

Sur les secteurs les plus précoce, les vendanges ont démarré fort : les maturations ont été très rapides. Les muscats, chardonnays et les merlots sont déjà en cave. Les grenaches et les syrahs ont rapidement suivi, avec des maturités déjà avancées.

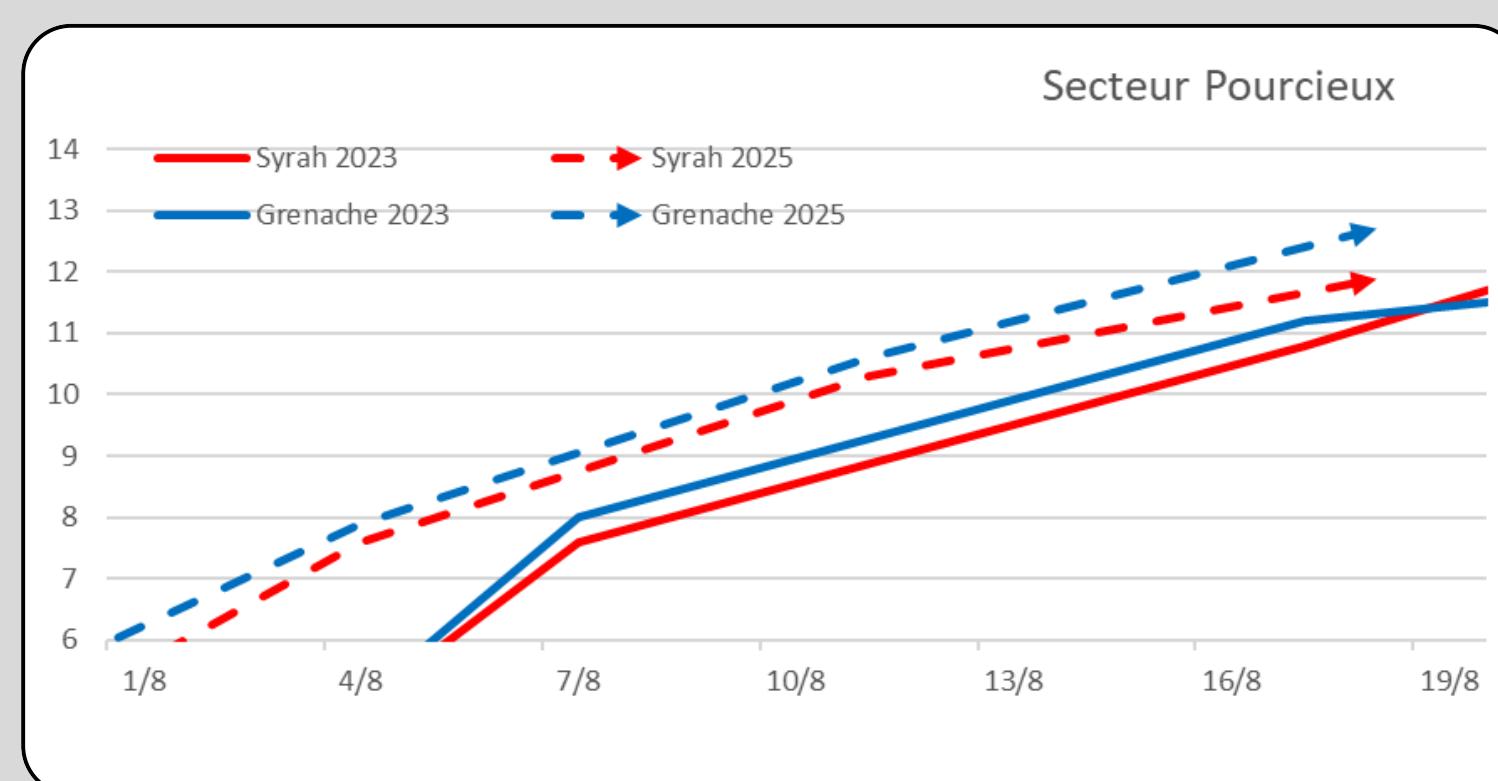
Le secteur de la Sainte Victoire a également commencé cette semaine, sur un rythme un peu moins soutenu. Au Nord d'Aix, les vendanges débutent en cette fin de semaine

Les écarts entre cépages sont très faibles : grenaches et syrahs se tiennent en quelques jours ; les cabernets sont déjà hauts en degré ; et les cinsauts ne sont que 10-15 jours derrière.

