

Le stade véraison

Si les stades phénologiques précédents vont déterminer le fonctionnement du végétal, les rendements, la taille des grappes et des baies, le stade véraison met en avant le lien direct entre les éléments assimilés et l'équilibre des moûts.

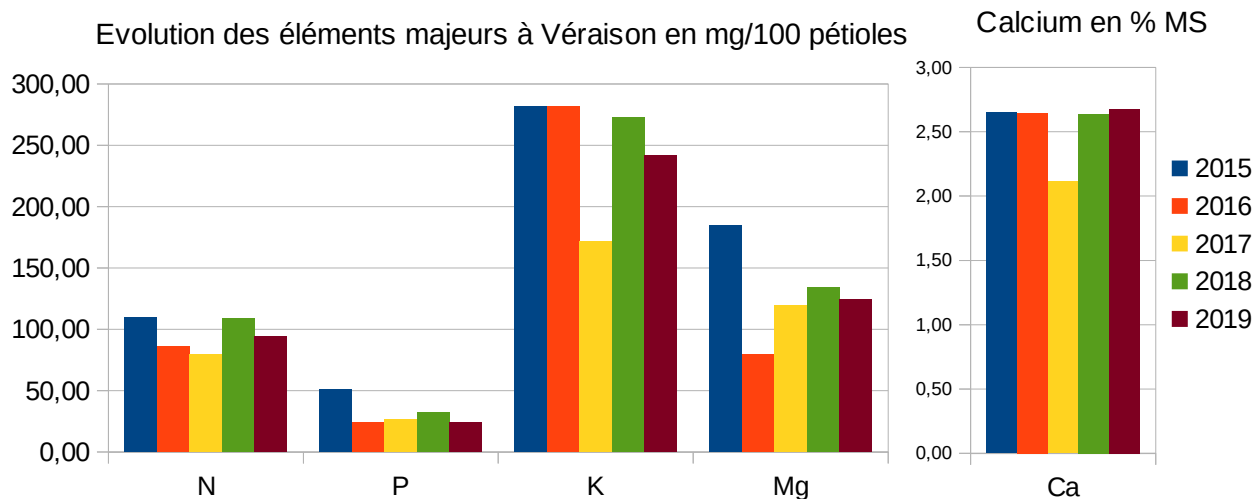
Ainsi, l'azote assimilable, les acidités, le degré, la concentration en polyphénols, sont en grande partie dépendants de l'assimilation de la vigne en cette période de véraison et de maturation.

Un stress hydrique qui s'intensifie

La sécheresse est de plus en plus sévère liée à l'absence de pluie encore sur ce mois de juillet et août sur de nombreux secteurs. Les quelques pluies localement existantes ont permis aux vignes de relever la tête pour quelques temps. Heureusement nous ressentons encore les effets des fortes pluies de l'automne dernier, qui sur les sols les plus profonds permettent encore de conserver une situation stable. La forte humidité de l'air à l'été a aussi aidé à tenir le cap et même si par endroit le stress hydrique est fort, nous sommes en deçà des niveaux enregistrés en 2016 ou 2017. Les baies semblent petites, cela étant lié comme nous l'avions annoncé à la faible assimilation globale au moment du grossissement des baies et les rendements en jus devraient également être faibles compte tenu du faible cumul pluviométrique.

Les températures sont toujours élevées mais des températures fraîches notamment la nuit sont attendues et devraient être favorables à des tanins plus souples et des potentiels aromatiques plus intéressants. Nous notons toujours un retard sur le terrain d'environ une semaine par rapport à l'an passé mais les situations sont disparates.

Des assimilations toujours basses en cette fin de cycle...

