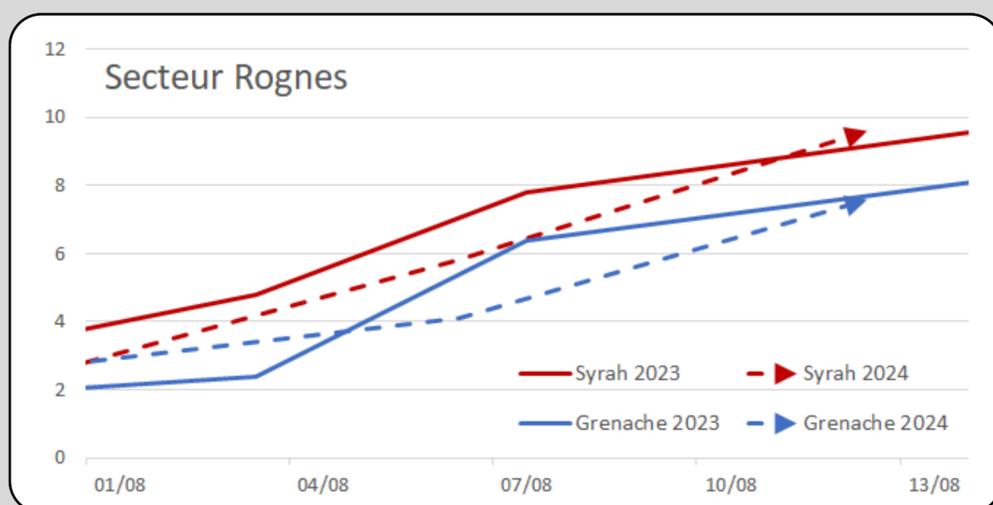


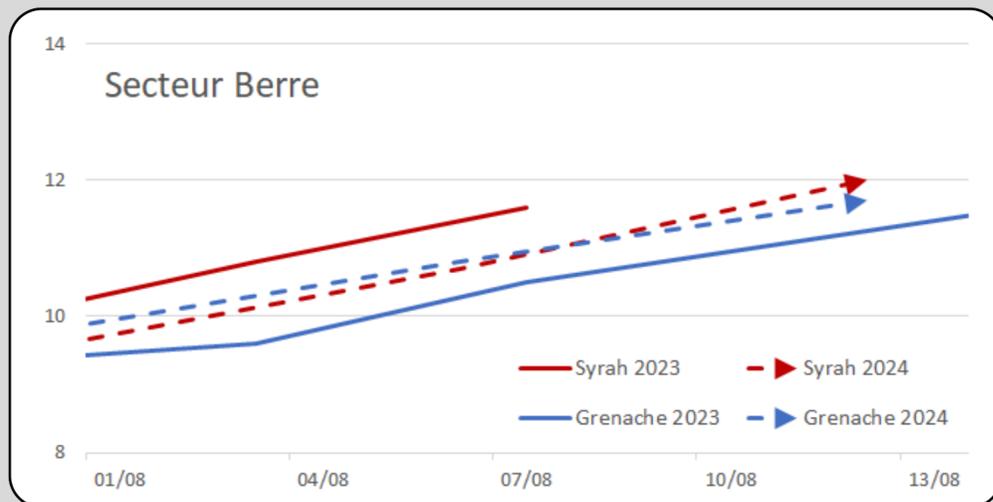
Une situation contrastée au niveau météo

- Un printemps compliqué marqué par les aléas climatiques, notamment le gel de fin avril
- Un état hydrique globalement satisfaisant par rapport à 2023, mais avec de gros écarts
- Une forte pression mildiou et oïdium : une vigilance de tous les instants était nécessaire
- La canicule qui s'est installée dès la dernière semaine de juillet dans le Var, la Corse, et les Bouches du Rhône.
- Des épisodes de pluie autour du 15 août, malheureusement accompagnés de grêle, avec des dégâts localement significatifs

