

# Vitiœnews

Semaine 35 (du 24 au 30 août 2023)

## Viti

Une partie des grappes exposées au soleil est échaudée, surtout pour les vignes en stress hydrique.

Les conséquences sont quantitatives (perte de rendement) et qualitatives (changement du profil aromatique des vins). Une réflexion est à mener à l'avenir sur les moyens de protéger les grappes.

## œno

La canicule de la semaine dernière a bloqué le chargement en sucres des baies. La prise de degré ne s'est faite que par effet de concentration.

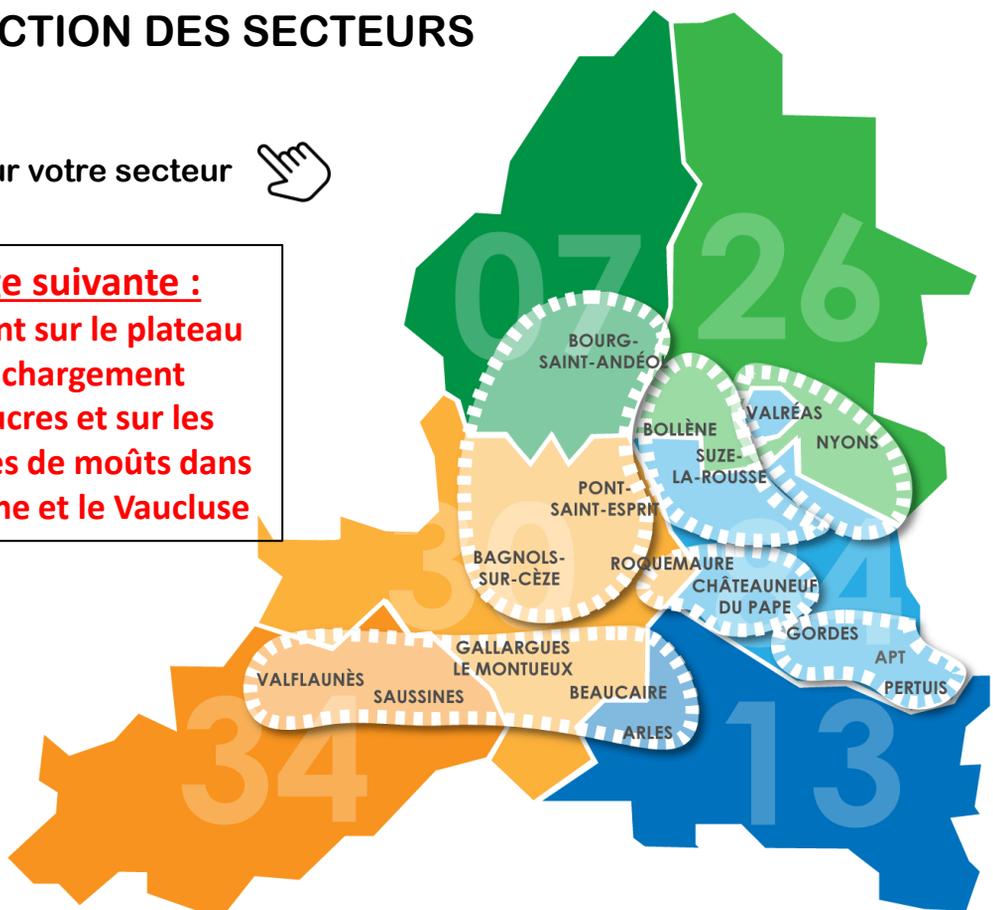
La dernière pluie et l'amplitude thermique actuelle jour/nuit sont plus favorables à l'évolution de la maturité, pour les vignes qui auront peu souffert de la sécheresse.

