

## Les Échos du vignoble

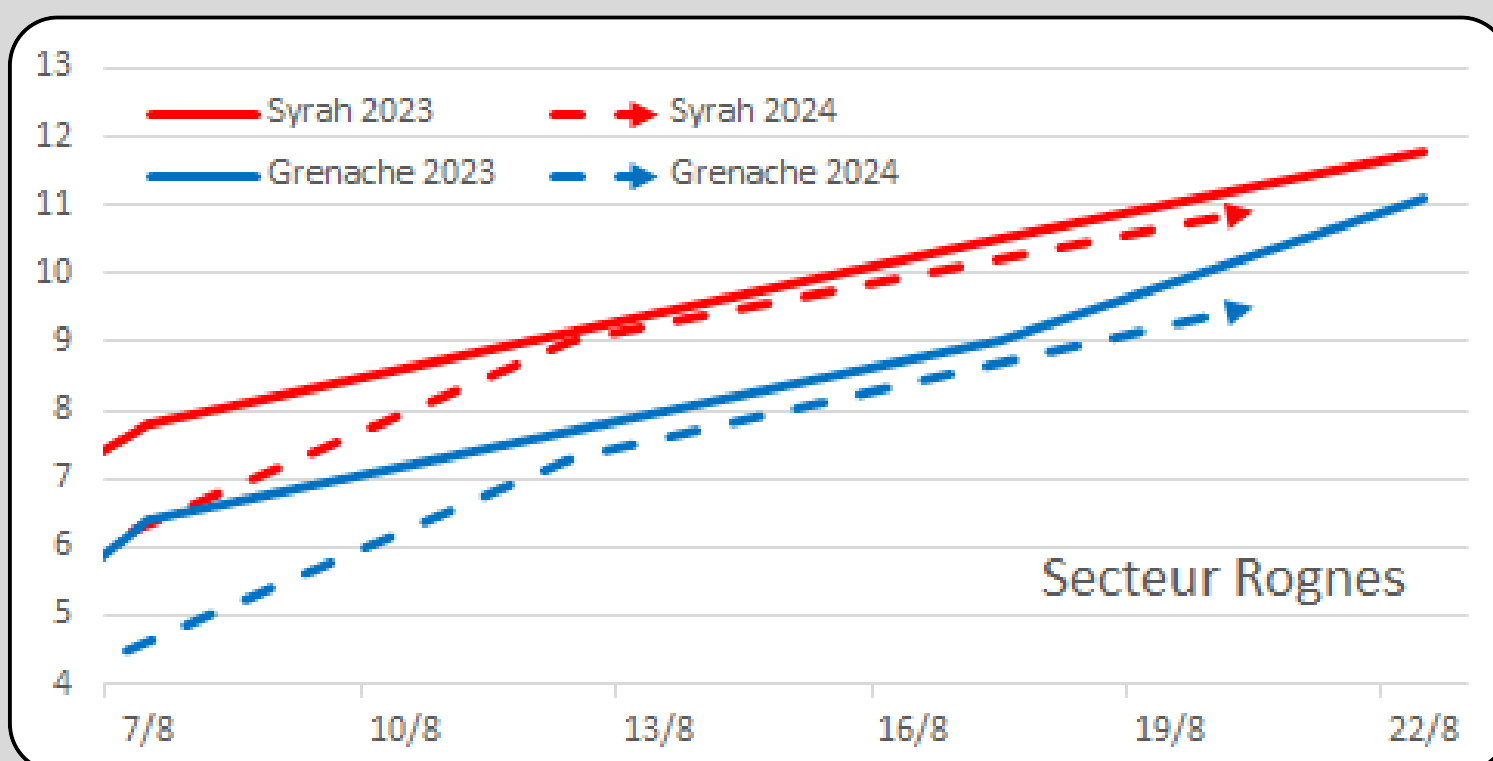
Les vendanges chez Aix Oenologie démarrent petit à petit.

