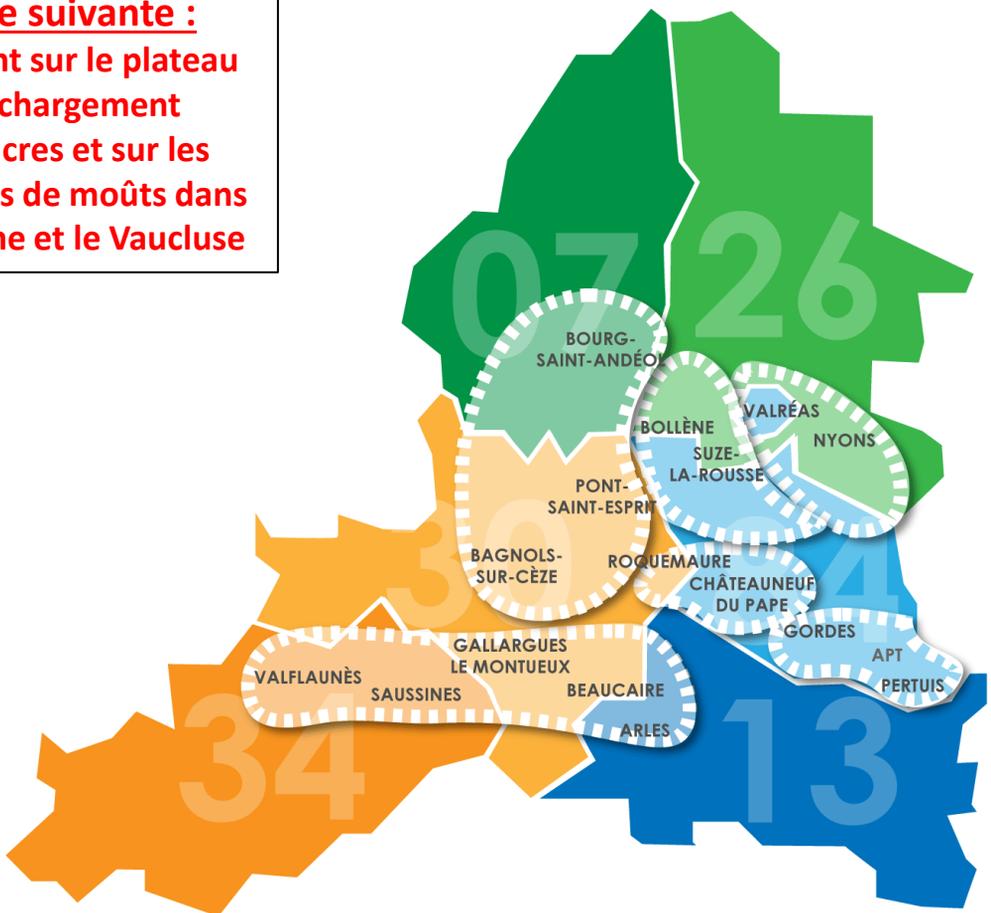


**Date de vendange** : toutes ces remarques sont bien sûr à rapprocher de l'état sanitaire, et du degré d'alcool probable, de vos raisins.

## 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



## Secteur Drôme/Vaucluse précoce

→ Les pluies ont provoqué un phénomène de dilution des sucres : stagnation voir même régression sur les contrôles de maturité de ce début de semaine. En fin de semaine, avec l'effet du Mistral, on devrait retrouver une évolution positive.

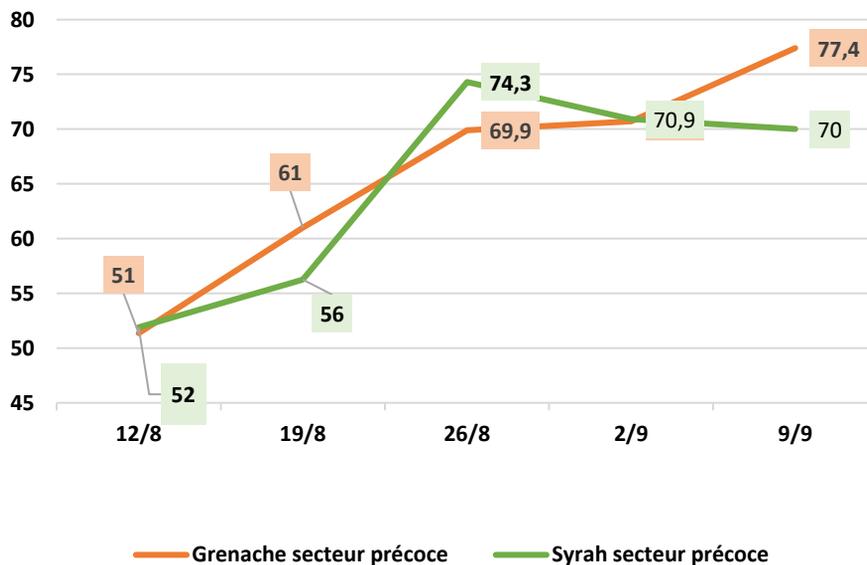
Les récoltes de blancs et rosés continuent sur ce secteur, la dilution de ce début de semaine permet de rentrer des degrés plus faibles, plus en phase à la production de rosé. Les températures froides de cette fin de semaine sont bénéfiques aux bons débouurgages et à une diffusion moindre de couleur sur les rosés lors de leur récolte et du pressurage.

