Déblocage des Syrah et ralentissement des Grenaches

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (22 parcelles)	**Syrah** (13 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 13,1 à 15,1 % vol. soit +0,3 % vol.	De 12,8 à 15,2 % vol. soit +0,6% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,1 g H_2SO_4/L soit -0,1 g H_2SO_4/L	3,5 g H_2SO_4/L soit -0,3 g H_2SO_4/L
Acide malique (moyenne et évolution)	1,1 g/L soit -0,1 g/L	1,7 g/L soit -0,3 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,47 soit + 0,05 unité	pH=3,51 soit +0,08 unité
Poids de baies	+0,36%	-1,48%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,48 à 3,42 stable	De 2,67 à 4,34 légère augmentation

** amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;*
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Au cours de la semaine, **9 parcelles du référentiel ont été vendangées** (ce qui représente environ 20% des parcelles).

La tendance s'inverse par rapport à la semaine dernière : le gain en degré est de 0,6%vol. pour les Syrah et seulement de 0,3%vol. pour les Grenaches. La dégradation de l'acide malique est modeste pour les Grenaches (-0,1 g/L en moyenne) et le pH augmente très légèrement.

L'indice en anthocyanes des Syrah augmente très légèrement en moyenne. Cependant cette moyenne résulte de deux familles de parcelles à comportements différenciés : un groupe de parcelles se situe à la fin du plateau d'anthocyanes tandis que l'autre groupe fait l'objet d'une accumulation active.

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (6 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 13,0 à 15,1%vol. soit +0,8 %vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	2,8 g H_2SO_4/L soit -0,2 g H_2SO_4/L
Acide malique (moyenne et évolution)	0,8 g/L soit -0,2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,41 soit +0,08 unité
Poids de baies	+3,51%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	1,32 à 2,80 légère augmentation

** amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;*
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,8.

Six des parcelles à objectifs rosé ont été vendangées cette semaine. On observe un gain en degré plus important que sur les parcelles du référentiel classique et des baies qui ont tendance à grossir. La couleur semble augmenter légèrement. Sur l'intégralité des parcelles restantes les objectifs technologiques sont largement atteints, ce bulletin sera donc le dernier concernant les parcelles à objectif rosé.

Observations au vignoble

Le caractère dilué des baies est parfois nettement perceptible à la dégustation suite aux précipitations du weekend dernier. Les pellicules commencent à devenir fines et friables sur les parcelles les plus avancées et la teinte rouge/violine des pédicelles a nettement progressé au cours de la semaine. Pour les autres parcelles, les peaux restent généralement encore plutôt épaisses.

Grenache

La maturation est ralentie par rapport à la semaine dernière. Les grappes compactes pourraient se fragiliser au vu de la météo.

Syrah

La maturation des Syrah reprend légèrement cette semaine. La situation est toujours assez contrastée selon les parcelles. Globalement, les parcelles fragiles semblent vendangées ou devraient l'être assez rapidement. Les maturités complètes seront sans doute atteintes dans le courant de la semaine prochaine pour les objectifs haut de gamme.