## RÉSULTATS ANALYTIQUES DES ANALYSES DE MATURITÉ 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



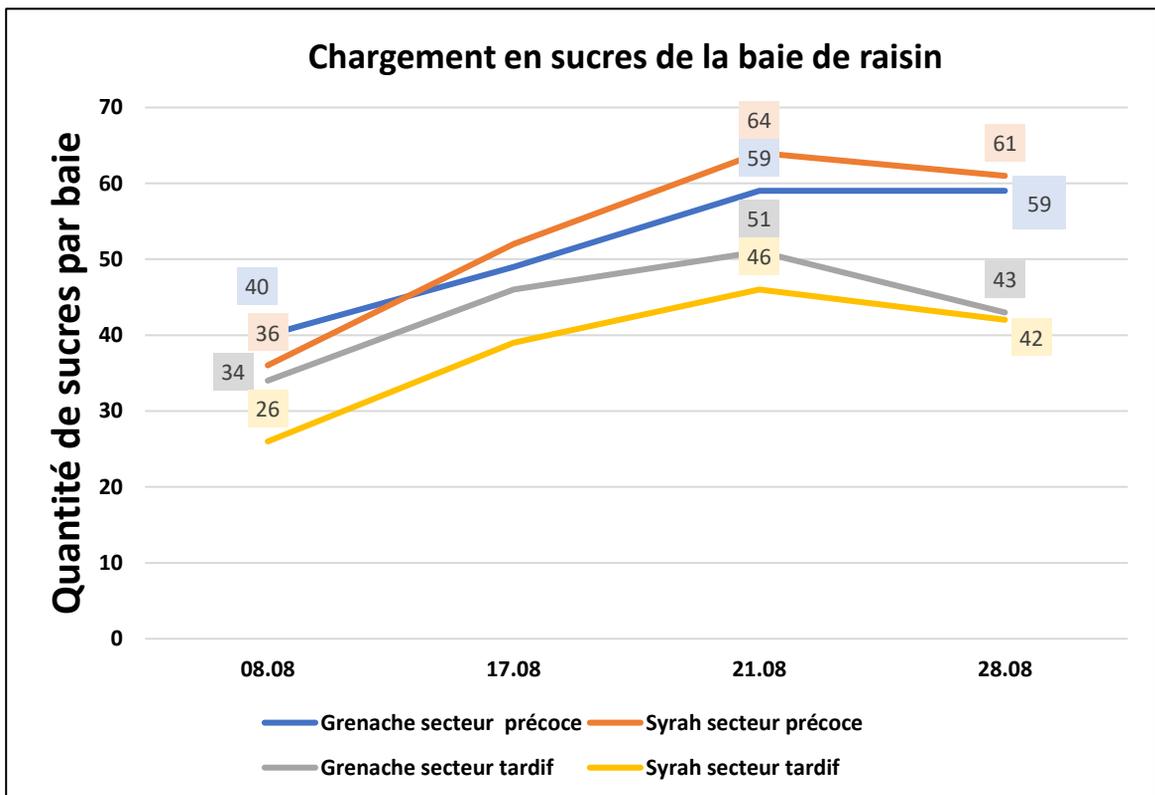
## Secteur Drôme/Vaucluse

Les températures caniculaires du 21 au 26 Août ont eu pour effet, un arrêt du chargement en sucres des baies de raisins : la prise de degré s'est faite par concentration des sucres et non plus par photosynthèse pendant cette période

- Plateau de sucres secteur précoce à 13 degré probable au 28.08
- Plateau de sucres secteur tardif à 12,7 degré probable au 28.08

Les conditions climatiques de cette semaine sont plus favorables avec notamment des amplitudes thermiques plus importantes. Cela va être déterminant pour le déblocage des vignes dont le feuillage a peu ou pas souffert de cet épisode caniculaire.

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



Concernant les moûts, 105 cuves de blancs et 38 cuves de rosés non fermentés ou en début de fermentation ont été analysées. Les moyennes obtenues par paramètre analytique révèlent des degrés probables plutôt bas et des acidités relativement faibles.

