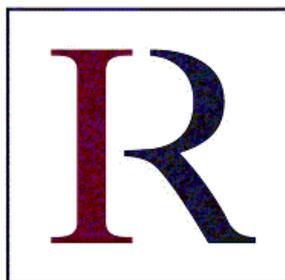


N° 6

- Situation météorologique
- Résultats de l'étude maturité générale par secteur

Situation du vignoble au 15 septembre

Etude de la végétation et de la production 2008

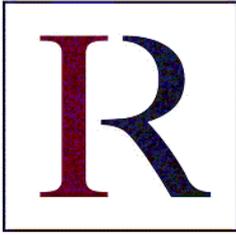


SERVICE TECHNIQUE D'INTER RHONE

2260, route du grès
84100 ORANGE

Olivier ROUSTANG
roustang@inter-rhone.com

Tel : 04 90 11 46 50
Fax : 04 90 11 46 09



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE DES COTES DU RHONE MERIDIONALES

Par rapport à la semaine dernière, plusieurs parcelles ont été récoltées, surtout sur les secteurs du Gard sud où les vendanges sont bien enclenchées. Ceci permet de dresser d'ores et déjà une première appréciation sur la qualité du millésime.

Sur la semaine, **le temps clément dû au retour du mistral et à la baisse des températures a une influence positive** sur l'état sanitaire et l'état général du vignoble.

Toutefois, la maturation ralentit. On note peu d'évolution sur l'accumulation des sucres par rapport au prélèvement précédent, sauf sporadiquement sur quelques parcelles. **La maturation semble avancer désormais plus par concentration** que par accumulation compte-tenu du rendement photosynthétique du feuillage désormais réduit (état du feuillage parfois déficient, températures plus fraîches et durée d'ensoleillement raccourcie).

Au niveau des différents paramètres analytiques, **le poids des 200 baies reste stable** par rapport à la semaine dernière et se situe dans la moyenne des trois dernières années pour les syrah et grenache. Les valeurs de pH sont toujours très basses malgré une chute des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique restent élevées.

La maturité phénolique et la maturité pulpaire sont proches. Aussi, le déclenchement de la date de récolte doit tenir compte cette année plus du degré probable et de l'état sanitaire que des paramètres visant à caractériser la diffusion de la couleur, la fermeté des pellicules, le brunissement des pépins, ...

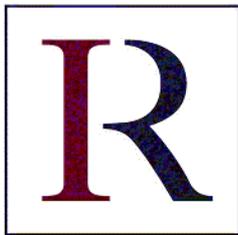
Les premières cuves rentrées il y a 10 jours environ sur les secteurs précoces du Gard et du Vaucluse sont actuellement en fin de fermentation alcoolique. **Le potentiel couleur et le potentiel aromatique sont confirmés. Les vins rouges sont effectivement très colorés. Les blancs et rosés sont très expressifs**, nets et francs. Les équilibres acides sont satisfaisants. Les fermentations se déroulent dans de bonnes conditions, assez rapidement parfois compte-tenu des valeurs en azote assimilable élevées et des teneurs en sucres sans excès.

L'hétérogénéité de la matière première se confirme également. Les degrés potentiels et les équilibres acides sont disparates. Il n'est pas rare de voir rentrer des raisins titrant 14, 15 voire 16 % vol. Bien évidemment, les conditions d'exposition, de rendement et d'état sanitaire influent beaucoup sur ces potentiels. Encore une fois, **l'appréciation de la maturité nécessite cette année plus que jamais des passages réguliers et soutenus dans les parcelles.** Les opérations de tri de la vendange sont une étape nécessaire à l'obtention d'une qualité optimale.

De fait, **la gestion des fermentations demandera très certainement plus d'attention et de suivi** qu'à l'ordinaire; ceci afin d'orienter au mieux les schémas de vinifications et de valoriser au maximum les potentialités du millésime.

