

5^{ème} Bulletin Maturité 2022 : Vendanger ou patienter ?

Etat du vignoble :

La semaine écoulée a été chaude et ventée. La maturation a été très active jusqu'à ce mardi 30 août. Les orages de ce 30 août après-midi et les prévisions météorologiques incertaines des prochains jours peuvent rebattre les cartes.

Contrôles Maturité des 29 et 30 Août 2022 :

Cépage	Nb Parcelles	Poids de 200 baies (g)	TAP (%vol)	Ac. Totale (g/l)	Malique (indice)	pH
Sauvignon B	3	272	13,2	3,1	0,9	3,45
Viognier	9	219	14,0	3,3	1,0	3,35
Grenache B	2	301	13,3	3,2	1,0	3,35
Merlot	18	193	14,9	2,8	0,6	3,40
Syrah	15	262	13,0	3,4	1,2	3,35
Grenache N	7	304	13,4	3,2	0,7	3,25
Cabernet S	4	182	13,6	3,3	1,2	3,40

Valeur à degré équivalent :

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

Les poids des baies restent faibles à très faibles sur tous les cépages.

La concentration en acide malique est extrêmement basse. Sur les cépages tardifs, la tendance ne s'inversera pas pour le malique.

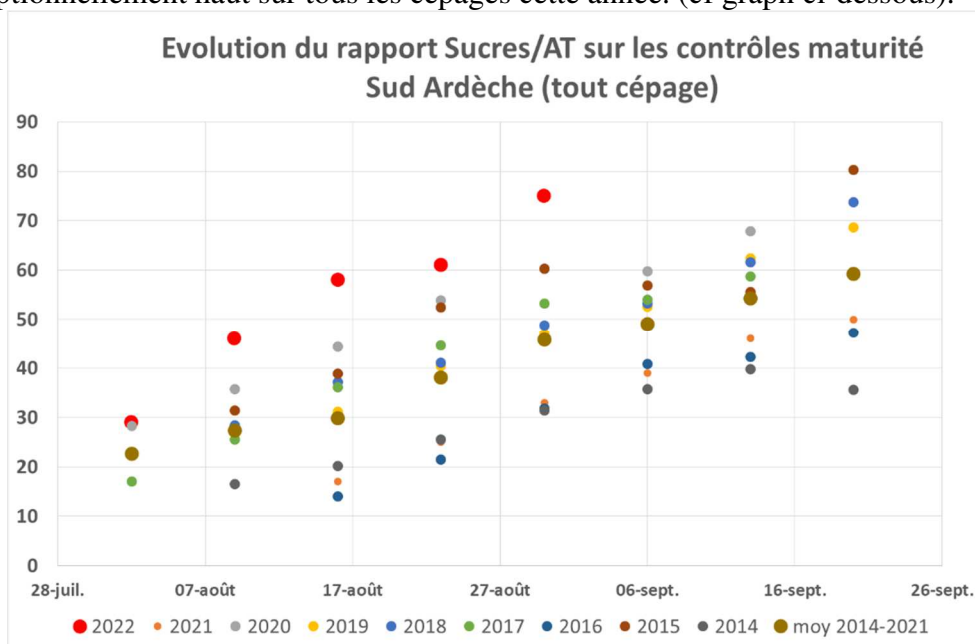
Par rapport à la semaine dernière :

	Effectif constant	Poids 200 Baies	Degré Potentiel (%Vol)	AT (gH2SO4/l)	pH	Acide Malique(g/l)
VIIGNIER	4	- 5 %	+ 1,4	- 0,6	+ 0,05	- 0,5
MERLOT	4	+ 5 %	+ 1,1	- 0,5	+ 0,1	- 0,4
SYRAH	6	=	+ 1,3	- 0,4	+ 0,1	- 0,4
GRENACHE N	3	+ 3 %	+ 1,2	- 0,2	+ 0,01	- 0,2

Après des hausses modérées la semaine dernière en raison des pluies, la dynamique d'accumulation des sucres est bonne. Par contre, avec les niveaux faibles de malique, la dégradation de l'acidité est beaucoup plus lente maintenant. Au niveau du poids des baies, c'est assez stable sauf sur Viognier où quelques parcelles semblent décrocher en lien avec le mistral de ces derniers jours.

Par rapport aux millésimes précédents :

En lien avec la concentration en sucres et la faiblesse de l'acide malique, le ratio Sucres/acidité est exceptionnellement haut sur tous les cépages cette année. (cf graph ci-dessous).



Les maturités phénoliques progressent :

L'accumulation d'anthocyanes semble continuer comme le montre l'évolution des anthocyanes facilement extractibles (Aph3,2) dans le tableau ci-dessous. Ces valeurs sont variables d'une situation à l'autre et à interpréter avec prudence puisque nous avons peu de parcelles en suivi hebdomadaire.

	Effectif constant	Poids 200 Baies	Degré Potentiel (%Vol)	Aph3,2
SYRAH	5	=	+ 1,3	+ 10 %
MERLOT	3	+ 5 %	+ 1,1	+ 25 %
GRENACHE N	2	+ 3 %	+ 1,2	+ 20 %

Dans les caves:

La récolte bat son plein maintenant avec la fin des Sauvignon, les Viognier, les Syrah rosé et les premiers Merlot rouge.

Le caractère tannique du millésime se confirme sur les jus de blancs et rosés. Il est nécessaire de séparer les jus de presses et de coller dès le débordage : ce sont les sensations en bouche qui doivent piloter ces choix. En rouge, c'est encore un peu tôt pour apprécier la qualité des tanins (extraction douce en priorité).

Pour les cépages à pellicules fragiles comme la Syrah, il faudra être très vigilant sur l'état sanitaire afin de choisir les parcelles qui peuvent continuer à mûrir et celles qu'il convient de vendanger au plus vite.