- Les muscats et les chardonnays les plus précoces sont déjà en cave. Pour les grenaches et les syrahs, ce sera la semaine prochaine.
- Les secteurs de Berre, Lançon et Vidauban vendangent depuis le début de cette semaine, Gignac la Nerthe et Pellissane vont suivre. Rognes, Lambesc et la vallée de la Sainte Victoire devraient attaquer en milieu de la semaine prochaine.

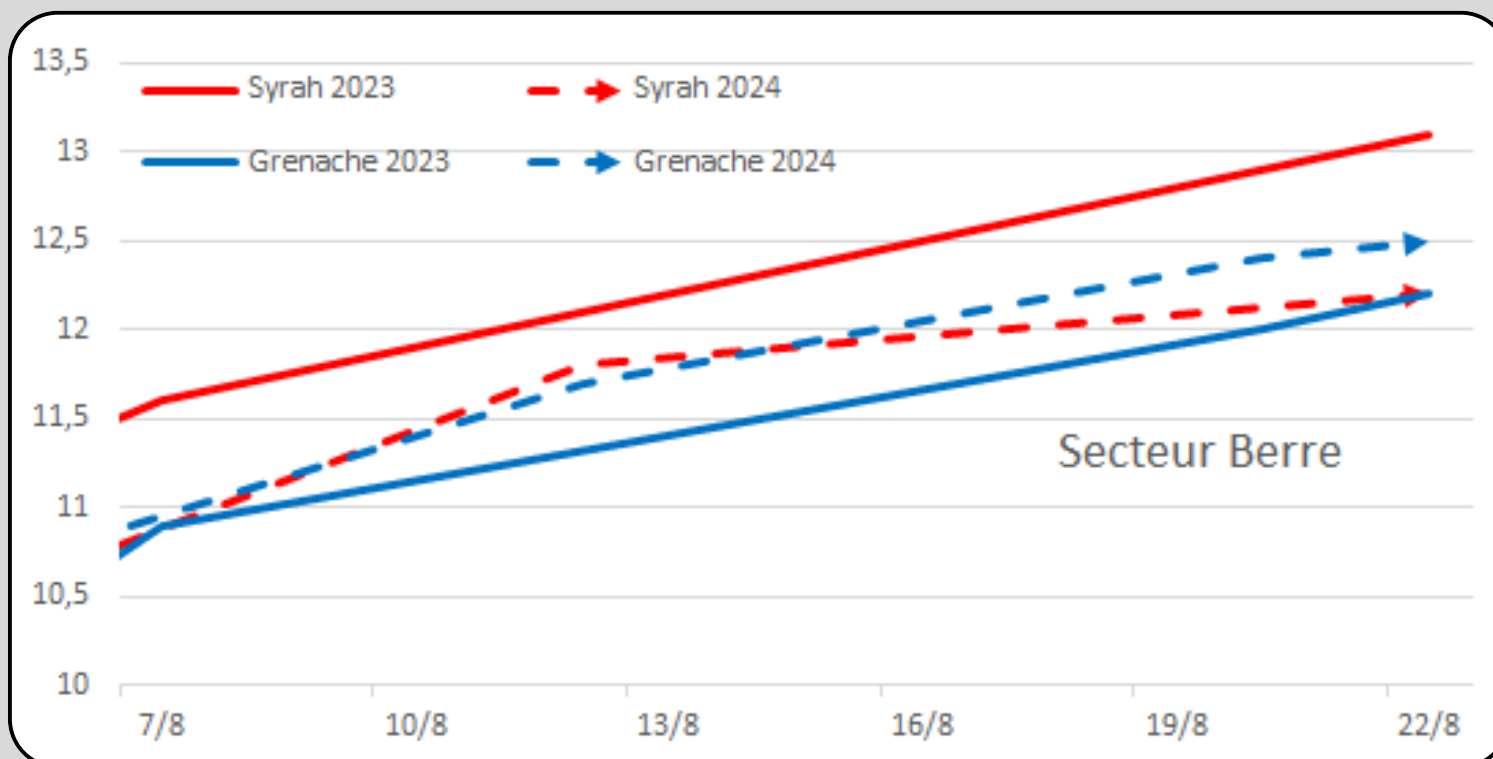
Concernant les différents cépages :