La vitesse de maturation était très élevée avant les baisses de température (2%vol par semaine), et restera sans doute importante. Soyez vigilants!

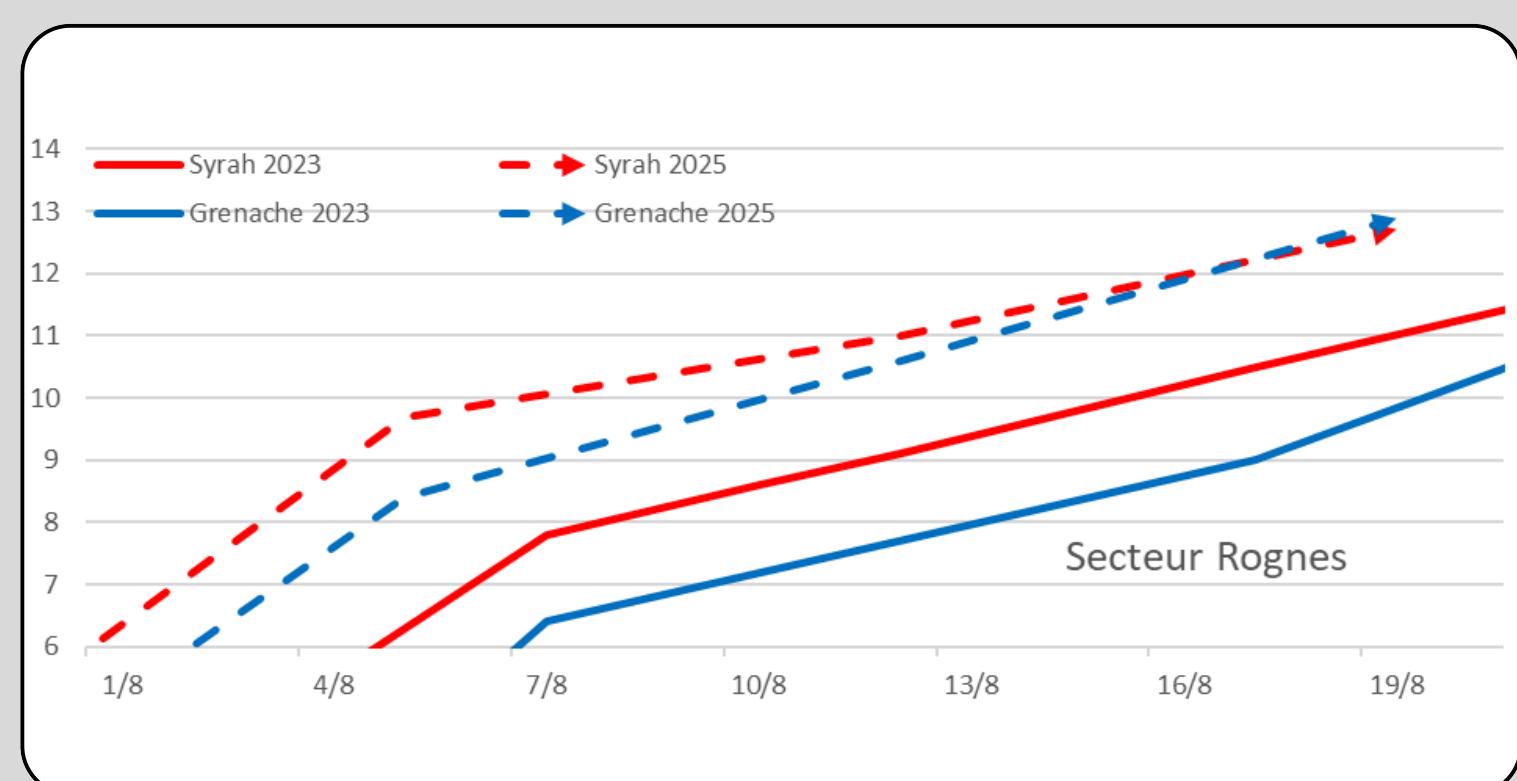
Sur rolles et sauvignons, attention à l'échaudage qui commence à apparaître sur les baies exposées au soleil

Un millésime très précoce s'annonce! Une bonne semaine d'avance par rapport à 2024