La récolte des rouges précoces syrah et merlot commencent sur ce secteur. Elle a souvent été décalée de quelques jours afin d'avoir un effet « dilution pluie » moindre. Les premiers jus de syrah sont prometteurs avec une bonne diffusion de la couleur. Il faut encore patienter pour le Grenache.

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	37		37		37		37		37		37		37	
MARSANNE	13,04	-0,14	219	-2,33	2,73	-0,28	3,49	0,09	1,18	-0,11	1358	148	73	-24,80
VIIGNIER	13,50	-0,77	227	-12,99	2,88	-0,27	3,56	-0,02	1,06	-0,62	1530	-32	155	-45,86
CHARDONNAY	12,60	-0,95	212	-16,03	3,11	-0,92	3,55	0,11	0,80	-1,14	1315	-226	172	-8,00
CLAIRETTE	12,27	-0,23	206	-3,86	2,74	0,14	3,36	-0,05	0,92	0,08	1118	81	67	-53,91
GRENACHE B	13,10	-0,33	220	-5,63	2,66	-0,30	3,37	0,04	0,58	-0,13	1084	27	123	0,09
ROUSSANNE	12,46	-0,25	210	-4,15	3,25	-0,66	3,40	0,10	1,72	-0,47	1403	48	90	-14,00
ROLLE	11,68	-1,78	197	-30,03	2,94	-0,38	3,44	-0,08	0,80	-0,50	1367	72	121	-185,67
BOURBOULENC	11,50	-0,32	194	-5,45	2,98	-0,39	3,31	0,14	1,00	0,40	1285	378	73	-42,00
UGNI BLANC	12,43	-0,05	209	-0,85	3,13	0,51	3,36	0,00	0,50	-0,45	1423	508	43	-31,50

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	37		37		37		37		37		37		37	
SYRAH	13,00	-0,29	219	-4,85	3,29	-0,42	3,48	0,05	1,52	-0,33	1558	13	157	-17,96
CARIGNAN	12,45	0,08	210	1,37	3,43	-0,90	3,40	0,09	1,36	-1,22	1559	68	102	-19,74
GRENACHE N	13,44	0,31	226	5,22	2,87	-0,36	3,38	0,08	0,58	-0,21	1226	171	120	-15,25
ALICANTE	12,76	NA	215	NA	3,21	NA	3,49	NA	2,03	NA	1518	NA	114	NA
CINSAULT	11,55	-0,88	194	-14,81	3,05	0,13	3,37	-0,08	2,10	0,47	1097	-70	126	-40,49
CALADOC	11,86	-0,38	200	-6,32	3,65	-0,45	3,26	0,03	1,87	-0,35	1201	66	88	-31,35
MERLOT	13,06	-0,68	220	-11,54	3,15	-0,29	3,47	-0,02	1,27	-0,06	1509	63	105	-19,97
MOURVEDRE	12,37	-0,29	208	-4,86	2,95	-0,20	3,44	-0,01	1,16	-0,14	1403	52	103	-20,80

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



Le chargement en sucres est encore actif pour le Grenache. Il se stabilise pour la Syrah. Les parcelles de Syrah peuvent commencer à être ramassées en fonction de l'objectif qualitatif souhaité.

## Secteur Drôme/Vaucluse tardif

→ Même constat de dilution apportée par les pluies sur ce secteur.