Degré probable	Acidité Totale	pH	Potassium	Azote
12,7	3,2	3,6	1399	224
12,0	3,1	3,4	1154	183

## Secteur Drôme/Vaucluse précoce

→ Les degrés probables des cépages blancs augmentent peu mais les acidités baissent, tout comme les teneurs en acide malique.

Les moûts de blancs sont oxydatifs ; les traitements fermentaires sont impératifs.

Concernant les cépages rouges, les acidités baissent également mais les degrés progressent. Les teneurs en azote assimilable sont satisfaisantes pour un bon déroulement de la fermentation alcoolique.

Les paramètres analytiques de maturité du grenache et de la syrah ont évolué de la façon suivante entre le 21 et le 28 août 2023 :

- Poids de 200 grains : - 20 g à + 3 g
- Degré d'alcool probable : augmentation de 0,1 à 0,8°
- Acidité totale : baisse de 0,8 à 1,4 g/l
- pH : augmentation de 0,1 à 0,2

CÉPAGES BLANCS	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Chardonnay	13,06	13,43	220	226	4,62	4,18	3,33	3,35	2,77	2,08	226	253	1494	1537
Viognier	12,89	13,08	217	220	4,27	3,57	3,37	3,46	2,56	2,01	210	258	1420	1328
Grenache Blanc	12,33	12,39	208	209	3,87	3,32	3,22	3,26	1,36	1,21	149	198	1126	1029
Marsanne	13,01	13,45	219	226	3,49	3,47	3,38	3,42	2,13	1,81	149	197	1402	1389
Roussanne	14,36	13,49	242	227	4,88	4,25	3,39	3,33	2,60	2,51	183	213	1847	1571

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Carignan	11,13		187		4,38		3,19		2,02		192		1201	
Grenache	11,87	12,35	200	208	4,59	3,57	3,17	3,25	1,97	1,52	161	208	1170	1072
Syrah	12,48	12,80	210	216	4,74	3,65	3,29	3,33	2,86	2,24	191	251	1860	1291
Merlot	12,95	13,48	218	227	4,81	3,60	3,26	3,37	2,42	1,72	203	279	1520	1275

## Secteur Drôme/Vaucluse tardif

→ Peu d'analyses de maturité ont encore été réalisées pour ce secteur. A partir des quelques données dont nous disposons, nous voyons que la maturité est proche voire atteinte pour les cépages blancs.

Concernant les rouges, la maturité n'est pas au rendez-vous. Les vignes dont les feuilles n'ont pas été totalement séchées par le mildiou et la canicule et qui conservent donc une activité photosynthétique, peuvent attendre.

CÉPAGES BLANCS	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote (mg/L)	Potassium (mg/L)
	Sem 35	Sem 35	Sem 35	Sem 35	Sem 35	Sem 35	Sem 35
Viognier	11,4	191	4,26	3,25	2,63	211	1163
Marsanne	12,6	212	3,06	3,37	1,87	249	1338

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide Malique (g/L)	Azote (mg/L)	Potassium (mg/L)
	Sem 35	Sem 35	Sem 35	Sem 35	Sem 35	Sem 35	Sem 35
Grenache	11,6	195	3,98	3,16	1,99	216	1039
Syrah	11,7	197	4,51	3,23	2,93	175	1314
Merlot	12,5	210	5,10	3,26	4,65	207	1550

## Gard nord/Ardèche

→ Peu d'évolution cette semaine concernant la maturité des cépages blancs si ce n'est la baisse d'acidité et la baisse de la teneur en acide malique.

La maturité des cépages rouges a bien évolué cette semaine avec une hausse des degrés probables mais aussi une forte baisse d'acidité et de teneur en acide malique. Encore un peu de patience avant de récolter !

