

Vitiœnews

Semaine 34 (du 19 au 21 août 2024)

Viti

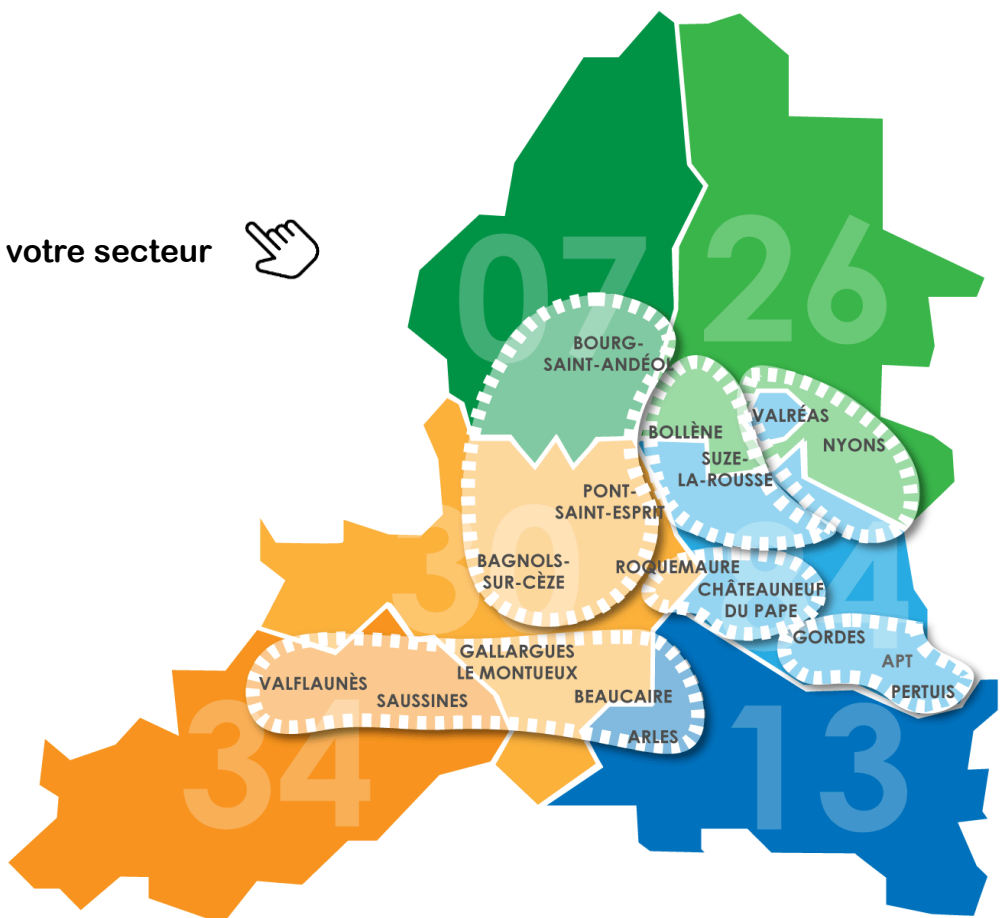
La bonne évolution de la maturation est conditionnée par un bon état sanitaire du feuillage et une absence de stress hydrique sévère.

œno

Au vu des premiers résultats de contrôles maturité, le millésime s'annonce plus tardif que 2022 et 2023. Quand à la charge, elle s'annonce moyenne à faible en fonction des situations (mildiou, coulure...)

RÉSULTATS ANALYTIQUES DES MATURITÉS EN FONCTION DES SECTEURS

Cliquez sur votre secteur



Secteur Drôme/Vaucluse précoce

→Degré et pH confirment le retard de maturité par rapport au millésime 2023. En moyenne il y a 1 degré de moins par rapport à l'année dernière.

Les acidités totales, pour la plupart des cépages, sont équivalentes ou en baisse par rapport à 2023. Le pH est sensiblement identique ou à peine inférieur. Heureusement les teneurs en potassium pour ces premiers contrôles maturités sont plus basses que l'année dernière. Les prochains résultats des contrôles maturités seront important à analyser sur le plan de l'acidité à corrélérer avec les teneurs en potassium.

SEMAINE 34	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide tartrique (g/L)		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Chardonnay	13,06	11,35	220	191	4,62	4,69	3,33	3,26	7,10	6,55	2,77	3,18	226	173	1494	1306
Viognier	12,89	12,10	217	204	4,27	3,77	3,37	3,38	7,00	5,93	2,56	2,68	210	176	1420	1372
Grenache Blanc	12,33	11,71	208	197	3,87	3,62	3,22	3,17	7,29	6,20	1,36	1,74	149	127	1126	946
Marsanne	13,01	10,51	219	177	3,49	3,90	3,38	3,26	6,03	5,36	2,13	3,20	149	75	1402	1275

SEMAINE 34	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide tartrique (g/L)		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Grenache	11,87	11,04	200	186	4,59	3,95	3,17	3,14	7,84	6,53	1,97	1,99	161	135	1170	978
Syrah	12,48	11,17	210	188	4,74	4,19	3,29	3,28	7,43	6,12	2,86	2,98	191	171	1860	1299
Merlot	12,95	11,84	218	199	4,81	3,91	3,26	3,37	8,36	6,94	2,42	2,37	203	113	1520	1454

Secteur Drôme/Vaucluse tardif

→ Les cépages blancs ne sont pas encore à maturité dans ce secteur, cela ne saurait tarder notamment pour les Chardonnay, si nous souhaitons conserver l'acidité et la fraîcheur.