L'appui technique de vos œnologues conseils, par leurs compétences et leur connaissance précise des caractéristiques du millésime, permettra d'adapter les techniques à la matière première et de **révéler les qualités de ce millésime 2008.**

NB: Les résultats complets de ce 5^{ème} prélèvement sont disponibles dès à présent sur le site www.institut-rhodanien.com



Tableaux N° 2, 3, 4 et 5 : Moyennes des paramètres analytiques par secteur au cinquième prélèvement

Secteurs GARD SUD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
378	13.1	3.52	3.30	121
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
2.07	4.59	1245	5.7	1.19

Secteurs GARD NORD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
397	11.9	4.67	3.20	104
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
3.34	5.06	1310	5.6	0.96

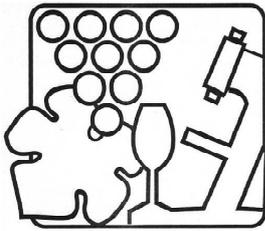
Secteurs VAUCLUSE CENTRE

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
355	12.4	3.74	3.30	144
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
1.94	5.04	1278	5.9	0.97

Secteurs VAUCLUSE NORD

Poids 200 baies	Degré % vol	Acidité totale	pH	Azote assimilable
383	11.6	5.36	3.10	118
Acide malique	Acide tartrique	Potassium	CPT	Anthocyanes
3.59	5.50	1333	5.8	0.91

Laboratoire Œnologique Philis



"Maison de Gigondas"

84190 GIGONDAS

Tél : 04 90 65 86 15

Fax : 04 90 65 81 15

SITUATION GENERALE – SECTEUR GIGONDAS

OBSERVATIONS :

Malgré les pluies de la semaine dernière, on constate une évolution satisfaisante de la maturité pour l'ensemble des parcelles. Par contre les moyennes d'évolution des poids cachent des augmentations ou des baisses selon les parcelles. En raison de l'hétérogénéité des grappes, il est conseillé, avant de commencer à vendanger, de vérifier la maturité des parcelles par des prélèvements de grappes.

Les Grenaches ont progressé de 0°6, avec une perte d'acidité totale et d'acide malique de 0,4 g/l, et des gains de 0,04 pH. Les azotes et les potassiums ont augmenté. Les IPT sont identiques mais les Intensités Colorantes ont baissé.

Les Mourvèdres ont bien progressé, avec des degrés qui ont pris 0°8. Les acidités ont baissé de 0,6 g/l et les d'acides maliques de 1,0 g/l ; les pH ont augmenté de 0,05. Les azotes sont stables, mais les potassiums sont en hausse. Les IPT et les IC ont un peu augmenté.

Les Syrahs sont en augmentation de 0°5. Les acidités ont perdu de 0,4 g/l avec des baisses d'acides maliques de 0,7 g/, tandis que les pH prenaient seulement 0,03. Les azotes et les potassiums ont un peu augmenté. Les IPT et les IC sont stables.

Conclusion : Les degrés ont progressé en moyenne de 0°6 avec une évolution modérée des acidités qui restent bien équilibrées. On note une augmentation raisonnable des potassiums et une légère hausse de l'azote. Les doses d'acide tartrique ont peu varié. Sur la moyenne les IPT et les IC sont stables. La maturité moyenne est toujours en retard, cependant l'état sanitaire est un paramètre à prendre sérieusement en compte.

Pluies : 38 mm le 11 et 2 mm le 13.

*Contrôle maturité du Syndicat de l'AOC Gigondas
Réalisé avec la participation financière d'Inter Rhône*



MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE AU NORD VAUCLUSE – SUD DROME SECTEURS 5 ET 7

Situation actuelle au 16 Septembre 2008

Les vendanges ont démarré sur le secteur 5 et pour les cépages blancs sur le secteur 7. L'équilibre des blancs et des saignées de rosé est dominé par l'acidité. Les fermentations démarrent rapidement. Les degrés sont assez faibles. Compte tenu de la fragilité des moûts, la protection vis-à-vis de l'oxygène est impérative au cours des transferts de vendanges et de moûts. Le tri à la parcelle et en cave est vivement conseillé.

Secteur 5

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique (g/l)	Azote mg/l	Potassium mg/l
Grenache	371	11,6	5,08	3,09	3,9	174	1144
Syrah	398	10,9	5,68	3,11	5,0	208	1392
Carignan	456	11,4	5,97	3,07	4,9	156	1385

Communes concernées :

Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochegude Tulette

Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ O ₄	pH	Acide Malique (g/l)	Azote mg/l	Potassium mg/l
Grenache	409	11,4	5,98	3,04	4,6	140	1269
Syrah	397	11,0	6,67	3,05	5,8	180	1406
Carignan	409	11,4	5,98	3,04	4,6	193	1410

Communes concernées :