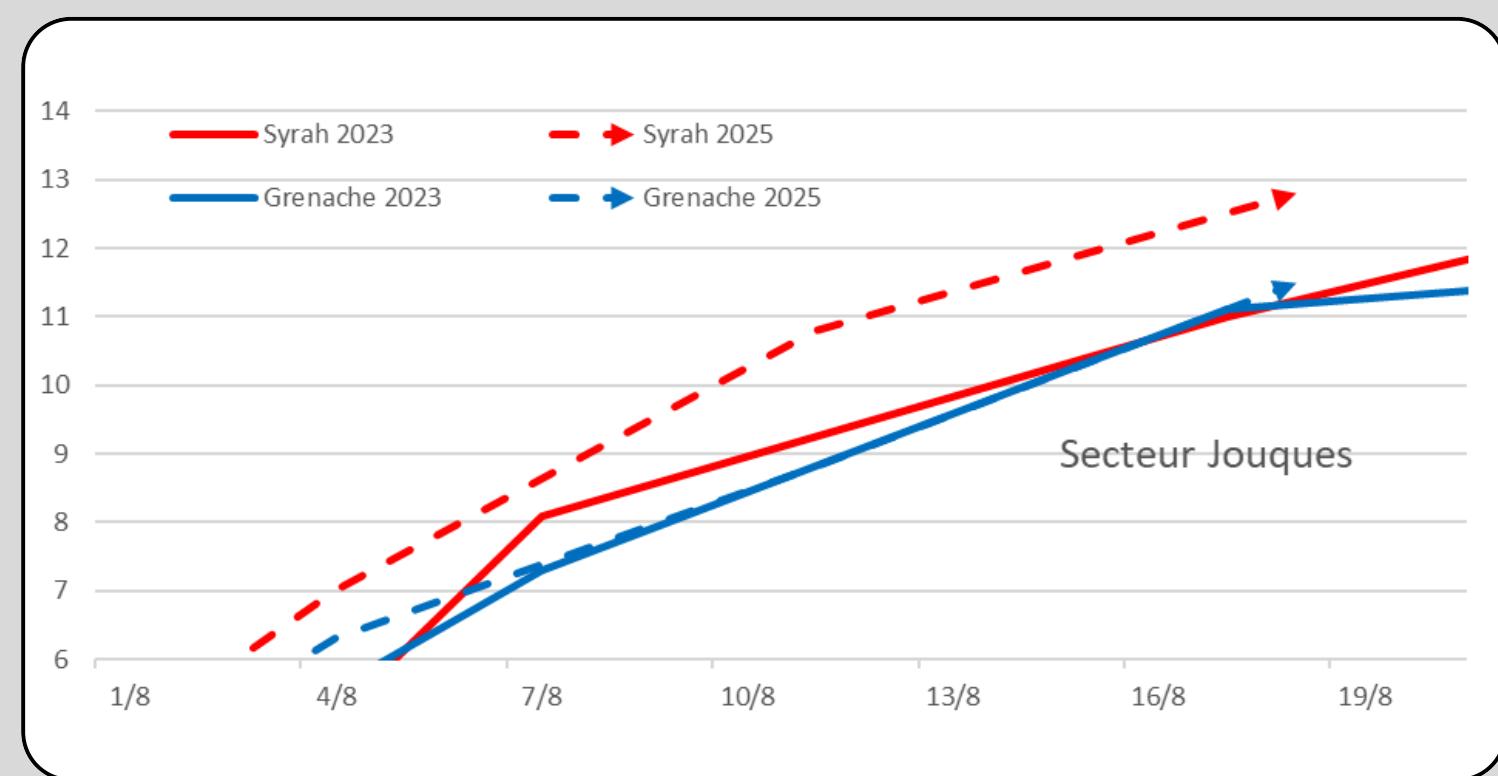


A **Pourcieux**, les maturités avancent rapidement. Les grenaches sont légèrement en avance par rapport aux syrahs. Méfiez-vous des grains verts trompeurs sur l'avancée des maturités.

