

Mardi 26 août 2025
N°843

Rédacteurs :

CAVE DE TAIN L'HERMITAGE
Nicolas RAVEL
06-25-05-43-65
Service.viticole@cavedetain.com

CAVE COOPERATIVE DE ST DESIRAT
MICHAEL SEGUIER
06-43-15-30-03
m.seguier@cave-saint-desirat.fr

CH. AGRICULTURE ARDECHE
Amandine FAURIAT
06-07-60-48-03
amandine.fauriat@ardeche.chambagri.fr

CH. AGRICULTURE DRÔME
Sebastien LARNAUD
06-27-79-28-79
Sebastien.larnaud@drome.chambagri.fr

Avec la participation :

Asso. Syrah Recherche et
Développement

Cave coopérative de Tain l'Hermitage

Synd. AOC Cornas

Synd. AOC Crozes-Hermitage

Synd AOC St Joseph

Synd AOC St Péray

CHAMBRES D'AGRICULTURE DE
LA DROME ET DE L'ARDECHE

En bref :

- 26 parcelles prélevées sur 29 pour le troisième prélèvement de la saison
- Evolution modérée des degrés cette semaine (moyennes +0.4% vol)
- Le poids des 200 baies évolue peu en moyenne et augmente de 10 % dans le meilleur des cas.
- Acidité en baisse et diminution assez rapide de l'acide malique (moins un tiers en 7 jours)
- Pluie attendue ce milieu de semaine



Données Météo

	ST-DESIRAT 280m			MERCUROL 153m			GERVANS 130m		
Paramètre	Pluie	T. Min	T. Max	Pluie	T. Min	T. Max	Pluie	T. Min.	T. Max
Unité	mm	°C	°C	mm	°C	°C	mm	°C	°C
18/08/2025	0	15.9	32.9	0,0	20,0	35,3	0	17.7	35.5
19/08/2025	11.7	18	26.4	13,1	20,3	27,2	8	19.2	26.9
20/08/2025	5.4	14.3	25.1	0,8	18,7	26,0	6.1	15.6	25.5
21/08/2025	0.1	13.3	25.1	0,0	14,6	26,4	0.1	14	26.5
22/08/2025	0	16.3	23.5	0,0	17,2	27,1	0	17.4	27
23/08/2025	0	12.7	24.7	0,0	15,2	26,4	0	14	26.6
24/08/2025	0	10.9	26.3	0,0	12,5	28,6	0	10.9	26.3
25/08/2025	0	11.8	29.1	0	13.4	31	0	13.2	30.7

Maturité

Les prélèvements ont été réalisés dimanche 24 août en fin d'après-midi, et lundi 25 août le matin, sur l'ensemble du réseau, avec la participation technique et financière des Syndicats d'appellations, et de la Chambre d'Agriculture de la Drôme.

Dans les graphiques suivants, les résultats du millésime 2025 sont représentés par des losanges rouges et sont comparés aux derniers millésimes depuis 2022.

GLOBAL :

Il s'agit du troisième point qui permet d'évaluer l'avancée du millésime et les paramètres classiques en cours de maturation.

La semaine écoulée est marquée par un retour aux températures dans les normales et une pluie assez inégale survenue le mercredi 19 août généralement de l'ordre de 10 à 30 voire 35 mm suivant les secteurs.

Le phénomène de défoliation et de jaunissement dû à la sécheresse et la canicule qui a marqué de façon importante le feuillage sur de nombreux secteurs autour du 15 août, ne progresse plus.

Cependant les parcelles les plus touchées présentent maintenant une surface de feuilles actives affaiblie qui risque de pénaliser la fin de maturation.

Certaines parcelles sur les secteurs les plus arrosés ont pu voir leurs poids des 200 baies augmenter de 10 à 15 % dans le meilleur des cas.

Les nuits fraîches de ces derniers jours sont également favorables à une bonne évolution de la maturation phénolique et aromatique.

Les vendanges se sont maintenant enclenchées sur tous les secteurs et vont s'accélérer après les pluies prévues de ce milieu de semaine.

Sur les deux AOP précoces de Cornas et de Saint-Péray, elles sont bien avancées.

