Matinée Technique Groupe ICV Vallée du Rhône

Villa Saint Antoine – VIOLES - 20 juin 2019

Un référentiel maturité à l'échelle d'un secteur : l'exemple de l'Observatoire Maturité Ventoux

Didier ROBERT

Directeur Adjoint Groupe ICV Vallée du Rhône

Document Groupe ICV ©. Usage professionnel interdit (formation, copie, documents commerciaux) sans autorisation du Groupe ICV

Définitions

Référentiel :

→ Système de données concernant une problématique précise

→ Système de repérage permettant de situer un événement dans l'espace et dans le temps

Un référentiel de maturité est donc constitué d'un ensemble de parcelles, sur un territoire donné, et dont on enregistre et interprète chaque année les différents paramètres liés à la maturité et aux cinétiques de maturation, afin de connaître les caractéristiques de la vendange du millésime.

Un référentiel de suivi le la maturité à l'échelle d'un secteur : pour quels objectifs ?

- **Définir la précocité en référence aux millésimes précédents**
  - Permet aux vignerons d'affiner dès la mi-août l'organisation des chantiers de vendange, en fonction des zones de précocité
- **Analyser le comportement du vignoble au fur et à mesure de la maturation**
  - Mettre en évidence les aspects cinétiques du millésime : blocages éventuels, phénomènes de concentration, développement de maladie cryptogamiques…
- **Caractériser les différents cépages**
  - Critères analytiques + dégustation des baies : donne des informations précieuses aux vinificateurs et permet d'orienter les vinifications

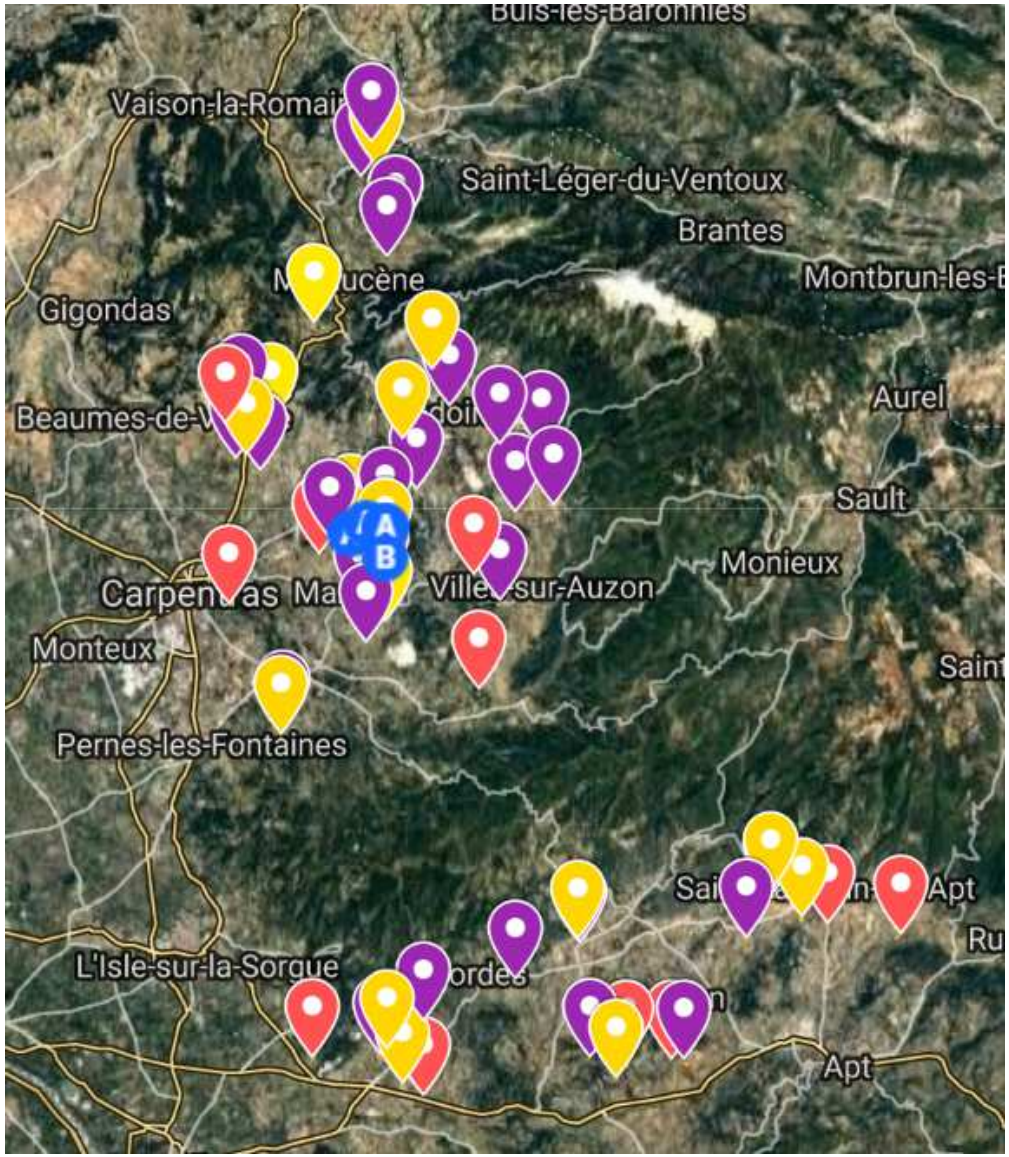
Un référentiel de suivi le la maturité à l'échelle d'un secteur : quelles exigences?