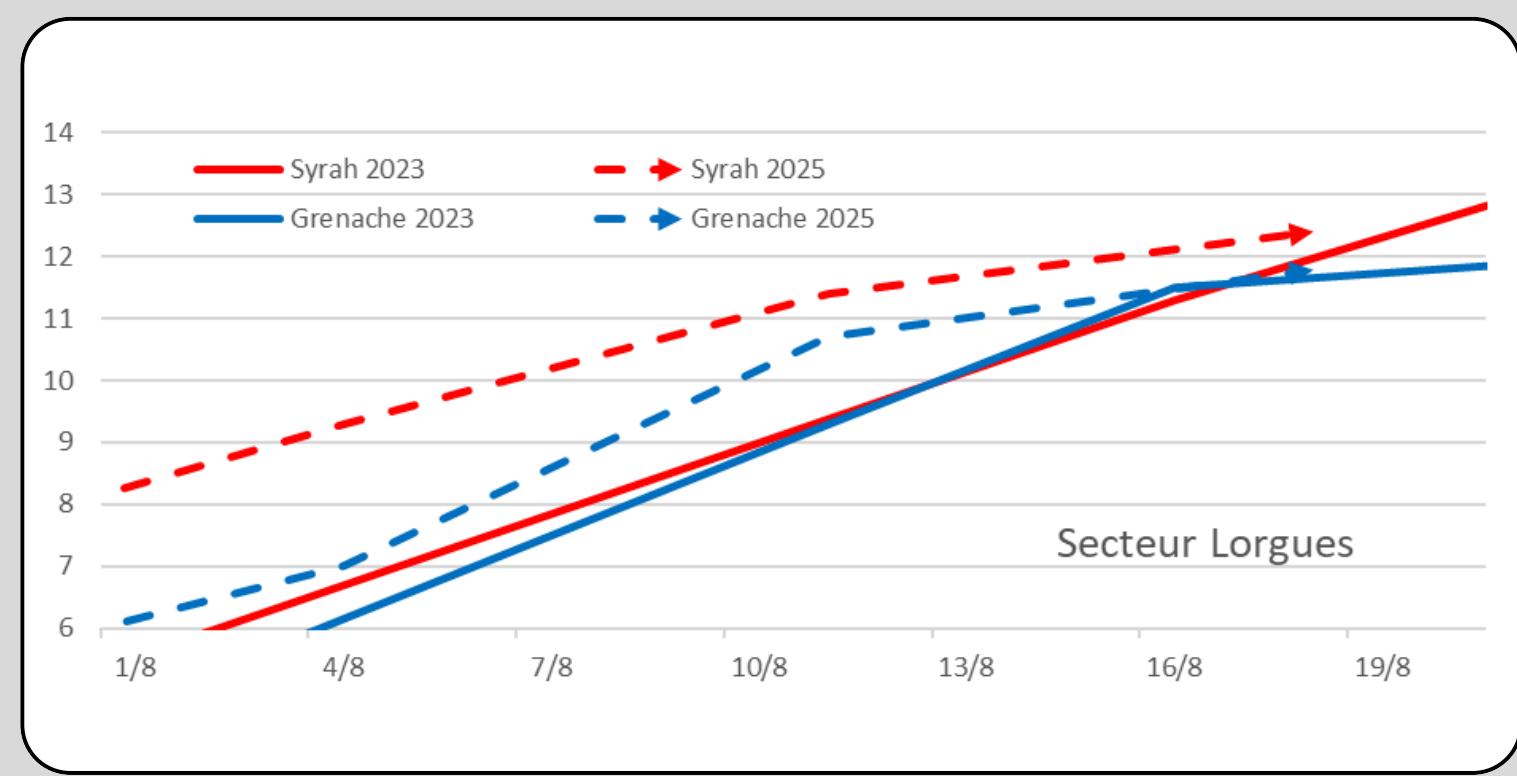
Une maturation sans problème sur **l'étang de Berre**. Nos parcelles de l'observatoire sont déjà en cave avec 12,7% sur les Grenaches et 13% pour les Syrahs!



A **Rognes**, l'écart entre les 2 cépage se resserre. La maturation reste une semaine en avance par rapport à 2023. Il est l'heure de rentrer ces 2 parcelles en cave!



A **Jouques**, les syrahs ont une bonne semaine d'avance sur les grenaches. Toujours 7 jours d'avance sur 2023 pour les syrahs



A **Lorgues**, les syrahs et les grenaches maintiennent 3 jours sur 2023. Attention au parcelles non-irriguées ou la maturation risque de se bloquer

Premiers échos en cave

- Les écarts entre les contrôles de maturité et les jus en cave sont assez réguliers. Les acidités sont plus faibles que vos prélèvements (en générale 1 à 1,5 g d'Ac Tart./l en moins), le pH plus élevé de 0,10 à 0,15 ; le degré est inférieur de 1%vol en général.
- Le rendement en jus est parfois faible, notamment sur les syrahs.