Concernant les rouges, la maturité n'est pas encore au rendez-vous.

CÉPAGES BLANCS	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide tartrique (g/L)	Acide Malique (g/L)	Azote (mg/L)	Potassium (mg/L)
	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34
Chardonnay	11,2	188	4,40	3,24	6,91	2,55	173	1285
Viognier	10,4	175	3,93	3,24	6,46	2,30	161	1234
Marsanne	10,3	173	3,86	3,23	6,62	2,13	128	1191

CÉPAGES ROUGES	Degré Probable à 16,83 g (% vol)	Concentration en sucres (g/L)	Acidité totale (g/L)	pH	Acide tartrique (g/L)	Acide Malique (g/L)	Azote (mg/L)	Potassium (mg/L)
	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34	Sem 34
Grenache	9,9	167	5,32	2,99	7,69	2,83	179	809
Syrah	9,5	160	6,06	3,06	7,51	4,47	125	1218
Merlot	11,8	199	4,73	3,20	8,55	2,10	155	1392

Gard nord/Ardèche

Pour le Chardonnay et le Viognier, les acidités totales sont plus basses que l'année dernière à la même période. Les degrés probables sont également inférieurs, ce qui suggère que l'acide malique continuera probablement de diminuer au fur et à mesure de la maturation, entraînant une baisse supplémentaire de l'acidité totale. Par ailleurs, la teneur en potassium est assez élevée pour le Chardonnay. Ce potassium pourrait se combiner avec l'acide tartrique, provoquant une nouvelle diminution de l'acidité totale. Il est donc recommandé de prévoir une acidification pour compenser cet effet.

SEMAINE 34	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)	Potassium (mg/L)
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2024	2024
Chardonnay	14	12,7	235	214	4,1	3,82	3,29	3,30	2,15	1,68	153	1415
Viognier	13,9	11,7	219	194	4,25	3,69	3,35	3,20	2,71	1,99	132	1062
Grenache Blanc	13,1	10,9	230	183	3,48	3,46	3,32	3,06	1,17	0,67	92	1415
Marsanne	13,7	11,3	219	190	3,19	3,33	3,35	3,12	1,78	1,28	58	1018

SEMAINE 34	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)	Potassium (mg/L)
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2024	2024
Syrah	12,48	11,4	210	192	4,74	4,53	3,29	3,10	2,86	2,90	101	1190

Luberon

→ Comme dans les autres secteurs, le retard est perceptible dans cette zone. Cette différence de degré cache une acidité qui semble plus faible que l'an passé. Attention à bien regarder le pH, bon indicateur de l'acidité future.

Les zones qui ont souffert du gel présentent un rendement souvent très faible est des équilibres physico-chimiques en décalage de ce qui est présenté. Surveillez ces parcelles qui parfois commencent à être récoltées dès cette semaine.

Nous pouvons noter de belles teneurs en Azote... bonne chose pour le déroulement des vendanges.

On ne s'affole pas sur les cépages rouges qui doivent prendre le temps de mûrir dans les semaines à venir

SEMAINE 34	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Viognier	13,9	12,0	224	203	5,08	4,28	3,31	3,31	2,97	2,53	275	262	1444	1348
Grenache Blanc	13,5	10,2	219	172	4,27	4,54	3,16	3,03	1,36	1,58	149	158	1207	1023
Marsanne	13,4	11,3	216	190	4,68	3,70	3,12	3,24	1,30	1,77	233	125	1138	1155

SEMAINE 34	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Syrah	12,30	10,1	210	171	5,98	6,27	3,20	3,10	4,11	4,90	179	195	1560	1382

Hérault / Gard sud / Arles

→ Le degré probable du Chardonnay est plus faible que l'année dernière à la même période, l'acidité totale est plus élevée et le ph plus bas, l'azote est plus faible.

SEMAINE 34	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Chardonnay	13,62	11,88	220	200	4,16	4,33	3,37	3,28	2,45	2,12	282	218	1494	1383

→ Pour la Syrah on note que le TAV probable est plus faible que l'année dernière, mais les valeurs d'acidité totale/pH et acide malique sont similaires.

SEMAINE 34	Degré Probable à 16,83 g (% vol)		Concentration en sucres (g/L)		Acidité totale (g/L)		pH		Acide Malique (g/L)		Azote (mg/L)		Potassium (mg/L)	
	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024	2023	2024
Syrah	13,54	11,17	225	190	4,11	4,12	3,27	3,35	2,07	2,10	134	234	1368	1539

Les équipes des laboratoires LACO, LACO ROLLAND et MOURIESSE sont à votre écoute !

CONTACTEZ NOUS !

Suze la Rousse

Standard : 04 75 97 21 40
 Antoine Douziech : 06 24 00 26 13
 Martin Hallopeau : 06 86 58 05 82
 Sébastien Fraychet : 06 45 99 34 05
 Pauline Lesenne : 06 32 98 04 64

Courthézon

Standard : 04 90 83 56 15
 Aurélie L'homme : 07 48 13 25 72
 Antoine Douziech : 06 24 00 26 13
 Pauline Lesenne : 06 32 98 04 64

Pont Saint Esprit

Standard : 04 75 04 68 20
 Alexandra Le Dilly-Bollingue :
 06 73 92 82 14
 Gwenaëlle Contini : 07 88 64 26 44