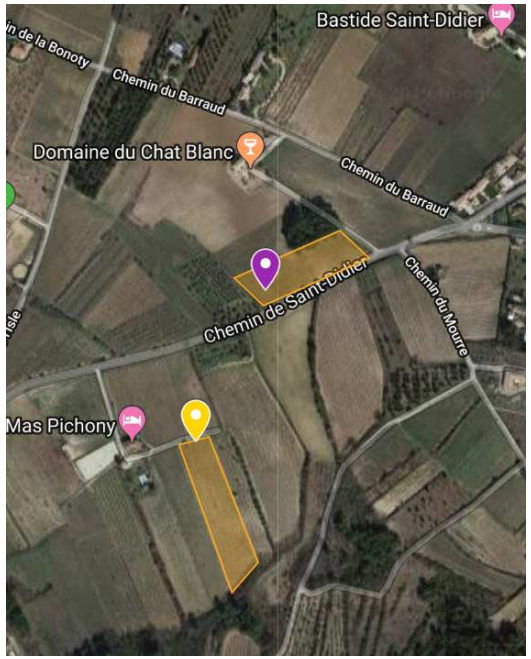
- **Le réseau de parcelles doit être représentatif du vignoble**
  - Validation annuelle des parcelles par EPQ
- **Le réseau doit être stable dans le temps**
  - Changements de parcelles limités
- **Les différentes zones de précocité doivent être représentées**
  - Nécessité d'un nombre de parcelles suffisant
- **Prélèvement rigoureux, toujours sur les mêmes rangs afin de privilégier la reproductibilité d'une année sur l'autre**
  - Un référentiel de maturité n'a pas pour ambition de déterminer les dates de récolte et le prélèvement peut ne pas être représentatif de la totalité de la parcelle

Exemple du référentiel Ventoux

- **Historique :**
  - A l'initiative de l'ODG Ventoux, au milieu des années 1990
  - Financé partiellement pour les analyses par Inter-Rhône
  - Prélèvement gracieux réalisé par ICV
  - Participation active des techniciens amont des caves coopératives de l'AOP Ventoux
- **Un référentiel qui a évolué dans le temps**
  - Crée au départ sur 67 parcelles de Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault et Clairette, il a été recentré en 2002 sur 45 parcelles de Grenache et Syrah (représentativité insuffisante de certains cépages et/ou zones)
  - Actuellement il compte 44 parcelles de Grenache et Syrah destinées à élaborer des vins rouges, auxquelles s'ajoutent depuis 2015, 12 parcelles à profil rosé

Cartographie





Les données recueillies

- **Observations au vignoble**
  - Etat sanitaire
  - Comportement hydrique
  - Arrêt de croissance
  - Véraison (pour les premiers prélèvements)
- **Paramètres analytiques**
  - Poids des 200 baies
    - Permet de raisonner en accumulation de produits de la biosynthèse par baie, et pas seulement en concentration
  - Paramètres classiques
    - Maturité pulpaire
  - Indices de Glories par IRTF (Méthode développée par le Groupe ICV)
    - Maturité phénolique : anthocyanes totales, anthocyanes facilement extractibles, polyphénols totaux, contribution des pépins