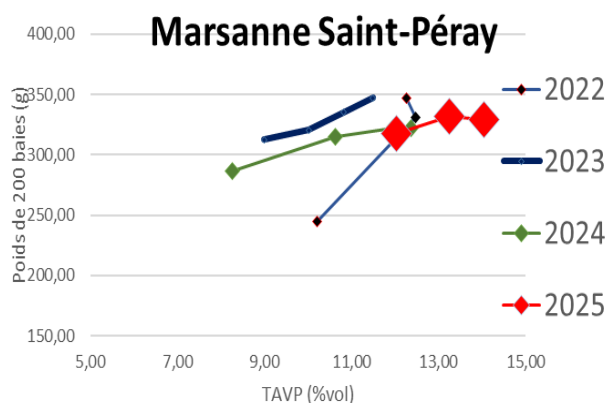
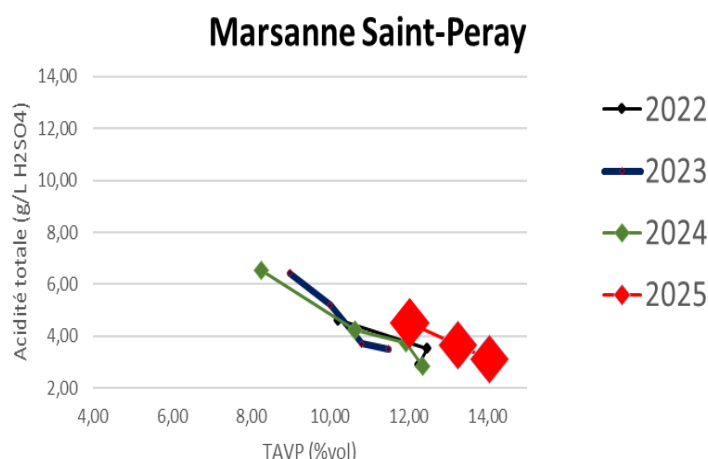
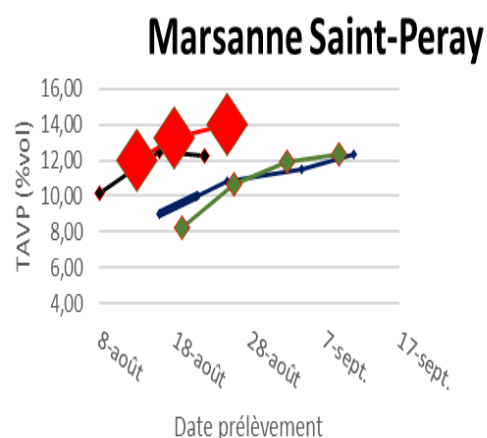
SAINT-PERAY

Secteur SAINT-PERAY

Cépage	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
Marsanne 18/08/2025	331	13,25	3,65	3,34	1,65	7,65	91	1559
25/08/2025	329	14,05	3,13	3,43	1,3	7,7	48	1684
Evolution	-2	+0.8	-0.52	-0.09	-0.35	+0.5	-43	125

Deux parcelles sur quatre du réseau ont été vendangées dont la parcelle de Roussanne. Le tableau ci-dessus et les graphs ci-dessous représentent donc l'évolution de deux parcelles de marsanne non vendangées encore lors du prélèvement de ce lundi.

Le poids des 200 baies reste stable alors que l'évolution du degré gagne encore +0.8 % vol et est maintenant élevé (14.05 % vol), l'acidité diminue de -0.52 g/l H2so4 induite par la chute relativement importante de l'acide malique.



Secteur CORNAS

Cépage	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
18/08/2025	269	12,73	4,72	3,35	2,45	7,85	209	1694
25/08/2025	281	12,96	4,23	3,41	1,95	8,00	152	1977
Evolution	+11	+0.23	-0.49	-0.06	-0.5	+0.15	-57	303

