

3^{ème} Bulletin Maturité 2022 : En attendant la pluie.

Etat du vignoble :

Le vignoble ardéchois est toujours marqué par la sécheresse. Les orages de ce week-end ont apporté des cumuls faibles à moyens : 2 à 15 mm dans la majorité des cas mais jusqu'à 40 mm très localisés. Les pluies attendues ce mercredi 17 août pourraient changer la donne en permettant une meilleure maturation des pellicules qui sont très dures à l'heure actuelle.

La récolte est en cours sur les Chardonnay, Gamay, Pinot avec des rendements hétérogènes selon l'état hydrique des parcelles.

Contrôles Maturité du 16 Août 2022 :

Cépage	Nb Parcelles	Poids de 200 baies (g)	TAP (%vol)	Ac. Totale (g/l)	Malique (indice)	pH
Chardonnay	6	252	14,0	3,2	1,6	3,45
Sauvignon B	6	296	12,0	3,8	2,0	3,35
Viognier	11	251	12,6	4,0	1,9	3,30
Merlot	9	204	13,5	3,5	1,6	3,35
Syrah	18	243	13,3	3,7	1,6	3,30
Grenache N	4	300	13,5	3,7	1,1	3,25
Gamay	5	325	14,2	3,8	2,0	3,30

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 concentration en acide malique est déjà très faible et les pluies annoncées devraient accentuer ce phénomène.

Par rapport à la semaine dernière :

	Effectif constant	Poids 200 Baies	Degré Potentiel (%Vol)	AT (gH2SO4/l)	pH	Acide Malique(g/l)
CHARDONNAY	4	+ 2%	+ 0,9	- 1,1	+ 0,2	- 0,8
SAUVIGNON	5	+ 15%	+ 1,1	- 1,5	+ 0,2	- 1,0
VIOGNIER	8	- 1%	+ 0,6	- 1,0	+ 0,15	- 0,9
SYRAH	6	+ 2%	+ 1,6	- 1,3	+ 0,15	- 0,9
GAMAY	2	- 10%	+ 1,2	- 1,2	+ 0,15	- 0,8

Ce comparatif à parcelles constantes confirme que la maturation est très active depuis 8 jours. La dégradation de l'acide malique est rapide et la hausse de pH est marquée cette semaine. Les poids des baies sont faibles mais stables. On semble même observer un léger grossissement sur Sauvignon.

Par rapport aux millésimes précédents : Exemple du Viognier

	Effectif	Date	Poids 200 Baies (g)	Degré Potentiel (%V)	AT(gH2SO4/l)	pH	Acide Malique(g/l)
VIIGNIER 2022	11	16/08/2022	251	12,6	4	3,3	1,9
VIIGNIER 2020	12	17/08/2020	310	11,3	4,6	3,29	2,6
VIIGNIER 2019	2	12/08/2019	186	9,3	8,4	2,88	6,9
VIIGNIER 2018	7	13/08/2018	295	9,6	5,3	3,35	3,7
VIIGNIER 2017	12	14/08/2017	305	11,9	5,4	3,15	3,3
VIIGNIER 2015	11	17/08/2015	365	12,1	4,8	3,29	2,5

Sur Viognier, 2022 est très précoce avec une faible réserve d'acide malique avec quelques jours d'avance sur 2015, 2017 ou 2020. La situation au vignoble est très hétérogène sur ce cépage avec des parcelles chargées et d'autres où il y a beaucoup de baies « brûlées » côté soleil et des défoliations importantes par endroit.

Les maturités phénoliques :

Sur tous les cépages, les dégustations de baies font apparaître des pulpes gélatineuses, des pépins marron et craquants mais des pellicules très dures et astringentes. On retrouve souvent ce caractère astringent sur les premiers jus rentrés en cave.

Les analyses d'indice Glories confirment ces tendances :

- Les IPT (Indice de polyphénols totaux) sont élevés en lien avec les petites baies. Cette forte présence tannique devra être gérée par la séparation des presses et les collages en blanc et rosé. Il faudra bien maîtriser les extractions en rouge.
- Les niveaux d'anthocyanes sont faibles pour l'instant. Leur accumulation est en cours même si les niveaux de sucres sont élevés. (exemple d'une parcelle de Merlot ci dessous)

