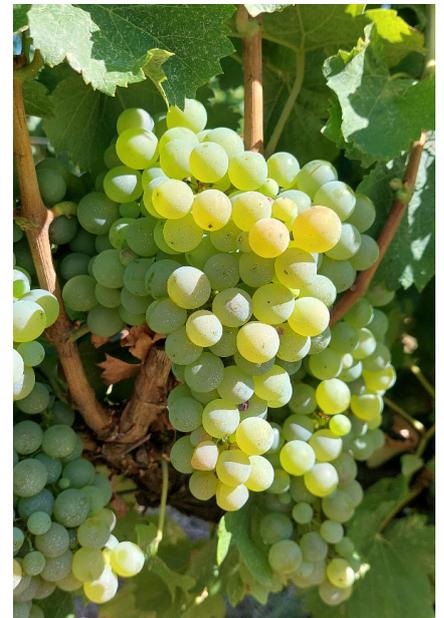




## Une maturation dynamique malgré la contrainte

### Un niveau de malique initial faible qui tend à se stabiliser

On constate cette semaine une « bonne dynamique » de la maturité technologique. Les degrés potentiels progressent bien et on gagne 1,5°TAVP en moyenne sur les parcelles du Réseau Maturité ICV Hérault. Dans le même temps, les niveaux d'acide malique ont débuté très bas, mais les conditions climatiques des derniers jours ont permis de limiter la baisse du malique. En moyenne, on en perd environ 1g/L au cours de la semaine écoulée.



### Les moyennes de la semaine

	Poids 200 Baies (g)	Degré Potentiel (%Vol)	pH	Acide Malique(g/l)	N Assimilable (mg/l)
CHARDONNAY	272 (+6)	11,6 (+1,5)	3,25 (+0,13)	2,7 (-0,8)	167 (+14)
SAUVIGNON	245 (-18)	10,7 (+1,5)	3,13 (+0,1)	3,1 (-1,2)	137 (+27)
MERLOT	255	10,9	3,14	2,6	134
SYRAH	306	10	3,06	4,8	119
GRENACHE NOIR	305	10,3	3,06	3	141

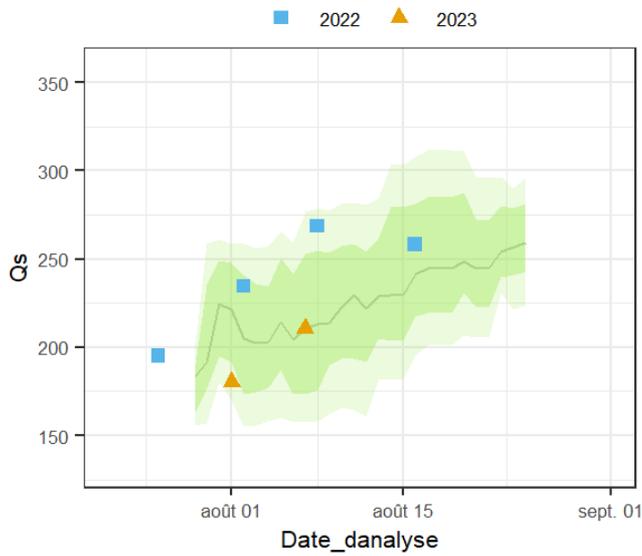
### De petites baies qui grossissent pour le Sauvignon

Les poids de baies sont très hétérogènes cette année selon les parcelles et les secteurs. La variabilité est forte. Cependant on constate que dans l'ensemble les baies sont petites, parfois même très petites. Sur certains échantillons on mesure un poids moyen à



