

Le point sur la maturité

MILLÉSIME 2016 En Gironde, comme ailleurs dans les autres régions viticoles françaises, la canicule et la sécheresse affectent une grande partie du vignoble, avec des conséquences plus ou moins marquées sur la maturation des raisins en fonction des terroirs.



Bon potentiel qualitatif malgré le caractère tardif et hétérogène de ce nouveau millésime.

La situation dans le vignoble est très contrastée. Dans l'ensemble, on observe un retard de la maturité par rapport au millésime 2015. La véraison a été tardive et lente, conduisant à une multitude de situations plus ou moins amplifiées par les pratiques culturales.

Si certaines vignes résistent bien, d'autres souffrent du manque d'eau, en particulier sur les sols superficiels. On observe déjà depuis plusieurs jours, sur certains terroirs, des flétrissements, des chutes de feuilles, de l'échaudage sur des vignes trop effeuillées ou encore des biocages dans le processus de maturation. Un des effets de ces conditions météorologiques pourrait être une perte de volume et une légère diminution des rendements, bien qu'il soit encore un peu tôt pour en évaluer avec précision les conséquences.

Hétérogénéité marquée selon les terroirs

Dans l'ensemble, la maturité profite du climat exceptionnel du début du mois de septembre. Au niveau des cépages blancs, pour un certain nombre de viticulteurs et de caves, la récolte a démarré au cours de la seconde semaine de septembre avec pour objectif la préservation du potentiel aromatique des Sauvignon, malgré une maturité technologique qui n'est pas toujours optimale. Pour les cépages rouges, les sucres s'accumulent

rapidement avec des degrés potentiels moyens au 8 septembre de 11,8 % vol. sur les parcelles du réseau maturité Gironde du CIVB, suivi par le service vigne et vin de la Chambre d'agriculture. Derrière cette moyenne se cache une forte hétérogénéité (de 10,5 à 13,5 % vol.). Les Cabernets sauvignon du réseau présentent des titres alcoométriques volumiques probables (TAVP) de 11,2 % vol., tout en étant plus homogènes que les Merlots. Ces résultats reflètent bien le retard de maturité du millésime. En parallèle de cette augmentation des sucres, grâce aux températures élevées, les acidités sont plutôt basses et l'on constate, en particulier, une chute rapide de l'acide malique dont la concentration a perdu près de 1 g/L en une semaine pour atteindre une valeur moyenne de 2,3 g/L pour les Merlots.

Variabilité selon les terroirs

Le grossier des baies est très variable selon les terroirs. Le poids des baies est faible sur les sols de graves ou sable-graveux, mais peut atteindre près de 230 mg (les 100 baies) pour des Merlots sur des argiles. Du point de vue de la maturité phénolique, les niveaux d'anthocyanes mesurés sont dans la moyenne des valeurs observées pour les millésimes précédents, mais sans grande évolution ces derniers jours

(NDLR : article rédigé le 8 septembre). L'extractibilité des anthocyanes des Merlots est pour l'instant faible, ce qui est normal à ce stade, mais va s'améliorer avec les phénomènes de dégradation pelliculaire liés à l'avancée de la maturité. Il en est de même pour les pépins qui ne sont pas encore mûrs.

À la dégustation, les baies sont bien fermes. La pulpe est acidulée et adhérente. Les pellicules, encore épaisses et aromatiquement neutres, vont naturellement évoluer dans les prochains jours.

Au niveau sanitaire, les conditions climatiques peu favorables au développement du Botrytis ne doivent pas faire oublier que sa présence est toujours latente. Des foyers en apparence «secs» pourraient être rapidement réactivés, notamment par une dégradation des conditions météorologiques. De plus, la présence importante de dégâts liés aux vers de la grappe pourrait avoir un impact significatif sur l'état de la récolte. Comme toujours, la vigilance et le suivi régulier des parcelles restent des facteurs clés de la réussite du millésime.

Contact
Véronique Raffestin-Tort, service vigne et vin, Chambre d'agriculture de la Gironde, tél. 05 56 35 00 00, v.raftestini@chambre.chambagri.fr

|| VIGNE

ÉTÉ 2016
STRESS HYDRIQUE
EXCEPTIONNEL

DÈS CET AUTOMNE
MISE EN RÉSERVE
ESSENTIELLE
POUR RÉUSSIR 2017

LA SOLUTION EXISTE

ACTIMUS
CONCENTRÉ D'INNOVATIONS

- Génère l'humus nécessaire à la rétention d'eau
- Dynamise les bactéries rhizosphériques
- Stimule la croissance racinaire
- Assure un équilibre nutritionnel adéquat
- Améliore l'activation florale

PRODUIT DE
AGRICULTURE
BIOLOGIQUE

PHYTO
PHYTO

ACTIMUS

ENGRAIS ORGANO-MINÉRAL NPK + BORE/ZINC
+ STIMULATEUR DE CROISSANCE RACINAIRE

www.groupe-frayssinet.fr



Pour tous renseignements,
contactez nous
au 05 43 98 42 08

FRAYSSINET