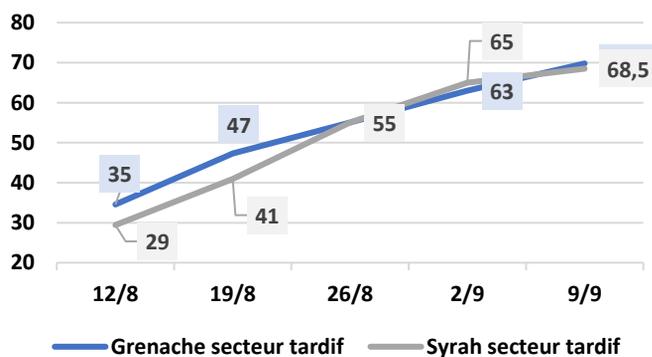
Profitez de cette fin de semaine et du début de l'autre pour rentrer les blancs et les rosés dans d'excellentes conditions de températures.

En revanche, tant que le beau temps persiste, il faut patienter pour les rouges !

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)													
	37		37		37		37		37		37		37	
MARSANNE	12,88	0,81	217	13,69	2,74	-0,74	3,42	0,10	1,01	-0,70	1244	-16	65	-15,54
VIIGNIER	13,10	-0,13	220	-2,18	3,30	-0,09	3,40	-0,02	1,45	-0,20	1281	-56	135	-28,33
CHARDONNAY	12,05	-0,39	203	-6,56	4,59	0,32	3,19	-0,19	2,60	0,40	1185	-129	118	-136,90
FLOREAL	11,50	NA	194	NA	3,42	NA	3,44	NA	0,50	NA	1186	NA	249	NA
CLAIRETTE	10,56	-0,30	178	-5,09	2,97	0,11	3,31	-0,05	1,57	0,13	1129	139	61	-17,67
ROUSSANNE	12,83	-0,13	216	-2,12	3,60	-0,39	3,37	0,08	1,59	-0,79	1389	77	84	6,52
ROLLE	0,00	NA	0	NA	0,00	NA	0,00	NA	0,00	NA	0	NA	0	NA
GRENACHE B	11,90	-0,87	200	-14,59	3,34	0,03	3,21	-0,05	0,90	0,14	919	-122	124	-1,91
BOURBOULEN	0,00	NA	0	NA	0,00	NA	0,00	NA	0,00	NA	0	NA	0	NA
MUSCAT	14,55	NA	245	NA	2,59	NA	3,40	NA	0,30	NA	1138	NA	56	NA

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)													
	37		37		37		37		37		37		37	
SYRAH	12,24	0,11	206	1,81	4,02	-0,44	3,30	0,03	2,29	-0,38	1341	-17	124	-21,40
CARIGNAN	13,00	1,74	219	29,33	2,59	-2,28	3,80	0,62	0,50	-2,22	2009	723	233	124,11
CINSAULT	11,98	0,72	202	12,11	3,06	-0,65	3,36	0,12	1,50	-0,77	1200	103	105	-4,74
CALADOC	11,17	0,34	188	5,71	4,11	-0,52	3,16	0,01	1,91	-0,79	1070	44	93	-37,88
MERLOT	12,59	-0,21	212	-3,61	3,74	-0,70	3,33	0,05	1,59	-0,46	1196	-186	104	6,46
MOURVEDRE	0,00	NA	0	NA	0,00	NA	0,00	NA	0,00	NA	0	NA	0	NA
GRENACHE N	12,96	0,42	218	6,98	3,37	-0,34	3,24	0,03	1,07	-0,19	1040	27	101	-26,60
VIDOC	0,00	NA	0	NA	0,00	NA	0,00	NA	0,00	NA	0	NA	0	NA
ARTABAN	0,00	NA	0	NA	0,00	NA	0,00	NA	0,00	NA	0	NA	0	NA
GAMAY	12,87	NA	217	NA	5,63	NA	3,09	NA	2,30	NA	1233	NA	55	NA

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



Le chargement en sucres est encore actif sur ce secteur. Nous sommes encore dans une cinétique favorable à l'élaboration de rosé.

## Gard nord/Ardèche

→ L'état sanitaire du vignoble montre des signes de fragilité, notamment à certains endroits, en raison des récentes pluies et des attaques de Cryptoblabès. Il est essentiel de vous rendre dans vos parcelles pour évaluer si une vendange est nécessaire. Tournez les grappes et examinez l'intérieur des ceps. La Syrah, en particulier, devient très vulnérable à maturité, et des foyers de Botrytis ont déjà été observés.

Pensez à augmenter les doses de SO<sub>2</sub> lors de la récolte, ainsi qu'à l'ajout de tanins en cas de vendange altérée. Les copeaux peuvent également être utiles si vous récoltez avant que les raisins ne soient pleinement mûrs.

Concernant les analyses on observe l'effet de la pluie avec une dilution du degré probable, et au meilleur des cas une stagnation.