Saint Maurice sur Eygues, Vinsobres, Mirabel aux Baronnie, Vaison la Romaine, Nyons, Venterol, Rousset les Vignes, Saint Pantaléon les Vignes



Comparaison de la situation par rapport à la semaine dernière

Secteur 5

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique (g/l)
Grenache	=	+ 0,2	- 0,25	+ 0,01	- 0,3
Syrah	+ 17	+ 0,2	- 0,3	+ 0,04	- 0,1
Carignan	+ 60	+ 0,3	- 0,1	=	- 0,7

Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l d'H ₂ SO ₄	pH	Acide Malique (g/l)
Grenache	+ 16	+ 0,5	- 0,7	+ 0,03	- 0,3
Syrah	=	+ 0,7	- 0,6	+ 0,04	- 0,6
Carignan	+ 60	=	=	+ 0,02	=

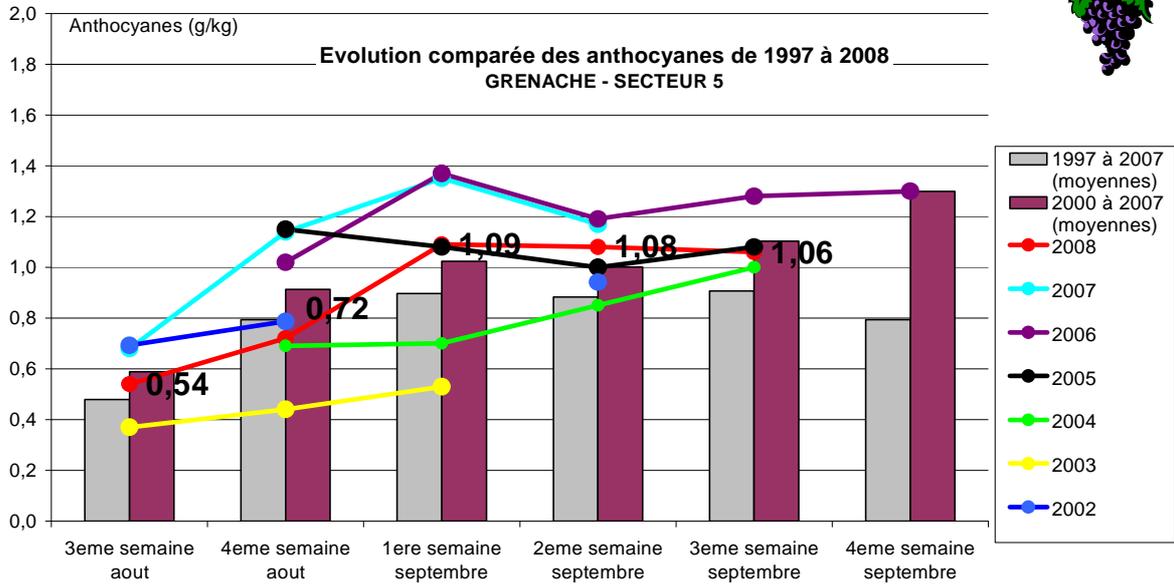
Observation :

Le poids de 200 grains s'est stabilisé sur Grenache et Syrah, alors qu'il a fortement progressé sur Carignan. La concentration en sucre n'a pas été aussi rapide que la prise de poids de la semaine dernière (effet de dilution, fraîcheur nocturne et le faible ensoleillement); par conséquent le degré a peu progressé. Nous pouvons faire la même observation concernant l'acidité. L'hétérogénéité de la maturité demande de gérer la vendange à la parcelle.