CÉPAGES BLANCS	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Chardonnay	14	13,6	235	233	4,1	3,58	3,29	3,40	2,15	1,92		257		1303
Viognier	13,9	13,6	219	234	4,25	3,53	3,35	3,43	2,71	1,77		194		1294
Grenache Blanc	13,1	13,2	230	223	3,48	3,27	3,32	3,33	1,17	1,45		176		1212
Marsanne	13,7	13,2	219	226	3,19	2,99	3,35	3,39	1,78	1,58		120		1301
Roussanne	13		218	226	4,49	3,37	3,34	3,41	3,30	2,17		150		1442

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Grenache	11,87	13,3	200	226	4,59	3,19	3,17	3,32	1,97	1,41		171		1375
Syrah	12,48	12,9	210	220	4,74	3,63	3,29	3,41	2,86	2,50		182		1053
Merlot	12,95	13,8	218	237	4,81	4,06	3,26	3,32	2,42	1,33		167		1333

## Châteauneuf-du-Pape et environs

→ Les degrés probables augmentent par effet de concentration tandis que l'acidité baisse fortement, en lien avec la baisse de la teneur en acide malique.

Les cépages rouges ont largement rattrapé leur retard dans l'évolution de la maturité.

CÉPAGES BLANCS	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Grenache Blanc	13,2	13,4	214	216	3,59	2,81	3,18	3,35	0,98	0,77	150	166	1065	1207
Marsanne		15,3		247		3,15		3,45		0,65		164		1453
Roussanne	11,9	15,1	193	244	4,22	3,05	3,11	3,50	4,63	1,30	144	164	1432	1675

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Cinsault	9,2		151		4,26		3,16		3,80		206		1085	
Grenache	12,1	14,1	200	241	4,71	2,86	3,12	3,58	2,55	0,97	204	209	1080	1604
Syrah	13,5	13,8	227	236	4,42	3,66	3,39	3,50	2,82	1,78	213	193	1653	1758
Merlot		16,0		273		3,14		3,39		1,80		192		1193

# Luberon

→ Faible évolution de la maturité cette semaine. Les acidités totales sont encore très élevées.

CÉPAGES BLANCS	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Chardonnay		16,34		264		3,60		3,37		1,10		119		1426
Grenache Blanc	13,5	13,8	219	223	4,27	3,71	3,16	3,40	1,36	2,07	149	202	1207	1457
Marsanne	13,4	12,6	216	203	4,68	4,97	3,12	3,21	1,30	3,20	233	148	1138	1538
Roussanne		13,0		211		4,91		3,32		3,64		146		1712
Viognier	13,9	13,9	224	225	5,08	4,30	3,31	3,32	2,97	2,04	275	202	1444	1388

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Grenache	12,74	12,98	215	220	4,79	4,63	3,12	3,17	1,77	1,94	168	128	1233	1348
Syrah	12,30	11,6	210	195	5,98	4,86	3,20	3,28	4,11	3,22	179	178	1560	1630
Merlot		15,7		269		3,71		3,42		1,20		213		1513

## Hérault / Gard sud / Arles

→ Peu d'évolution de la maturité cette semaine, si ce n'est, pour certains cépages, une baisse de l'acidité et de la teneur en acide malique.

CÉPAGES BLANCS	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Chardonnay	13,62	11,86	220	192	4,16	4,91	3,37	3,33	2,45	3,4	282	277	1494	1696
Grenache blanc		12,67		205		2,85		3,36		0,8		169		1301
Roussanne	12,11	13,00	196	210	4,31	4,33	3,31	3,43	3,00	2,43	131	216	1632	1824

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35	Sem 34	Sem 35
Grenache	13,96	13,11	230	215	3,57	3,12	3,25	3,32	1,13	0,96	143	164	1213	1212
Syrah	13,54	13,22	225	221	4,11	3,45	3,27	3,39	2,07	1,49	134	184	1368	1463
Merlot		13,15		225		3,09		3,30		1,30		135		1237

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

### NOUS CONTACTER