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	37		37		37		37		37		37		37	
MARSANNE	12,11	0,04	204	0,63	3,02	-0,45	3,36	0,03	1,33	-0,39	1204	-56	63	-17,33
VOIGNIER	13,06	-0,17	220	-2,79	3,24	-0,14	3,40	-0,02	1,45	-0,20	1286	-51	135	-28,79
CHARDONNAY	12,08	-0,36	203	-6,08	4,61	0,35	3,19	-0,18	2,86	0,66	1275	-39	118	-137,72
CLAIRETTE	10,56	-0,30	178	-5,09	2,97	0,11	3,31	-0,05	1,57	0,13	1129	139	61	-17,67
ROUSSANNE	12,73	-0,23	214	-3,86	3,54	-0,45	3,38	0,09	1,49	-0,88	1371	59	88	9,94
GRENACHE B	12,04	-0,72	203	-12,16	3,18	-0,13	3,23	-0,03	0,66	-0,10	984	-58	142	16,29

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	37		37		37		37		37		37		37	
SYRAH	12,25	0,12	206	1,99	3,92	-0,54	3,31	0,05	2,20	-0,48	1365	7	127	-17,45
CARIGNAN	11,38	0,12	192	2,07	4,23	-0,64	3,27	0,10	2,18	-0,54	1364	78	135	25,99
CINSAULT	11,76	0,50	198	8,45	3,10	-0,61	3,35	0,11	1,55	-0,72	1202	105	103	-6,96
CALADOC	11,07	0,24	186	4,04	4,13	-0,49	3,16	0,01	2,04	-0,66	1067	41	100	-30,93
MERLOT	12,63	-0,17	213	-2,91	3,71	-0,74	3,35	0,07	1,79	-0,26	1277	-105	103	5,37
GRENACHE N	12,80	0,25	215	4,20	3,42	-0,29	3,23	0,02	1,12	-0,14	1049	36	105	-22,80

## Luberon

→ Pas assez de contrôles maturité sur ce secteur pour établir des moyennes représentatives.

Les blancs finissent de rentrer. Pour qui sait les protéger, les jus présentent de belles couleurs.

Les rosés sont récoltés doucement, les pluies ont décalé les programmes. Attention, la représentativité des prélèvements n'est pas toujours bonne et quelques surprises sur le degré en cuve sont observées. Les couleurs sortent vites, il faut être réactif sur les décisions à prendre dès le débouillage.

Nous observons des AT parfois très faibles. Nous pensons que le pH est un meilleur indicateur de l'acidité finale que l'acidité totale. N'acidifiez pas des moûts juste entrés lorsqu'ils ont une AT faible ET un pH faible. La mesure de ces paramètres vers 1060 est celle à prendre en compte.



## Hérault / Gard sud / Arles

L'épisode pluvieux de la fin de semaine dernière a entraîné une dilution et par conséquent la baisse des degrés probables. Il va falloir patienter pour récolter des rouges à bonne maturité, le vent de ces derniers jours devrait aider, mais il faut rester vigilant sur l'état sanitaire, notamment pour les syrahs et merlots.

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
<b>Semaine</b>	37		37		37		37		37		37		37	
VIOGNIER	12,36	-0,24	209	-4,00	2,88	-1,16	3,60	0,22	0,90	-1,50	1582	106	283	93,67
ROLLE	11,72	0,01	198	0,20	3,82	-0,08	3,31	-0,01	1,92	-0,18	1269	7	220	-44,80
UGNI BLANC	12,89		218		3,55		3,31		1,50		1257		131	
COLOMBARD	11,52		195		5,53		3,13		3,33		1318		193	

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
<b>Semaine</b>	37		37		37		37		37		37		37	
SYRAH	12,67	-0,21	215	-3,40	3,58	-0,39	3,48	0,07	1,86	-0,23	1623	23	230	28,82
GRENACHE N	12,63	-0,56	214	-9,34	3,30	-0,12	3,33	-0,01	1,07	-0,11	1174	-113	191	14,72
CINSAULT	10,97	-0,63	186	-10,57	3,00	-0,91	3,36	0,09	1,78	-0,40	1192	-128	162	15,83
CALADOC	11,20	1,01	190	17,17	3,82	-0,97	3,23	0,15	2,07	-0,93	1128	81	150	-20,00
MERLOT	13,84	0,34	234	5,73	3,25	-0,30	3,46	0,05	1,26	-0,19	1488	-15	231	24,35
GRENACHE G	11,71	-0,52	198	-8,80	3,35	-0,04	3,22	-0,07	0,85	-0,11	992	-210	175	1,90
CABERNET SAUVIGNON	13,70		232		3,43		3,44		1,30		1505		179	

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

**CONTACTEZ NOUS !**