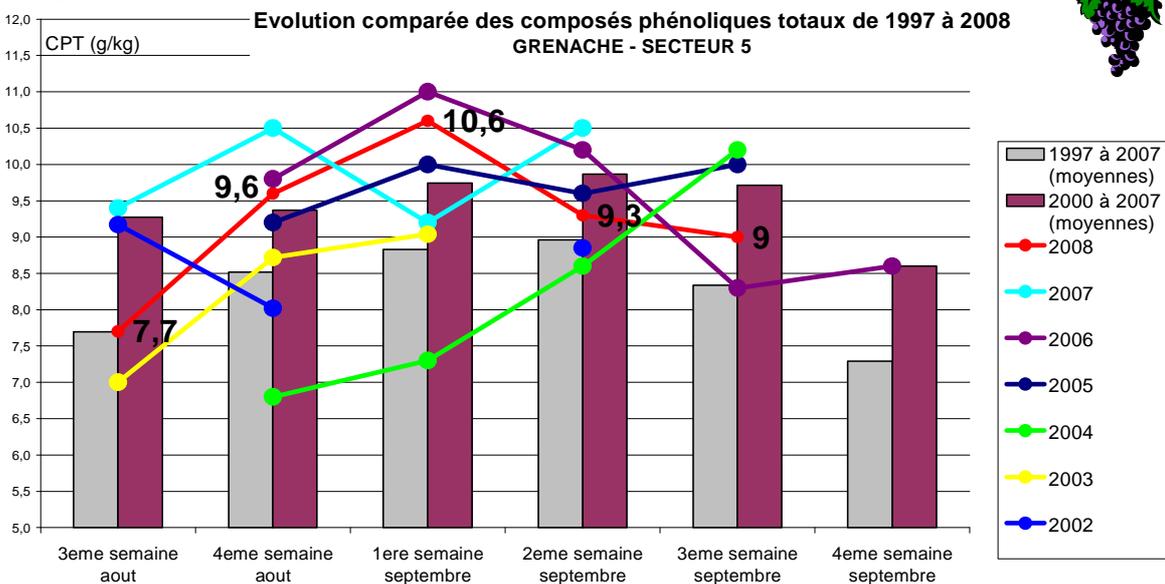
La dégradation de l'état sanitaire sur certaines parcelles, exige de prendre des mesures d'hygiène strictes : rinçage à l'eau potable des bennes après chaque voyage, rinçage du matériel de cueillette. Nettoyage des têtes de récolte sur les machines à vendanger.



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique
L.A.C.O.
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE

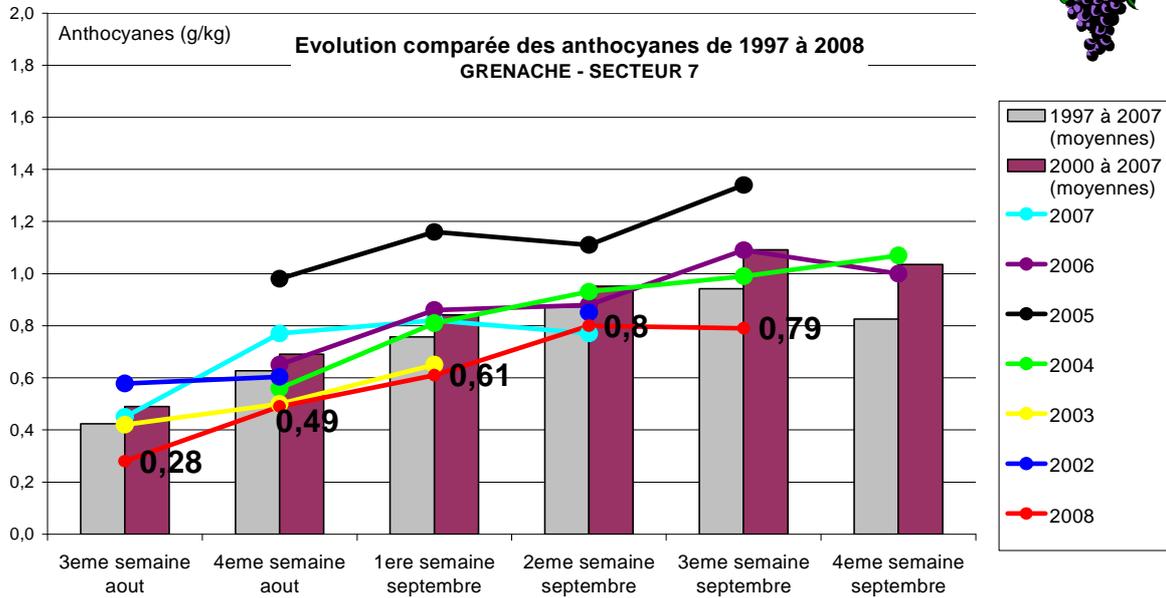


Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique
L.A.C.O.
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE

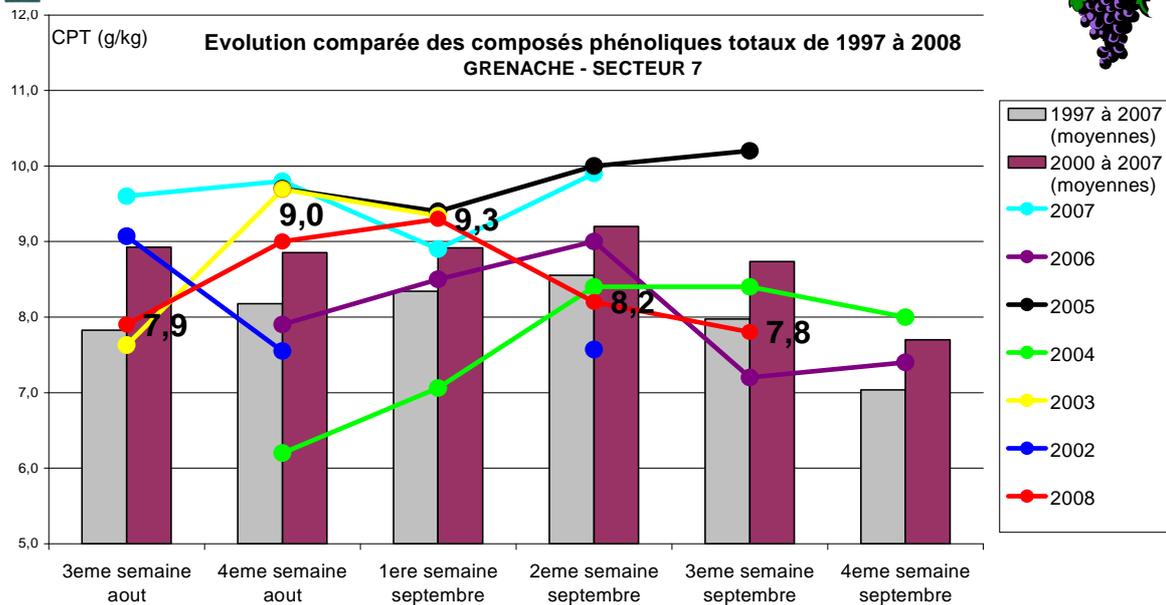




Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique
L.A.C.O.
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique
L.A.C.O.
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE



Sur les 2 secteurs, nous constatons une stabilisation des anthocyanes et une légère baisse de la concentration en polyphénols totaux.

Nous vous souhaitons de bonnes vendanges



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

SECTEUR CDR Septentrional

- Faible évolution des degrés potentiels.
- Les acidités continuent de chuter.
- L'état sanitaire des parcelles ne cesse de se dégrader.

Les vendanges devraient commencer cette semaine sur les parcelles les plus précoces de Saint-Péray et de Crozes-Hermitage blanc.

L'évolution préoccupante de l'état sanitaire nécessitera un tri sévère lors de la récolte manuelle. En récolte mécanique, le tri devra se faire avant le passage de la machine en retirant à la parcelle les grappes les plus atteintes.

Les épisodes pluvieux de la semaine écoulée n'ont pas facilité le chargement des baies en sucre. Les titres alcoométriques volumiques potentiels restent donc globalement faibles.

La masse des baies est encore une fois stable sur l'ensemble du secteur à l'exception de la roussanne de Saint-Péray qui voit son poids de baies s'accroître de 38g.

En Blanc :

C'est encore une fois sur les cépages blancs que nous enregistrons la plus nette progression des degrés probables cette semaine (0°4 en moyenne), progression qui reste cependant assez faible. L'exception vient de la marsanne du secteur de l'Hermitage pour qui les concentrations en sucre sont restées stables.

Les acidités ont évolué de façon importante ce qui les amène, à degré équivalent, dans la moyenne des millésimes antérieurs.

Ainsi, l'AT a chuté de 0,5 g/L H₂SO₄ amenant la marsanne de l'Hermitage à 4,5 g/L H₂SO₄.

Belle augmentation du pH (+0,1), pour atteindre une valeur moyenne de 3,2.

Les concentrations en acide malique décroissent elles aussi, mais de façon très irrégulières en fonction des secteurs.

Les concentrations en potassium semblent se stabiliser autour de valeurs plutôt faibles.

La comparaison date à date par rapport au millésime 2007 fait ressortir un retard de l'ordre de 3° d'alcool potentiel pour la marsanne de l'Hermitage. Les baies sont 20% plus grosses et le pH est de 3,17 au lieu de 3,48.

