

## 2<sup>ème</sup> Bulletin Maturité 2022 : Sec, sec, sec... et précoce !

### Etat du vignoble :

Le vignoble ardéchois n'est pas épargné par les périodes de canicule et la sécheresse.

La sortie de grappes s'annonçait prometteuse mais les estimations de récolte doivent être revues à la baisse puisque les baies seront très petites et on commence à observer de nombreux symptômes de stress hydrique dans les parcelles.

### Contrôles Maturité des 8-9 Août 2022 :

Cépage	Nb Parcelles	Poids de 200 baies (g)	TAP (%vol)	Ac. Totale (g/l)	Malique (indice)	pH
<b>Chardonnay</b>	12	251	12,7	4,4	2,2	3,25
<b>Sauvignon B</b>	8	234	11,3	5,1	2,6	3,15
<b>Viognier</b>	4	298	12	4,7	2,8	3,20
<b>Merlot</b>	5	204	12,6	4,4	2	3,20
<b>Syrah</b>	8	255	11,8	4,7	2,3	3,15
<b>Grenache N</b>	2	288	11,3	4,6	1,1	3,10
<b>Pinot</b>	2	212	12,3	3,9	2,6	3,40
<b>Gamay</b>	11	341	13,5	4,8	2,7	3,15

Valeur à degré équivalent :

Très faible	Faible	Moyen	Elevé	Très élevé
-------------	--------	-------	-------	------------

Les poids des baies sont très faibles sur tous les cépages. Avec les fortes chaleurs, la dégradation de l'acide malique est rapide et atteint déjà des niveaux faibles.

### Par rapport à la semaine dernière :

	Effectif constant	Poids 200 Baies	Degré Potentiel (%Vol)	AT (gH2SO4/l)	pH	Acide Malique(g/l)
<b>CHARDONNAY</b>	7	+ 11%	+ 1,1	- 1,1	+ 0,15	- 1,1
<b>GAMAY</b>	8	+ 10%	+ 1,5	- 1,0	+ 0,1	- 0,9

Ce comparatif à parcelles constantes confirme cette maturation très active depuis 7 jours.

### Par rapport aux millésimes précédents :

	Effectif	Date	Poids 200 Baies (g)	Degré Potentiel (%V)	AT(gH2SO4/l)	pH	Acide Malique(g/l)
CHARD 2022	12	9/08/2022	251	12,7	4,4	3,25	2,2
CHARD 2020	17	10/08/2020	292	12,6	4,9	3,23	2,8
CHARD 2018	10	6/08/2018	236	9,2	6,9	3,14	4,9
CHARD 2017	7	7/08/2017	261	11,1	6,3	3,13	4,2
CHARD 2015	8	10/08/2015	301	11,2	5,6	3,11	2,9

L'exemple du Chardonnay est révélateur de la précocité du millésime puis que l'on n'a jamais eu un TAV si haut et un malique si bas à cette période du mois d'août.

Par contre, la maturité des pellicules semble nettement moins en avance lorsque l'on déguste les baies. Sur les cépages rouges, cette impression est confirmée par les indices glories.

Maturité phénolique :

Les premières données issues des analyses d'indice Glories sur raisins sont très partielles car issues de peu de parcelles. Les tendances, à confirmer dans les semaines qui viennent, sont :

- Des IPT (indice de polyphénols totaux) moyens à élevés (petites baies)
- Des niveaux d'anthocyanes extrêmement faibles à ce stade (chargement en cours)

La réussite des vinifications en rouge en 2022 dépendra de notre capacité à piloter ce décalage entre les maturités.

**Sylvain GRAS – Paul PRADELLE**  
Centre Œnologique d'Ardèche – Groupe ICV