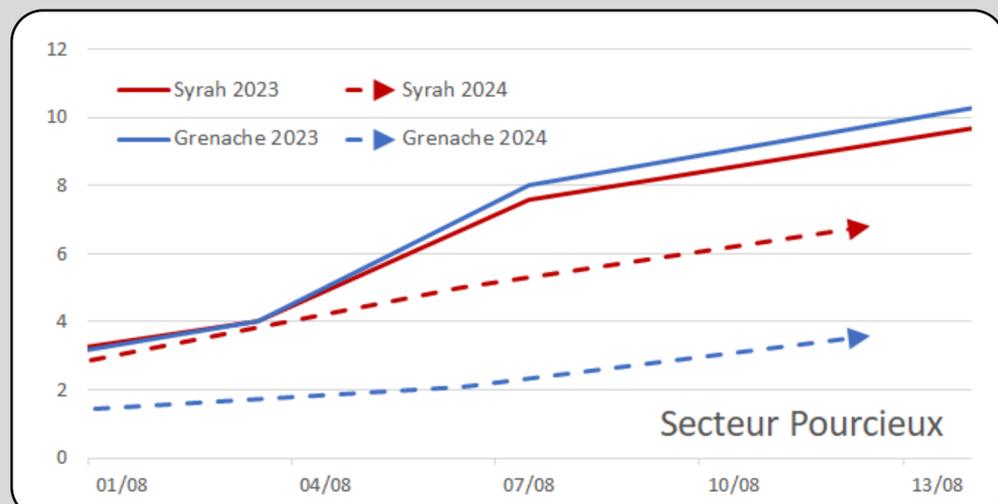
Maturités : du retard par rapport à 2023



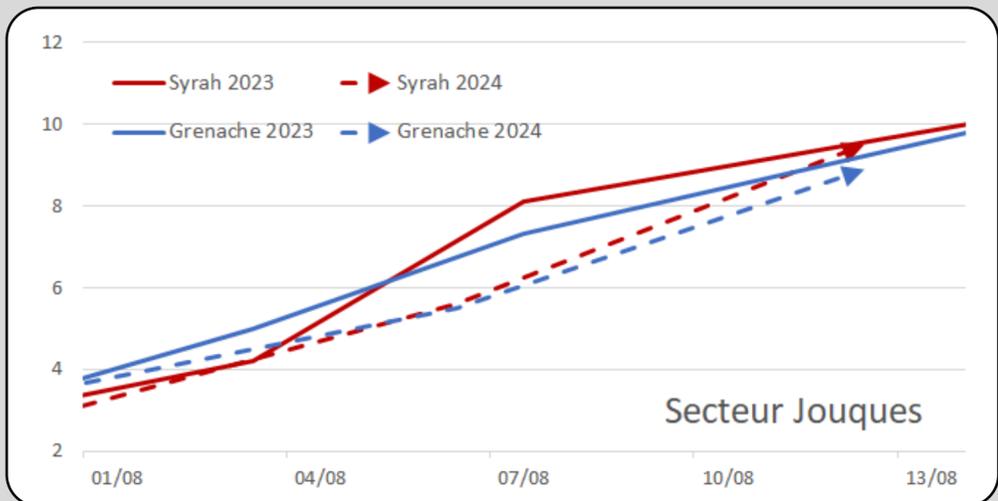
Fin véraison à **Rognes** sur les syrahs, et 3/4 pour les grenaches sur les parcelles qui n'ont pas gelé. On tient 1 semaine à 10 jours de retard par rapport à 2023.



Une maturation sans problème sur **l'étang de Berre**. On garde 3 à 4 jours de retard par rapport à 2023 pour les 2 cépages.



A **Pourcieux**, suite aux épisodes de gel en Avril les syrahs gardent 2 semaines de retard par rapport à 2023 et les grenaches 3. La maturité reste très hétérogène ; la véraison démarre en fin de cette semaine sur les grenaches.



A **Jouques**, fin de véraison sur les syrahs et milieu pour les grenaches sur les parcelles qui n'ont pas gelé. Attention sur les parcelles qui ont gelé à 100%, elles ont 3 semaines de retard par rapport à 2023

Quel menu pour mon échantillon?