En Rouge :

Sur syrah, les degrés probables ont peu évolué. Seul Cornas se trouve au dessus du lot avec un TAVP moyen de 11°8, les autres secteurs affichent des degrés probables compris entre 9°8 et 10°7.

Les acidités ont évolué de façon assez conséquente (AT : -0,5 g/L H₂SO₄, pH : +0,1 à +0,15 points).

Une comparaison inter-millésimes à teneur en sucre équivalente permet de mettre en évidence une évolution singulière des maturités.



En effet, malgré une faible évolution des degrés potentiels, les poids de 200 baies n'ont cessés de s'accroître. 2007 fait donc parti des cinq millésimes qui enregistrent les plus gros poids de baies des 30 dernières années en Crozes-Hermitage.

Les teneurs en acide malique ont continué à évoluer amenant les concentrations des baies proches de celles mesurées en 2007 pour des TAVP similaires. La rapide consommation de cet acide organique est responsable de l'évolution du pH qui est dorénavant dans la moyenne des trentes dernières années à TAVP équivalent.

SECTEUR Condrieu – Côte-rôtie (Commentaires rédigés par la CA69)

Etat sanitaire

Suite aux conditions climatiques déplorable de la semaine dernière, l'état sanitaire des parcelles s'est détérioré :

- Les parcelles les plus « tardives » plutôt épargnées jusqu'à la semaine dernière par le *Botrytis cinerea* présentent désormais quelques foyers. Ceci est valable en particulier pour roussane, marsanne ainsi que des parcelles de Côtes Rôtie en « plateau ».
- Les parcelles de viognier sur certains coteaux ont connu un développement foudroyant du Botrytis
- En syrah, avec des grappes moins compactes, les baies ont été attaquées une après l'autre détruisant pour certaines parcelles plus de la moitié de la récolte.

A ce jour suite au retour de conditions plus sèches et plus venteuses, la situation s'est stabilisée, avec pour les baies intactes un raffermissement des baies et des pellicules plus épaisses. Cette évolution plus favorable a été remarquée dès lundi.

A noter que l'évolution de la maturité pourra être contrariée sur certaines parcelles par un feuillage mal en point (carences, mildiou, ...).

Le suivi de l'évolution de l'état sanitaire et de la maturité est impératif ces prochains jours. Les états pourront se dégrader très vite. Ceci est d'autant plus important que des écarts de comportement sont notés au sein même des parcelles.

Evolution des paramètres de maturité

Cette semaine est marquée par une stagnation de la maturité, hormis une augmentation de l'acidité et une diminution des teneurs en acide malique.

Poids des 200 baies

Les poids des 200 baies n'ont pas évolué pour le Viognier, ceci place le millésime 2008 au niveau de 2001 en terme de rapport maturité /poids. A noter que ce millésime était à un niveau moyen pour ce paramètre.

En revanche la légère augmentation du poids moyen des 200 baies (+ 20 g) en Côte Rôtie place ce millésime à un niveau élevé pour le rapport poids/degré, à rapprocher du niveau de 2001. Ces moyennes ne doivent pas occulter les comportements variables des différentes parcelles.



Degré

A l'image de la semaine précédente, les degrés n'ont pas/peu progressé cette semaine en Syrah (Côte Rôtie + 0.3 en moyenne) comme en Viognier (+ 0.7 en moyenne).

Equilibre acide

L'équilibre se dégrade cette semaine avec des acidités qui chutent en moyenne de 0.9-0.8 g avec une remontée des pH (+0.08 pour Côte Rôtie et +0.11 pour Condrieu) associées à la stagnation des degrés. Les diminutions des teneurs en acide malique sont notées sur toutes les appellations (- 1 g/l en Côte Rôtie et Condrieu). Les taux de potassium progressent pour Condrieu (+ 0.11) et se stabilisent pour Côte Rôtie

Teneur en azote

Les taux d'azote sont à des valeurs limites selon les parcelles et notamment en rouge (inférieures à 150 mg/l).

Des réajustements seront à prévoir en vinification.

SECTEUR Tricastin

Secteur Les Granges-Baume :

Les degrés progressent de +0,5 sur grenache et +0,4 sur syrah. Légère baisse des acidités. Les poids de baies augmentent un peu sur grenache et carignan.