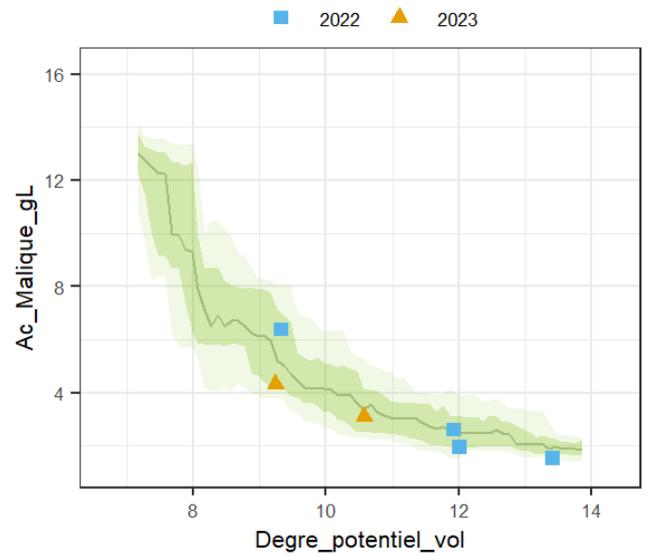
moins d'un gramme par baie. Bonne nouvelle malgré tout, les Sauvignons grossissent par rapport à la semaine dernière. On gagne en moyenne 11% de poids de baies sur ce cépage.

### Les graphiques de la semaine



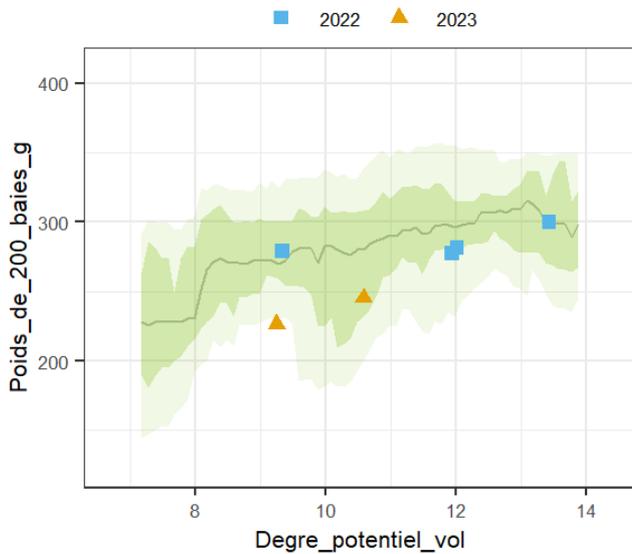
CHARDONNAY

Normales calculées avec l'historique, soit 254 analyses



SAUVIGNON

Normales calculées avec l'historique, soit 238 analyses



SAUVIGNON

Normales calculées avec l'historique, soit 238 analyses



#### Légende

Droute grise : la médiane de l'ensemble des valeurs analysées de 2018 à 2022.

Zone verte foncée : Contient 50% des valeurs analysées de 2018 à 2022. Données comprises entre le 1er et le 3ième quartile.

Zone verte claire : Contient 80% des valeurs analysées de 2018 à 2022. Données comprises entre le 1er et le 9ième décile.

## En cave

### La nouvelle levure pour l'acidification naturelle de vos vins

Dans un contexte de faible acidité des moûts, l'**acidification des blancs ou des rosés et parfois des rouges** sera souvent nécessaire.

Rappelons que plus on intervient tôt, plus on est efficace à la fois analytiquement et sensoriellement.

La vinificateur a le choix entre 3 voies de travail sur moût : *chimique* (ajout d'acides organiques), *physique* ou *biologique*.

BLIZZ® est une **solution naturelle** basée sur la biodiversité des flores fermentaires pour l'élaboration de vins qualitatifs, une solution innovante de bioacidification... exempte de la réglementation d'étiquetage !

Petite dernière de la gamme TANDEM®, c'est une levure *Lachancea thermotolerans* qui a la particularité de transformer naturellement une partie du glucose en acide lactique.

De nombreux essais ont été réalisés au cours des vendanges 2021 et 2022 dans des caves partenaires et dans notre cave expérimentale, sur différents process de vinification et dans des régions diverses. A la dégustation, les résultats les plus marquants sont :

- Fraîcheur en bouche (augmentation de l'acidité totale, baisse du pH et baisse du degré alcoolique)
- Complexité aromatique avec des notes d'agrumes et fruits exotiques pour les blancs et rosés, petits fruits rouges pour les rouges.

Quelles que soient les productions d'acide lactique obtenues avec BLIZZ®, la bio-acidité apportée est toujours jugée comme plus favorable comparativement aux acides organiques habituellement ajoutés.

Elle s'utilise en TanDem avec une *Saccharomyces cerevisiae* qui finira de transformer les sucres en alcool.