Indices de Glories par IRTF: exemple

GIE ICV-VVS
Centre oenologique
Vallée du Rhône
6, route de Carpentras
84190 BEAUMES DE VENISE
T. +33490124260 / F. +33490124269

Bulletin de résultats de contrôles de maturité
Analyses polyphénoliques

Date d'analyse: 24/09/18

Nb échantillons : 12

Parcelle (CodeICV)	Lieu-Dit	Producteur	Date d'analyse	Poids 200 baies g	Sucre g/l	Degré Pot. %Vol	AT gH2SO4/l	pH	Acide Malique g/l	Acide Tartrique g/l	K g/l	S/AT	N alpha aminé mg/l	N ass. mg/l	ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories	CPT	IA
CINSAULT		-				-															
015	PLANTIER mazet	A exploiter en rosé	24/09	694	204	12,1	3,6	3,29	1,6	6,3	1,1	57,0	114	206	366,0	191	48	59	19		
GRENACHE NOIR		-				-															
011	BLAUVAC	DM B4	24/09	430	249	14,8	3,2	3,48	1,5	5,7	1,3	77,6	93	129	1051,0	676	36	35	42		
012	MAZET	DM B4	24/09	349	243	14,4	3,6	3,41	1,2	6,8	1,3	67,7	93	163	1311,0	730	44	35	45		
022	Boissière	A exploiter en rosé	24/09	350	187	11,1	3,4	3,20	1,0	6,4	0,9	55,5	95	212	532,0	324	39	50	26	faible potentiel tannique	
SYRAH		-				-															
004	CITERNE	B2	24/09	374	247	14,7	3,4	3,52	1,6	6,3	1,4	72,0	132	207	1720,0	935	46	18	46		
005	JEUNE	B2	24/09	390	244	14,5	3,7	3,44	1,7	6,5	1,3	66,5	129	201	1793,0	907	49	20	46		
006	VIEILLE	B3	24/09	358	245	14,5	3,5	3,50	1,8	6,1	1,4	70,7	128	187	1843,0	973	47	22	50		
007	GOULET	B3	24/09	349	246	14,6	3,5	3,48	1,8	6,2	1,4	71,0	120	172	2213,0	1093	51	11	49		
009H	VALLAT HAUT	B3	24/09	340	240	14,3	3,5	3,49	1,9	5,9	1,4	69,7	127	182	1573,0	893	43	23	47		
010	COQ	B3	24/09	362	244	14,5	3,4	3,52	2,2	5,5	1,5	71,7	111	155	1742,0	910	48	26	50		
013	MAZET	**B5**	24/09	338	244	14,5	3,5	3,43	1,4	6,5	1,3	70,0	112	171	2444,0	1169	52	4	49		
014	PLANTIER mazet	B2	24/09	375	246	14,6	3,4	3,47	1,2	6,3	1,3	73,0	108	165	2047,0	1050	49	17	51		

Les syrah sont très groupées et prêtes (pour la maturité pulpaire). Commencer par B2
Pour une vinif en rosé, Boissière et le cinsault sont ok pour fin de semaine.

Prévoir une visite des parcelles demain pour confirmer tout ça

➢ Comparaison au millésime précédent et principales singularités du millésime :

Tendances par rapport à 2017

Les données sont comparées à 2017 à même date.

	Grenache (27 parcelles)	**Syrah** (17 parcelles)
Degré potentiel *	de 9.0 à 12.2% vol. soit -2.0% vol.	de 9.6 à 11.3% vol. soit -1.6% vol.
Acidité totale**	5.3 gH_2SO_4/L soit +0.3 gH_2SO_4/L	6.0 gH_2SO_4/L soit +0.3 gH_2SO_4/L
Acide malique**	2.9 g/L soit +0.1 g/L	4.1 g/L soit +0.1 g/L
pH**	3.15 soit -0.04 unité pH	3.18 soit -0.01 unités pH
Poids de baies**	357 g soit +9%	379 g soit +10%
Indice de Glories IRTF Anthocyanes totales ApH3.2 **	319 mg/L soit -18%	727 mg/L soit -18%

** amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2017; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83*

*** moyenne et comparaison par rapport à 2017*

Les bulletins

- **Comparaison au millésime précédent et principales singularités du millésime :**

OBSERVATOIRE DE L'AOC VENTOUX
MILLESIME 2018
BULLETIN N°1 DU 21 AOUT 2018

Les grenaches du référentiel présentent en moyenne un retard de maturité technologique d'environ **10 jours par rapport à 2017** et les syrah, quant à elles, sont en retard d'une bonne semaine. Les maturités des syrah sont à ce jour très homogènes sur l'ensemble des secteurs, alors que l'on note pour les grenaches des **écarts entre parcelles parfois très importants**, en particulier dans la zone nord-est.

Le poids des baies est en légère augmentation par rapport à l'an dernier, d'environ 13%. Cet état résulte vraisemblablement du bénéfice des précipitations des 9 et 13 août.

Globalement sur l'ensemble du référentiel, nous avons une acidité totale similaire à 2017, avec un degré potentiel inférieur de 1,7%vol. 2018 se présente donc comme un millésime à **très faible potentiel acide**. Le long épisode caniculaire de juillet a en effet déclenché une forte comburation de l'acide malique.

Les niveaux d'anthocyanes facilement extractibles sont de 18% plus faibles qu'en 2017, mais cela traduit essentiellement le retard de maturité pulpaire. Pour les syrah, à degré potentiel équivalent, on se situe au même niveau qu'en 2016, tandis que pour les grenaches on note un léger déficit de 10%

Azote assimilable référentiel rosé

Il est intéressant de noter la **teneur moyenne élevée en azote assimilable** du référentiel, qui atteint cette semaine 234 mg/l. La figure 1 nous montre que les valeurs à degrés potentiels équivalents de ce millésime sont supérieures à celles du millésime dernier. Cet aspect sera positif pour l'élaboration de rosés à profils « thiols ».

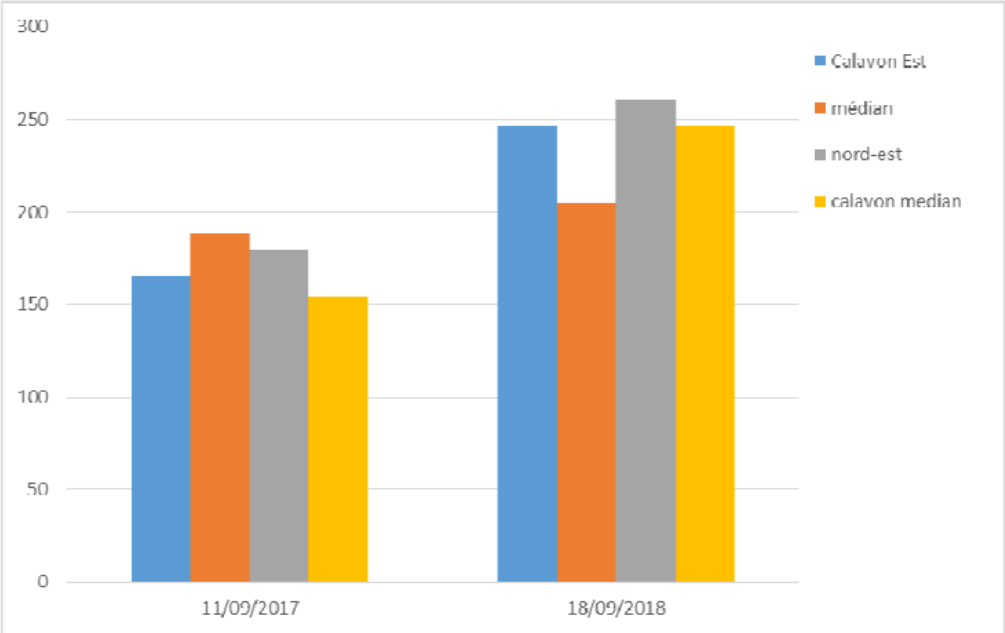


Figure 1 : Teneurs en azote assimilable à degrés équivalents des millésimes 2017 et 2018

➢ Evolution par rapport à la semaine précédente :