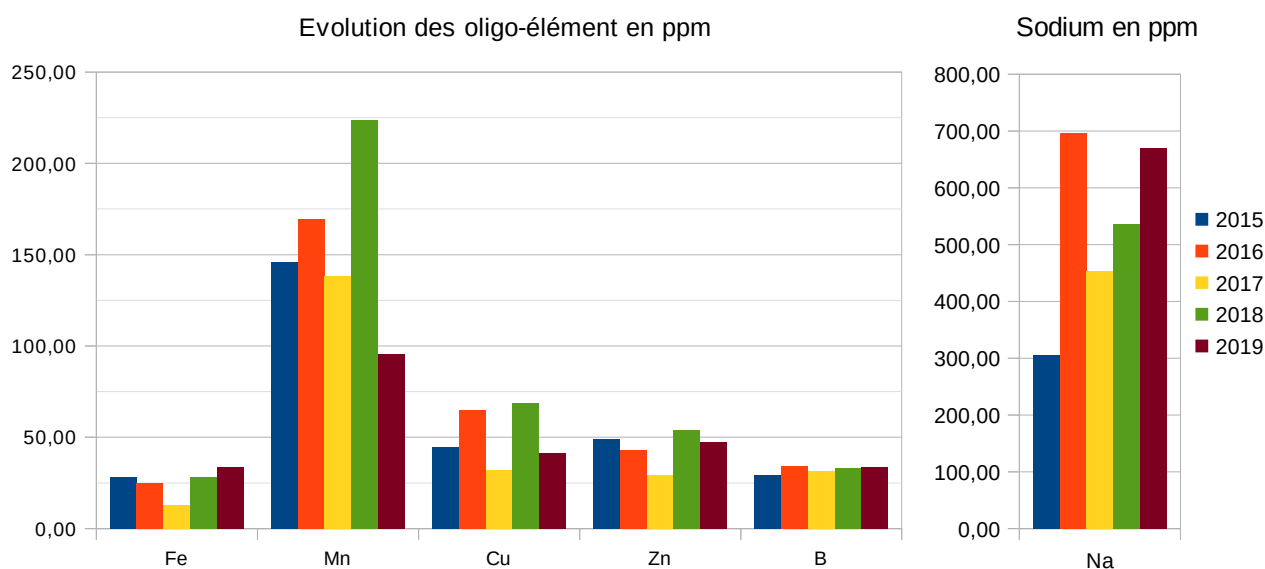


Le fonctionnement du sol étant au ralenti à cause du manque d'eau, les assimilations sont basses, surtout pour l'azote et le phosphore. Le nombre de grappe est correct, mais souvent les grains sont petits. Cela favorise la concentration des éléments dans les raisins. Les degrés peuvent alors être élevés par rapport au niveau de maturité phénolique. Indépendamment de cette effet concentration, les niveaux d'Azote assimilable devraient être faibles. Les pH seront probablement moins élevés que l'an passé même si des faibles rendements peuvent concentrer le Potassium au sein des baies.

De plus, les vignes peu vigoureuses ne protègent pas les grappes du soleil direct, et les raisins ont pu être fortement touchés par l'échaudage. La synthèse de tanins est alors plus importante, et peut être vite néfaste pour les blancs et rosés. Les potentiels aromatiques sont également moins élevés et les risques d'oxydation précoce plus forts.

En parallèle, l'assimilation très basse du magnésium toute l'année a provoqué des carences sur les feuilles les plus âgées, ce qui a pénalisé la photosynthèse, ainsi que la synthèse des anthocyanes. Les feuilles touchées sont généralement tombées assez précocement avec le début de la défoliation, mais le déficit est bien présent dans la région et nous voyons même par endroit des symptômes de dessèchement de rafles.

Une photosynthèse limitée par les niveaux des oligo-éléments



L'assimilation en fer à véraison se maintient à un niveau le plus élevé depuis 5 ans, ce qui devrait permettre d'avoir des mises en réserve plus importantes. Ce bon niveau de fer a pu permettre de rendre particulièrement efficace le jeune feuillage, ce qui est primordial. En effet, avec la sécheresse, les feuilles âgées commencent à tomber, et le système de photosynthèse est donc soutenu par le feuillage plus jeune. Le manganèse est globalement bien assimilé également, avec une meilleure homogénéité et moins d'excès qu'en 2018.

Les assimilations sont basses du fait d'une météo peu clémente. Les manques d'eau se ressentent sur les sols drainants, la vigueur faible augmente la sensibilité des grappes au soleil. Les moûts s'annoncent chauds, tanniques et sucrés, avec un rapport pulpe/pellicule en faveur de

la pellicule. Il faudra surveiller les azotes assimilables, et parvenir à jongler entre maturité technologique et phénolique.