Maturité : 200 baies minimum, dans les sachets que nous vous fournissons, en bien identifiant le prélèvement (client, parcelle, cépage)

Moût : mon moût est en cuve, en cours de débouillage - Analyse du TAV potentiel et de la correction d'azote à apporter lors du levurage et à D-30

AT/PH (à écrire dans la partie Réserve labo) : à D-30, je prends ma cuve une fois l'oxygénation effectuée pour voir la correction d'acidité

Fin de fermentation : ma densité ne bouge plus depuis 2 jours (en-dessous de 998) - J'attends de voir si la fermentation est bien terminée avant de sulfiter

Malo : pour mes rouges/ blancs une fois la fermentation alcoolique terminée.

Ne mettez pas de bouchon sur vos échantillons de moûts en fermentation !

Les analyses sous-estiment en général un peu le TAV potentiel de moûts : vous obtiendrez au final un TAV 0,2 à 0,4 %vol plus élevé que sur votre analyse de moût.

Attention également au prélèvement de votre échantillon de moût : le TAV potentiel d'un échantillon pris dans les jus d'égouttage peut être 0,2 à 0,3 %vol plus faible que celui de la cuve finale



Des outils pour une vendange "limite" en blanc et rosé

Vous avez de la pourriture grise :

- Ajoutez des tanins galliques à l'alcool pour inhiber l'activité enzymatique de Botrytis, et ainsi protéger vos moûts de l'oxydation.
- Les tanins doivent être ajoutés au plus tôt, dans la cage ou dans la maie du pressoir : 5 à 15 g/hL de tanins selon le degré de pourriture.

La maturité est insuffisante :

- Si votre cahier des charges le permet, ajoutez des copeaux de bois frais en début de fermentation (0,5 à 3 g/L).
- Les copeaux vont apporter du volume en bouche et enrichir la palette aromatique du vin, sans notes boisées.

Raisonnez le choix de votre levure : privilégiez des levures produisant plutôt des arômes fermentaires

Attention à l'acidité et à son évolution naturelle parfois importante durant la fermentation.

Réserve Interprofessionnelle

A partir des **vendanges 2024**, pour tous les producteurs et négociants vinificateurs :

Mise en réserve de tous les volumes de **rosé** produits au-delà de :

- **50 hl/ha pour les C.Aix**
- **45 hl/ha pour les C.Provence**
- **42 hl/ha pour les C. Varois P.**

Les volumes produits au-dessus de ces rendements (en respectant le rendement butoir de l'appellation) sont utilisables avant le **31/07/26** :

- En cas de libération individuelle (totale ou partielle) : Contrat de vente en vrac, conditionnement du vin, déclassement ou distillation, redressement, liquidation, dissolution, décès, vente et aléa climatique.
- En cas de libération collective : décidée par le CIVP (étude économique), totale ou partielle

Fin de la réserve après le 31/07/26 : Déclassement obligatoire, usage industriel (destruction, distillation) obligatoire

Comme la campagne précédente, le rendement des **IGP méditerranée rosés et rouges** est limité à **100 hl/Ha**.

Achat de raisin

Suite aux gel d'avril, vous pouvez acheter des raisins si votre commune est sur la liste définie par **arrêté préfectoral** :

- Vous pouvez acheter des raisins ou moûts AOP/IGP en respectant les exigences des cahiers des charges
- Le volume total vinifié (production + achat) ne doit pas dépasser **80 %** de la **production moyenne** de vin déclarée au cours des 5 campagnes précédentes
- Pas d'achat possible si les pertes calculées sont inférieures à **20 %**
- Pas d'autorisations nécessaires auprès des services des douanes ; circulation sous **DAE** ou **DAA** entre entrepositaires agréés
- Les raisins achetés intègrent la déclaration de récolte, Inscription et suivi dans les **registres**
- L'utilisation d'un nom d'exploitation (château, domaine) est **INTERDITE** pour les vins issus en tout ou partie d'achats extérieurs.
- L'utilisation d'une AOP/IGP est interdite si les raisins ne proviennent pas de l'aire d'appellation

Durant les vendanges, analyse dans la journée des échantillons :

Déposés au laboratoire : Du lundi au vendredi avant 13h00
Le samedi avant 9h30

Déposés à Brignoles : Du lundi au vendredi avant 9h00
Le samedi avant 8h30

Ouverture du laboratoire les samedis :

31 août	21 septembre
7 septembre	28 septembre
14 septembre	

BON COURAGE À TOUS !