Secteur St Paul-Valaurie-Grignan :

Les degrés stagnent sur grenache et baisse en syrah. Bonne évolution en viognier avec une baisse de l'acidité. Sur les autres cépages peu d'évolution de l'acidité sauf pour le cinsaut qui perd un point. Les poids de baies augmentent un peu sauf sur viognier.

Secteur La Roche :

Bonne évolution des degrés et baisse de l'acidité qui reste encore élevée. Peu d'augmentation du poids des baies.

En secteurs précoces, l'état sanitaire des syrah se dégrade, celle des grenaches un peu moins, malgré des foyers de pourriture régulièrement présents.

Sur chaque parcelle, suivre l'évolution de la maturité, de l'état sanitaire et évaluer la maturité phénolique par la dégustation des baies (fruité, astringence des pellicules). La date des vendanges sera un compromis entre ces éléments et les prévisions météo.

Les résultats par secteur sont disponibles sur le site www.institut.rhodanien.com

Une maturation au ralenti

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (25 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	11,6 à 13,8 % soit +0,7% vol.	11,3 à 13,4 % soit + 0,5 % vol.
Acidité totale (moyennes)	4,1g H ₂ SO ₄ /l	4,6 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,6 g H ₂ SO ₄ /l
pH moyen	+0,03 unité pH (pH=3,30)	
Poids de baies	+3%	stable
Indices en anthocyanes	+13%	stable

* prélèvements le 16/09/08 ; conversion sucre/degré potentiel : 16,83 ; amplitude de degrés : degré le plus faible et le plus élevé de ce prélèvement ; évolution du degré : comparaison par rapport à la semaine précédente.

Les trois premières parcelles du référentiel ont été vendangées.

L'accumulation des sucres se poursuit lentement avec la même cinétique que la semaine précédente. Le gain hebdomadaire de degré est faible.

Pour les deux cépages, l'acidité totale a chuté deux fois moins vite que la semaine passée. La dégradation de l'acide malique est très ralentie. A degré équivalent, les acidités totale et malique se situent à des niveaux similaires aux trois millésimes précédents. A date équivalente, ces acidités sont supérieures d'un peu moins d'un point par rapport à ces trois derniers millésimes. Les pH sont faibles et évoluent très peu depuis deux semaines. La concentration en potassium est la plus faible de ces cinq dernières années

Les pluies de la semaine passée ont eu peu d'impact sur la taille des baies. Les baies de Grenache continuent à prendre un peu de poids alors que les baies de Syrah ne grossissent plus.

Depuis deux semaines, le niveau d'anthocyanes est stable pour les Syrah : la légère dilution relevée dans le précédent bulletin a été compensée au cours de la semaine écoulée. Après un arrêt marqué la semaine précédente, l'accumulation d'anthocyanes se poursuit sur les Grenache.

Dégustation de baies

Les dégustations de baies montrent que les maturités aromatiques et pelliculaires ont peu avancées au cours de la semaine. L'effet de la dilution par les pluies ne s'est sans doute pas encore estompé.

Syrah

Les pulpes sont fruitées mais encore un peu acides sur les parcelles les plus vigoureuses et les plus chargées. Quelques parcelles ont encore des pellicules légèrement herbacées et asséchantes.

Grenache

Les pulpes des parcelles chargées restent acides et neutres mais le fruité est un peu plus intense que la semaine passée sur les parcelles plus équilibrées. Les pellicules sont encore dures, herbacées et astringentes sur la plupart des parcelles.

Observations au vignoble

Sur les zones tardives et les parcelles chargées de Grenache, les grappes ne sont pas encore toutes bien colorées.

Les températures plus faibles ont permis de ralentir la propagation des foyers de Botrytis. Toutefois, la sensibilité au Botrytis augmente avec le niveau de maturité : des parcelles plus tardives, saines jusqu'alors, voient l'apparition de nouveaux foyers de Botrytis.

Sur certaines parcelles, les pluies ont fragilisé les pellicules qui deviennent très molles et friables, ce qui rend les grappes très fragiles.

Conclusion générale

La maturation progresse lentement tant sur le plan chimique qu'au niveau sensoriel. Les parcelles les plus tardives rattrapent un peu de leur retard.

Les objectifs en terme de rosé sont désormais proches d'être atteints dans une bonne partie du vignoble.

Il faut continuer à suivre l'état sanitaire pour pouvoir, dans certains cas, anticiper la date de récolte pour les parcelles les plus fragiles.