A utiliser comme un élément correctif acidifiant à d'autres cuves ou comme une cuvée pure « bioacidifiée » avec BLIZZ®.

Pour une utilisation optimale, BLIZZ® nécessite un accompagnement technique. Rapprochez-vous de votre [consultant ICV](#).



### 365 jours de pluies en deux graphiques

**L'Ouest de l'Hérault** a subi une sécheresse très sévère cette saison. Les vignes ont manqué d'eau durant tout le printemps. On observe dans ce secteur de nombreuses parcelles avec des feuillages clairsemés et des vigueurs quasiment nulles. Le cumul de pluie mesuré à **Cers sur un an est de 395mm**. On est donc inférieur aux 400mm, minimum d'eau vital communément admis pour la vigne.

**À l'Est** du département, la situation est totalement inversée. La deuxième moitié du printemps et l'été ont été extrêmement pluvieux. Les surfaces foliaires sont bien plus importantes,...lorsque le mildiou a été maîtrisé. **À Saint-Mathieu-de-Trévières on mesure un cumul**



de pluie de **843mm** sur la même période. C'est plus du double de Cers. Le millésime 2023 fait vraiment le grand écart de la pluviométrie dans l'Hérault.

Ces graphiques sont issus de points météo virtuels Weenat ; partenaire de l'ICV. Contactez-nous, si vous êtes intéressés pour équiper votre Domaine ou votre Cave Coopérative avec ce type d'outil : station météo, point météo virtuel ou outil d'aide à la décision.

Ci-dessous deux graphiques des cumuls de pluies en 365 jours, du 1er Aout 2022 au 1er Août 2023 aux deux coins du département.

Contactez nous



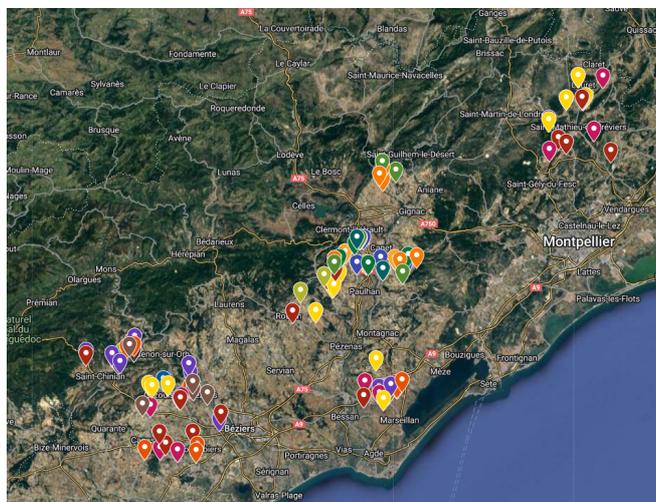
Pluviométrie de Cers, Biterrois du 1er Août 2022 au 1er Août 2023 station météo virtuelle Weenat



Pluviométrie de Saint-Mathieu-de-Trévières, Pic St Loup du 1er Août 2022 au 1er Août 2023 station météo virtuelle Weenat

Retrouvez chaque semaine les résultats des analyses du réseau maturité de l'Hérault, parcelle par parcelle sur la carte interactive

Nous remercions toutes les caves partenaires du réseau maturité ICV Hérault.



Rendez-vous la semaine prochaine pour un nouveau Tendance Millésime

Centre œnologique ICV Béziers

5 bis rue André Blondel  
34500 BEZIERS

04 67 62 00 24  
[icv\\_beziers@icv.fr](mailto:icv_beziers@icv.fr)



L'art & l'expertise du vin

Centre œnologique ICV Maurin

La Jasse de Maurin  
34970 LATTES

04 67 07 04 80  
[icv\\_maurin@icv.fr](mailto:icv_maurin@icv.fr)

Contribuez à la protection de l'environnement, n'imprimez ce mail qu'en cas de nécessité.

Si vous ne souhaitez plus recevoir d'information du Groupe ICV : [cliquez ici](#)

Conformément à la loi informatique et liberté du 06/01/1978 (art.27), vous pouvez demander l'accès et la modification des informations vous concernant en [cliquant ici](#).