Une cinétique en baisse, avec un maintien des acidités

Tendances par rapport à la semaine dernière (*analyses du 28/08/2018)

	Grenache (27 parcelles)	**Syrah** (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 11 à 13.9% vol. soit + 0.7% vol.	De 10.8 à 13.1% vol. soit + 0.6% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4.0 g H_2SO_4/L soit - 0,2 g H_2SO_4/L	4.7 g H_2SO_4/L soit - 0,3 g H_2SO_4/L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.9 g/L soit + 0.0 g/L	3.0 g/L soit + 0.0 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,27 soit + 0,0 unité	pH=3,29 soit + 0,0 unité
Poids de baies	+ 1.4%	- 0.4%
Indices de Glories IRTF Anthocyanes totales ApH3.2*	465 mg/L Soit + 26 %	862 mg/L Soit + 14 %

** amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;*
**Aph3.2 : teneur en anthocyanes facilement extractibles des raisins en mg/l*
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

➢ Les zones de précocité:

Différenciation par zones de précocités

Figure 5 : Evolution du rapport sucres/baie sur cépage grenache noir, millésime 2018

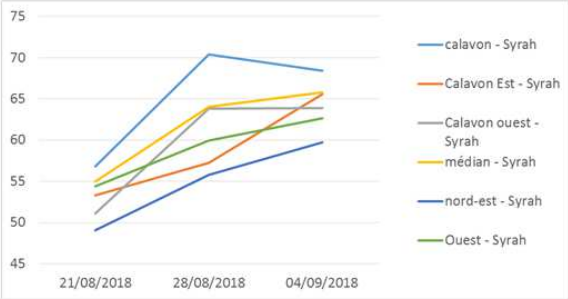


Figure 6 : Evolution du rapport sucres/baie sur cépage syrah, millésime 2018

La figure 5 nous montre que le chargement en sucres des grenaches du secteur Calavon ouest et Ouest est en stagnation, tandis que celui du secteur nord-est est encore en cinétique active. Concernant les syrah, les secteurs Nord-est, Ouest et Calavon Est sont encore en chargement actif, tandis que l'on observe déjà un phénomène de concentration sur les secteurs Calavon et Calavon ouest. Cette concentration est confirmée par une légère hausse de l'acidité sur ces deux secteurs.

L'hétérogénéité est de plus en plus marquée sur grenache, avec un écart de degré potentiel de 3%vol. cette semaine. Des contrôles de degré potentiel sur chaque parcelles seront cette année indispensables afin de vendanger à maturité voulue.

Le secteur médian présente sur grenache une acidité très faible par rapport aux autres secteurs. Il est intéressant de noter que les pH ne sont pas forcément proportionnels à l'acidité totale. Le secteur Calavon Est présente une acidité totale de 4 g H_2SO_4/L avec un pH de 3.33, tandis que le secteur médian présente une acidité totale de 3.3 g H_2SO_4/L pour un pH de 3.34. Ceci peut être dû au pouvoir tampon du potassium, qui apporte un effet sur l'équilibre acide/base.

A retenir

- **La pertinence d'un référentiel dépend :**
  - Du choix initial des parcelles
  - Dun nombre de parcelles par unité de précocité ou de terroir (Au fur et à mesure de l'avancée des vendanges, les comparatifs par moyennes deviennent moins pertinents, le périmètre se réduisant dès que les parcelles les plus mûres se récoltent)
  - De la rigueur du prélèvement
  - Des paramètres étudiés et des observation de terrain
- **Référentiel de maturité vs Suivi de maturité parcellaire**
  - Paramètres identiques
  - Objectifs différents (Expliquer le comportement des terroirs vs Récolter à la bonne maturité)
  - Technique de prélèvement différente (Reproductibilité vs Représentativité de la parcelle)

Vos Contacts ICV

+ d'infos

Didier ROBERT

Directeur Adjoint Groupe ICV Vallée du Rhône

Courriel : drobert@icv.fr

Victor DUBOIS

Consultant viticole Groupe ICV Vallée du Rhône

Courriel : vdubois@icv.fr

www.icv.fr

Merci de votre attention

Document Groupe ICV ©. Usage professionnel interdit (formation, copie, documents commerciaux) sans autorisation du Groupe ICV