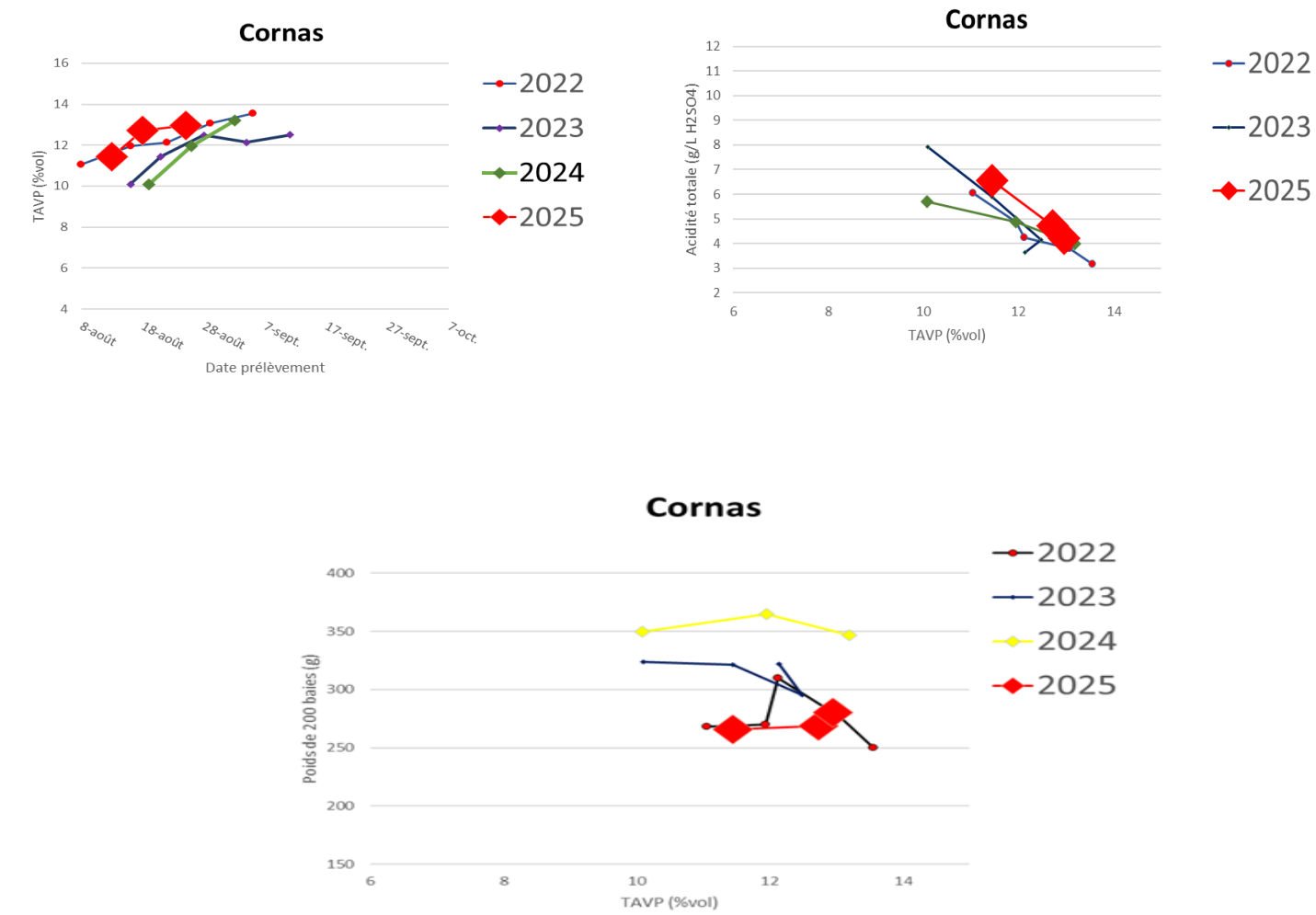
La parcelle de lieu-dit Reynards a été vendangée.

Le tableau ci-dessus et les graphs ci-dessous montrent l'évolution moyenne des deux autres parcelles soit Patou (bas de coteau) et les Eygats (haut de coteau).

Le degré et le poids des 200 baies augmentent très légèrement sur ces deux parcelles.

L'acidité baisse également et se retrouve dans les moyennes des précédents millésimes à degré égal.

Elle reste encore à 4.23 g/l H2so4 mais se rapproche des valeurs acidité/Tavp des précédents millésimes.