- L'écart de maturité entre les syrahs et les grenaches se resserre, soyez vigilants sur la rapidité de maturation
- Attention, peu de décalage entre les cépages 'précoces et tardifs'- surveillez vos parcelles de cinsaults, cabernets, carignans et caladocs.
- Les parcelles gelées, à faible rendement, arrivent très rapidement à maturité

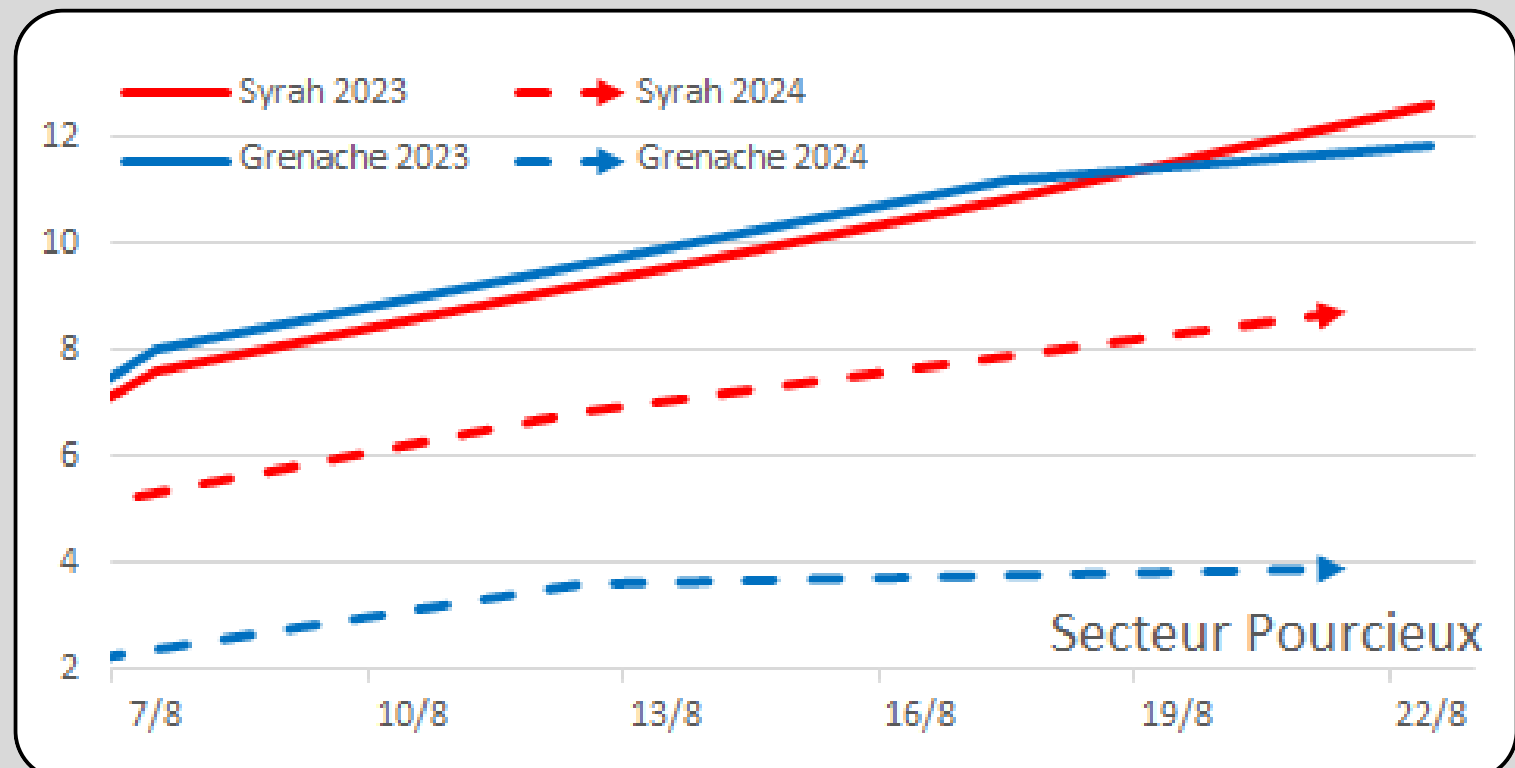
### Les maturités avancent !