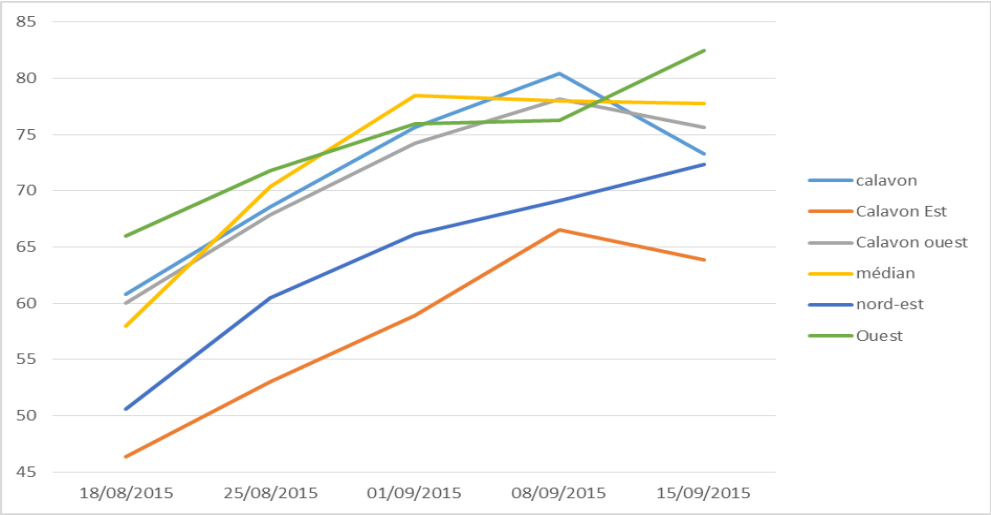
Etat sanitaire

La situation n'avait pas évolué lundi matin lors des prélèvements, les foyers de pourriture restant localisés. Cependant les grappes étaient encore mouillées. La vigilance s'impose pour les grappes compactes et les parcelles peu ventilées et/ou touchées par le ver de la grappe, d'autant plus que la pluie est annoncée à nouveau jeudi.

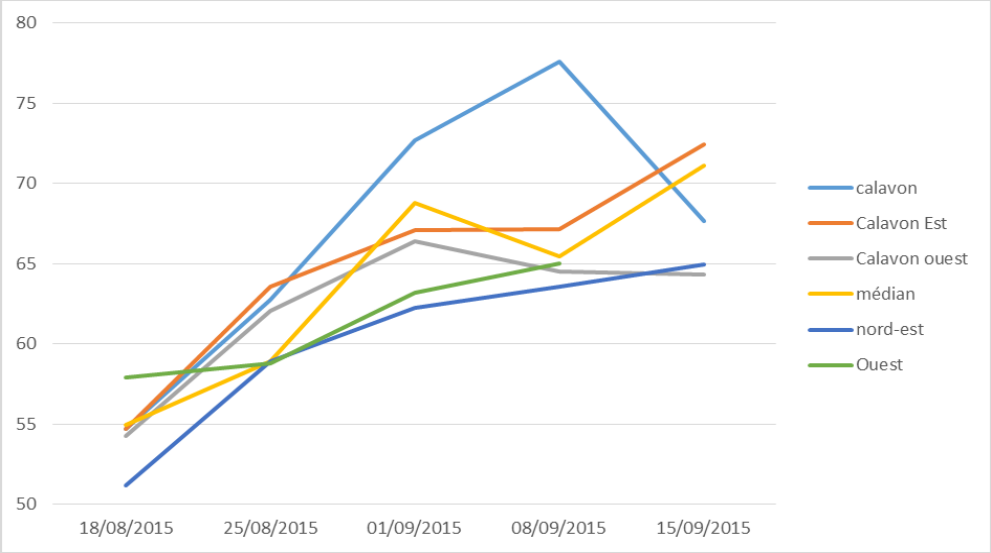
Différenciation par zones de précocités

Au pied du Ventoux, l'accumulation des sucres des Grenaches s'effectue assez régulièrement sur le secteur Nord-Est et les baies ont tendance à grossir. Dans le secteur Ouest l'accumulation des sucres repart et les baies ont tendance à se concentrer légèrement. Concernant les Syrah, l'évolution est marquée par une augmentation des sucres et du poids des baies.

Dans le Calavon, les cinétiques des Grenaches ralentissent et les baies se concentrent. Pour les Syrah il en est de même, sauf pour le secteur tardif qui continue d'accumuler les sucres et le poids des baies augmente.



Accumulation des sucres (g/baie) des Grenaches en fonction des zones de précocité



Accumulation des sucres (g/baie) des Syrah en fonction des zones de précocité

En conclusion

Un épisode pluvieux assez important (environ 20mm) est annoncé jeudi. L'état sanitaire se maintient globalement mais risque d'évoluer rapidement selon les parcelles étant donné les pluies. Pour plus de sûreté, les parcelles les plus fragiles devraient être vendangées cette semaine après vérification des maturités.

Les parcelles qui présentent aujourd'hui des grappes turgescentes et non « boudinées » ont généralement des baies avec une pellicule encore épaisse. Elles méritent d'attendre pour des maturités plus complètes, même si elles présentent des niveaux de sucres déjà élevés, et devraient supporter sans difficulté les intempéries.

Co-rédaction Anteia BRUNO et Didier ROBERT.