- Sur les premiers jus, les acidités sont plutôt hautes ; le pH est parfois haut également du fait de perte de jus et de concentrations dans la baie. Attention lors de vos corrections d'acidité!
- La couleur semble assez soutenue à cause des faibles rendements en jus
- Attention les grenaches sont plutôt oxydatifs
- Des azotes assimilables plutôt dans la norme pour le moment, peu de fortes carences observées.



Optimisez vos pressurages

- **Vérifiez la durée de votre pressurage** (la durée réelle, pas celle donnée par le pressoir...) : en moyenne, vous devez être sur 2h30 environ.
Moins de 2 heures : vous ne passez sans doute pas assez de temps à basse pression ; plus de 3h, vous faites sans doute des maintiens en pression superflus.
- **Vérifiez l'écoulement de vos jus** lors des premiers pressurages : pas de montée en pression s'il sort encore du jus en égouttage statique.
Si du jus coule encore en fin de maintien de pression, rallonger la durée de maintien du palier.
- **Passez du temps à basse pression**, entre 0 et 0,5 bars : Privilégiez le mode séquentiel à ce stade : des montées en pression en escalier, avec peu de rebêches.
Prévoyez environ 1h à 1h30 pour passer de 0 à 0,5, avec au total 5 à 8 rebêches sur cette partie du programme.
- Si vous le pouvez, **mettez les jus de benne directement en cuve**, sans passer par le pressoir : vous gagnerez en couleur, et vous limiterez le bouchage des drains.
Selon les années et les cépages, vous aurez 15 à 30% de jus de benne, 45 à 60% de cœur de presse (égouttage + jusqu'à 0,4-0,5 bars), 20 à 25% de fin de presse.

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

Température de fermentation

Avant de parler profil de vin en fonction de la température de fermentation, deux questions à se poser :

- La température de ma cuve en fermentation est-elle homogène, et la sonde de température donne t-elle une température représentative de la cuve? Selon les configurations, le placement des ceintures de froid ou les drapeaux, on peut avoir des écarts significatifs.
- La puissance de refroidissement est-elle suffisante pour passer de 18 à 14°C juste après l'oxygénation de D-30?

En cas de doute sur ces deux paramètres, il vaut mieux maintenir une température de fermentation à 14-15°C.

Et si tout est maîtrisé :

- La phase de production des thiols se situe dans le premier tiers de fermentation ; elle semble optimale à des températures de l'ordre de 16-18°C : 16-18°C sur l'ensemble de la cuve (pas plus...), et uniquement durant le 1er tiers de la fermentation, avant de redescendre à 14°C à D-30.
- Les températures de fermentation plus basses, de l'ordre de 13-14°C, favorisent les arômes fermentaires amyliques.

Les résultats obtenus sont bien sûr d'abord liés au cépage, au choix de la levure et de la correction azotée.

Enfin, laisser remonter la température en fin de fermentation (au-delà de 16°C) a plutôt tendance à dégrader les arômes produits en début de fermentation.

Azote organique ou minéral?

Sur vos analyses, 3 dosages de l'azote présent dans le moût :

- l'azote sous forme minérale ("N ammoniacal"),
- celui sous forme organique ("N aminé"),
- et la somme des deux : l'azote assimilable ("N ass").

L'azote est présent sous les 2 formes dans le moût, avec en général 2/3 d'azote organique, et 1/3 d'azote minéral.

Pour corriger les carences en azote de vos moûts, vous pouvez ajouter de l'azote sous ses 2 formes :

- de l'azote minéral : soit du phosphate diammonique (DAP, autorisé en Bio), soit du sulfate d'ammonium. Dans les 2 cas, l'ajout de 20 g/hL de produit apporte 40 mg/L d'azote assimilable au moût.
- de l'azote organique : les compositions varient selon les produits, avec souvent des mélanges organique/minéral. Dans le cas du Nutristart Org (azote 100% organique), l'ajout de 10 g/hL de produit apporte 10 mg/L d'azote assimilable au moût.

Apporté au levurage, l'azote organique optimise la finesse aromatique, ou la production d'arômes thiolés si tous les autres facteurs sont réunis (cépage, levure, température...).

A réserver aux moûts les plus qualitatifs et carencés ; dans ce cas, la seconde correction peut être réalisée avec de l'azote minéral.

Ouverture du laboratoire les samedis :

30 août
6 septembre
13 septembre

20 septembre
27 septembre

BON COURAGE (ET CONTINUATION) À TOUS !