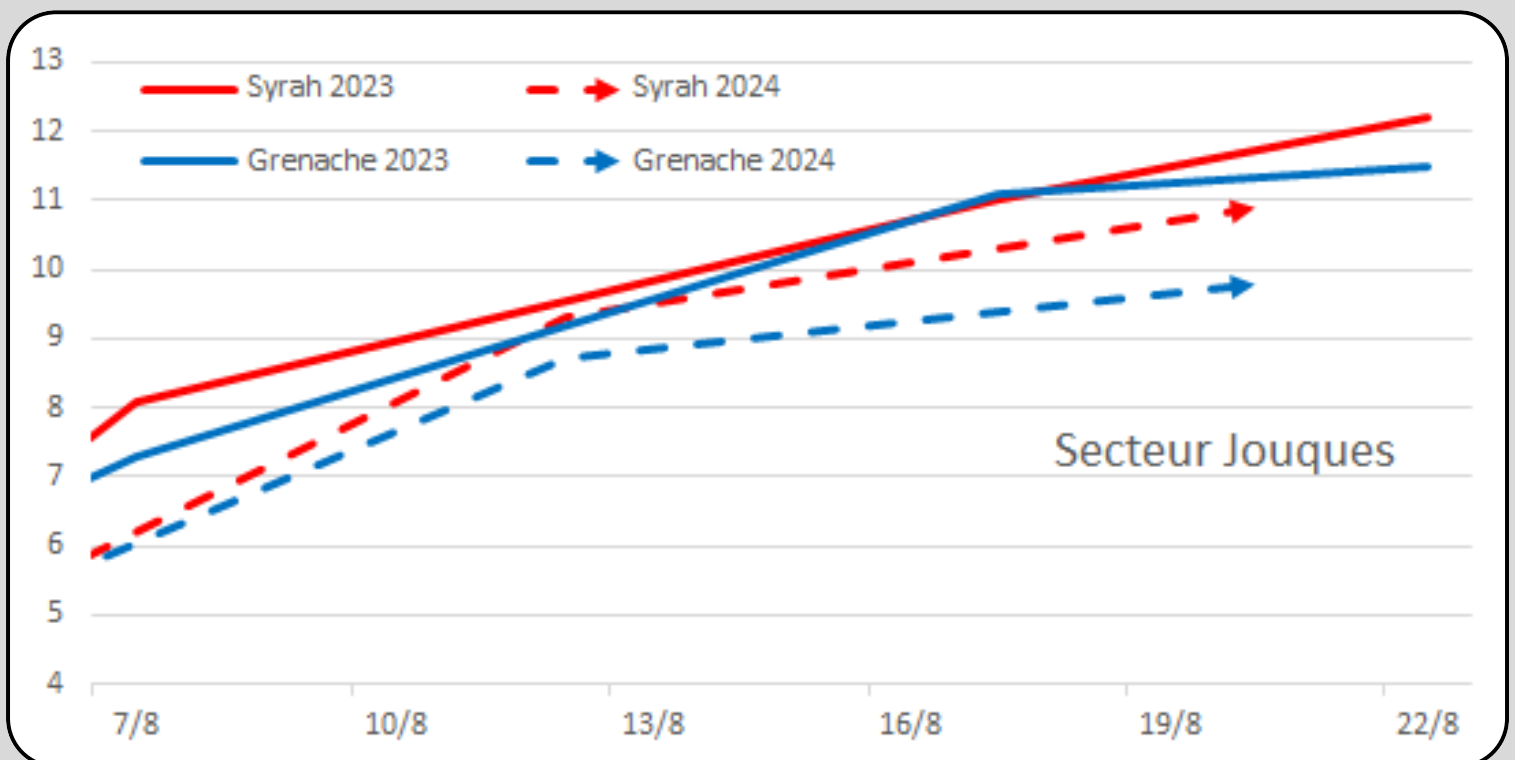
Fin véraison à **Rognes** sur les grenaches, les grappes de syrahs commencent à bien gonfler. Les parcelles non gelées ont rattrapé le retard, plus que 3 à 6 jours par rapport à 2023. Sur les parcelles gelées on garde 3 semaines de retard.



