

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.

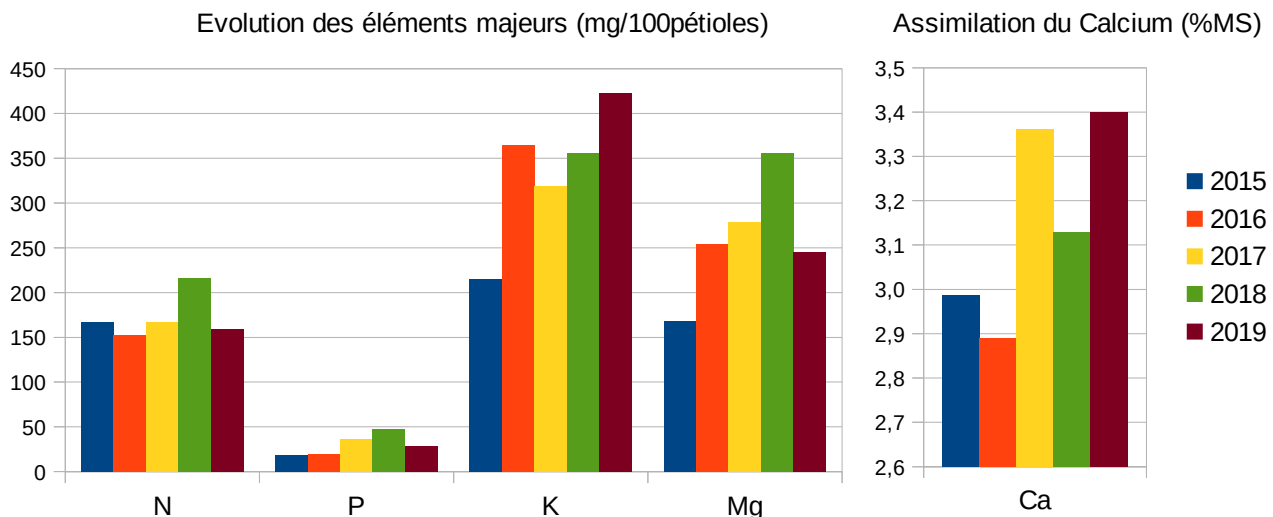
Ainsi, l'azote assimilable, les acidités, le degré, la concentration en polyphénols, sont en grande partie dépendants de l'assimilation de la vigne en cette période de véraison et de maturation.

Un temps chaud et sec

L'évènement toujours marquant de ce millésime reste l'absence de pluie. Deux épisodes pluvieux de moins de 15 mm ont eu lieu depuis un mois, en restant assez localisé. Certains secteurs n'ont pas reçu d'eau et sont encore en stress hydrique important, avec en plus un vent asséchant assez fort ces derniers jours. Cet état de sécheresse peut ralentir voire bloquer la maturation. Dans ce cas, les baies se concentrent sans qu'il n'y ait d'évolution aromatique ou phénolique.

Cependant, les températures plus douces du mois d'août sont favorables à une bonne évolution aromatiques, et les zones ayant reçu les pluies, ou les secteurs à sols profonds évoluent correctement.

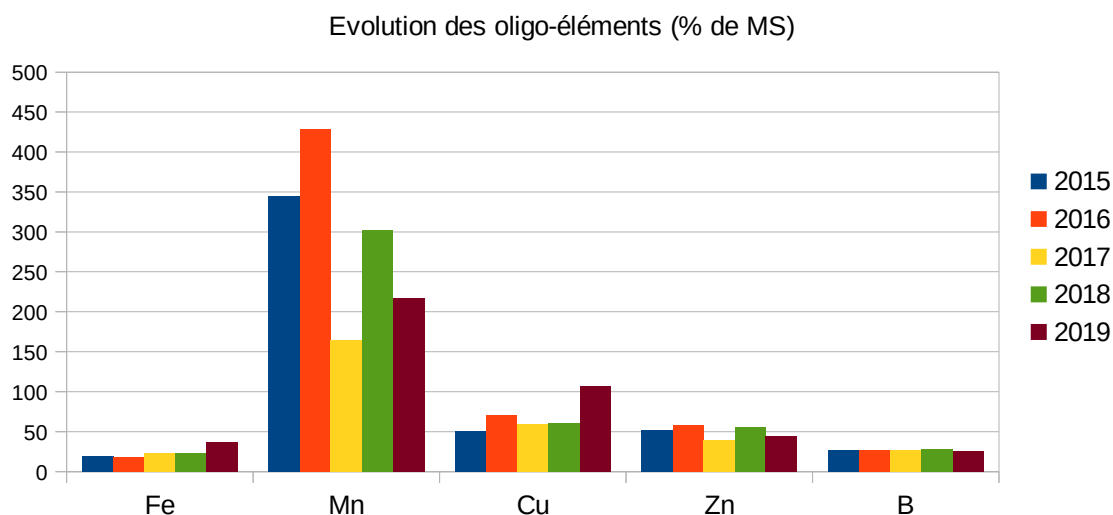
Des assimilations déséquilibrées



L'assimilation de l'azote, du phosphore, du magnésium, restent dans des valeurs très basses. Cela risque d'impacter les teneurs en azote assimilable dans les moûts ainsi que la mise en réserve des sucres, mais aussi la couleur et sa stabilisation dans les vins.

Alors que l'assimilation du potassium est restée basse toute l'année, il y a un pic à véraison. Cette hausse est probablement liée aux fortes chaleurs de juillet qui induisent une décharge potassique vers les raisins, impliquant une hausse rapide des degrés et des pH. Pour les parcelles précoces et les blancs, on peut s'attendre à des pH élevés dans les moûts.

Des oligo-éléments bien assimilés



Les assimilations en fer et en manganèse sont bonnes cette année et vont favoriser l'activité photosynthétique ainsi que les mises en réserve en cette fin de cycle.

Sur sol calcaire, où l'assimilation en fer et en manganèse est difficile, des apports précoces en début de cycle permettent d'optimiser le démarrage de la vigne.

La hausse des températures et la sécheresse ont impacté les assimilations. L'azote, le phosphore et le magnésium présentent des assimilations basses par rapports aux autres millésimes. Il faudra être vigilants sur le déroulement des fermentations.

Les oligo-éléments sont en revanche bien assimilés, ce qui est favorable à l'activité photosynthétique de la vigne.

Le potassium est lui aussi bien assimilé. Cela laisse supposer une bonne maturation technologique avec sans doute par endroit des niveaux de pH un peu élevés dans les vins.