

#### 4<sup>ème</sup> Bulletin Maturité 2022 : Après la pluie, la maturité.

##### Etat du vignoble :

Les pluies du mercredi 17 août ont été relativement bien réparties sur le sud de l'Ardèche sans dégâts majeurs même si les cumuls varient de 8 à 100 mm selon les zones. Sur la plupart des cépages, ces pluies sont bénéfiques et permettent d'envisager de meilleures conditions pour la maturation.

##### Contrôles Maturité des 22 et 23 Août 2022 :

Cépage	Nb Parcelles	Poids de 200 baies (g)	TAP (%vol)	Ac. Totale (g/l)	Malique (indice)	pH
<b>Sauvignon B</b>	7	308	<b>12,8</b>	3,5	<b>1,7</b>	3,35
<b>Viognier</b>	10	285	<b>13,2</b>	3,4	<b>1,5</b>	3,40
<b>Merlot</b>	14	221	<b>13,4</b>	3,3	<b>1,3</b>	3,40
<b>Syrah</b>	8	272	<b>13,0</b>	3,5	<b>1,7</b>	3,35
<b>Grenache N</b>	2	308	<b>12,8</b>	3,4	<b>1,0</b>	3,25
<b>Gamay</b>	7	281	<b>13,2</b>	3,6	<b>2,0</b>	3,40

Valeur à degré équivalent :

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

Les poids des baies restent très faibles sur tous les cépages, sauf sur le Sauvignon qui semble avoir mieux profité de la pluie.

La concentration en acide malique déjà très faible avant les pluies atteint maintenant des valeurs minimales et devrait continuer à se dégrader.

##### Par rapport à la semaine dernière :

	Effectif constant	Poids 200 Baies	Degré Potentiel (%Vol)	AT (gH2SO4/l)	pH	Acide Malique(g/l)
<b>SAUVIGNON</b>	5	+ 6 %	+ 0,6	- 0,3	+ 0,07	- 0,5
<b>VIOGNIER</b>	7	+ 3 %	+ 0,4	- 0,6	+ 0,07	- 0,3
<b>SYRAH</b>	6	+ 2 %	+ 0,4	- 0,3	+ 0,05	- 0,2
<b>MERLOT</b>	7	+ 0%	+ 0,4	- 0,3	+ 0,05	- 0,3

Ce comparatif à parcelles constantes confirme que les pluies ont fortement impacté la maturation. Le poids des baies est stable voire en légère hausse sur ces cépages précoces et semble avoir eu un effet plus bénéfique sur les cépages tardifs. Les hausses de degré potentiel ont été modérées.

Par rapport aux millésimes précédents : Exemple de la Syrah

	Effectif	Date	Poids 200 Baies (g)	Degré Potentiel (%V)	AT(gH2SO4/l)	pH	Acide Malique(g/l)
SYRAH 2022	8	23/08/2022	272	13	3,5	3,34	1,7
SYRAH 2021	7	23/08/2021	453	10,2	7,1	3,05	5,8
SYRAH 2020	13	24/08/2020	359	13	4,4	3,31	2,6
SYRAH 2019	1	19/08/2019	221	8,3	8,5	2,82	6,9
SYRAH 2018	14	20/08/2018	376	10,7	6,2	3,13	5,1
SYRAH 2017	16	21/08/2017	345	11,9	5,7	3,06	3,7

Sur Syrah, la précocité se confirme avec des équilibres proches de 2020 à même date. Le niveau d'acide malique est particulièrement bas pour ce cépage et doit être pris en compte dans le cadre des vinifications en rosé. En revanche le pH se maintient, et reste par exemple à un niveau proche de l'équilibre de 2020.

Les maturités phénoliques progressent :

Sur tous les cépages, la dégustation des baies a évolué favorablement après les pluies. Les pellicules particulièrement astringentes commencent à mieux se dilacérer. Le relargage de couleur est donc d'autant plus rapide en rosé et demande la plus grande vigilance dans la séparation des presses.

L'accumulation d'anthocyanes a bien progressé depuis 8 jours comme le montre l'évolution des anthocyanes facilement extractibles (Aph3,2) dans le tableau ci-dessous :

	Effectif constant	Poids 200 Baies	Degré Potentiel (%Vol)	Aph3,2
SYRAH	6	+ 2 %	+ 0,4	+ 25 %
MERLOT	7	+ 0%	+ 0,4	+ 15 %
GRENACHE N	2	+ 5 %	+ 0,6	+ 70 %

Dans les caves tout s'accélère:

La récolte démarre cette semaine ou s'accélère fortement dans toutes les caves.

Il est difficile de cibler les priorités tant les situations sont hétérogènes d'un secteur à l'autre. A l'heure actuelle, il ne faut pas se précipiter sur les chantiers de récolte à destination des vinifications en rouge mais il faut tenir compte des degrés potentiels parfois élevés et de la capacité de dilacération des pellicules.

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