Sur **l'étang de Berre** la pluie a été plutôt bénéfique, le retard de la semaine dernière s'estompe sur les grenaches. En revanche les syrahs ont toujours 4 jours de retard.



A **Pourcieux**, on maintient 2 semaines de retard sur les syrahs et 3 pour les grenaches. La maturité reste très hétérogène sur les parcelles gelées. Les parcelles non gelées, les syrahs et les grenaches ont 1 semaine de retard par rapport à 2023.



A **Jouques**, on garde 1 semaine de retard sur les grenaches et 4 jours sur les syrahs par rapport à 2023 sur les parcelles qui n'ont pas gelé. Toujours 3 à 4 semaines de retard sur les parcelles gelées.

## Données CIVP

Une marché tendu sur l'ensemble des couleurs en Provence, voici les données du CIVP d'août 2025 :

Cotes de Provence hors DGC :

Coteaux d'Aix en Provence :

Coteaux Varois en Provence :

### Attention aux déclarations

- N'oubliez pas : vous avez jusqu'au 10 au plus tard du deuxième mois suivant la fin de votre exercice commercial pour la DAI
- Penser à faire votre déclaration d'acidification au plus tard 48h après la première opération. Valable pour l'ensemble de la campagne. Allez sur produvane - rubrique OENO
- Bien tenir à jour la comptabilité matière des produits réglementés: acides, copeaux et charbons





## Réduire les doses en SO2

Levures non sac

acide ascorbique

heure de début des vendanges

## Température de fermentation

La fermentation al  
Températures selon le profil  
attention homogénéité de la temperature selon la hauteur de la cuve

Quelques grandes tendances se détachent malgré tout :

- Pour une dominante amylique,
- Vous cherchez des arômes puissants, frais (agrumes, exotiques),
- Pour de la finesse, des notes plus variétales

*Complément azoté en fonction du profil souhaité*

## Choix de levures sur rosé

Essayez d'avoir une palette assez large de levures, même si vous avez une levure fétiche! Selon les années, les cépages, les levures s'expriment différemment, et les vérités d'une année ne seront pas forcément celles de l'année suivante.

Testez régulièrement de nouvelles levures, ou réessayer d'autres que vous avez déjà utilisées. D'une cave à l'autre, les résultats obtenus avec les différentes levures peuvent également varier : ils dépendent des terroirs et des itinéraires de vinification (apports et type d'azote, d'activateurs, températures de fermentation,...)

Quelques grandes tendances se détachent malgré tout :

- Pour une dominante **amylique**, la Xarom est tout indiquée : puissante, très typée, des résultats très réguliers. Sinon, la X16
- Vous cherchez des **arômes puissants, frais** (agrumes, exotiques), notamment pour exploiter au mieux vos moûts stabulés : Delta, Excellence FTH, Excellence Rosé, SoDelight, Revelacion, Alchemy 1 & 2.
- Pour de la **finesse**, des notes plus variétales : VL1, Eclatante, Vin13, Delta.

### 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 (ET CONTINUATION) À TOUS !**