CROZES-HERMITAGE

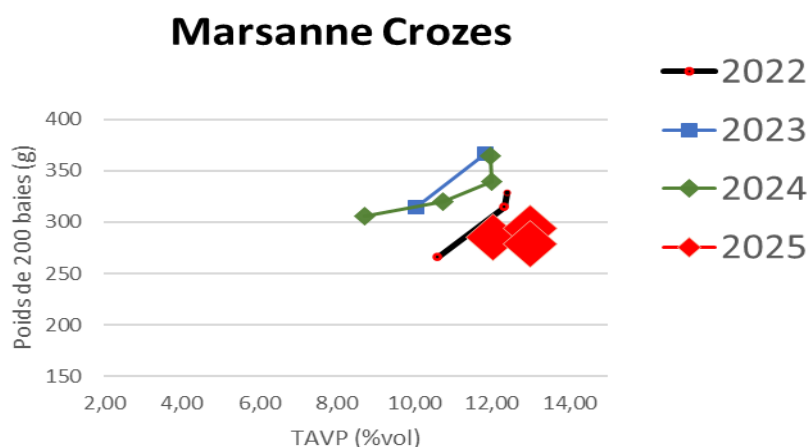
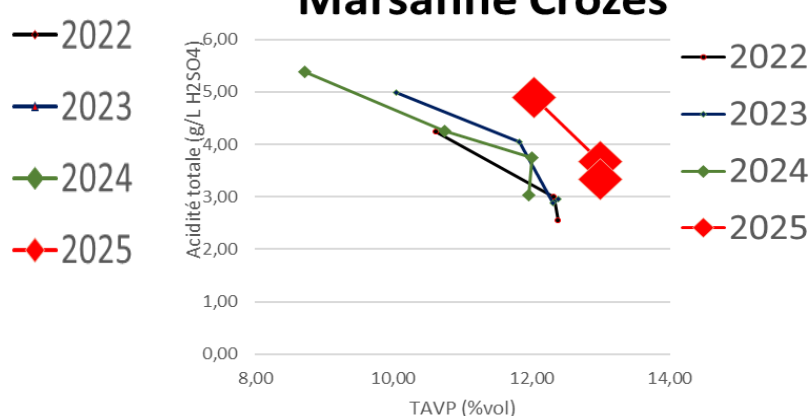
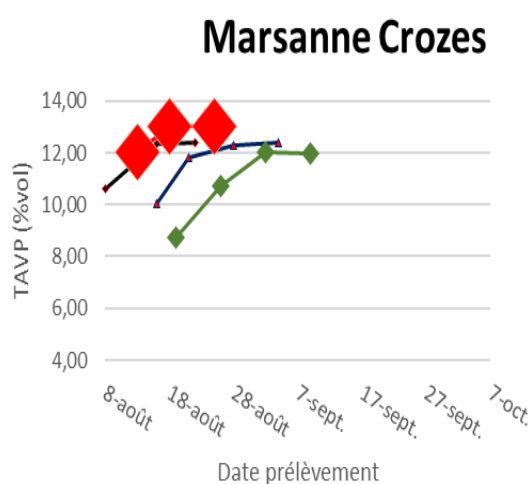
SECTEUR CROZES Marsanne

Cépage marsanne	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
18/08/2025	294	13	3,68	3,52	2,1	7,67	125	2012
25/08/2025	306	13.1	3,34	3,55	1,5	7,47	109	2224
Evolution	+12	0.1	-0,34	0,03	-0,60	-0,20	-16	213

Les degrés potentiels des trois parcelles de Marsanne du secteur Crozes-Hermitage ont peu évolué. Seule la parcelle des Pends a eu une évolution de son degré notable et celui-ci stagne voire diminue légèrement sur les deux autres parcelles.

La chute de l'acide malique entraîne une baisse de l'acidité de -0.34 g/l.

Le rapport acidité/TAVP reste relativement haut sur cette AOP, comparé au dernier millésime à degré égal.



Secteur CROZES syrah

Cépage syrah	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
18/08/2025	262	12,15	5,05	3,34	2,90	7,99	296	1753
25/05/2025	282	12,47	4,19	3,42	1,97	7,94	288	2000
Evolution	19	0,32	-0,86	0,08	-0,93	-0,04	-8	247

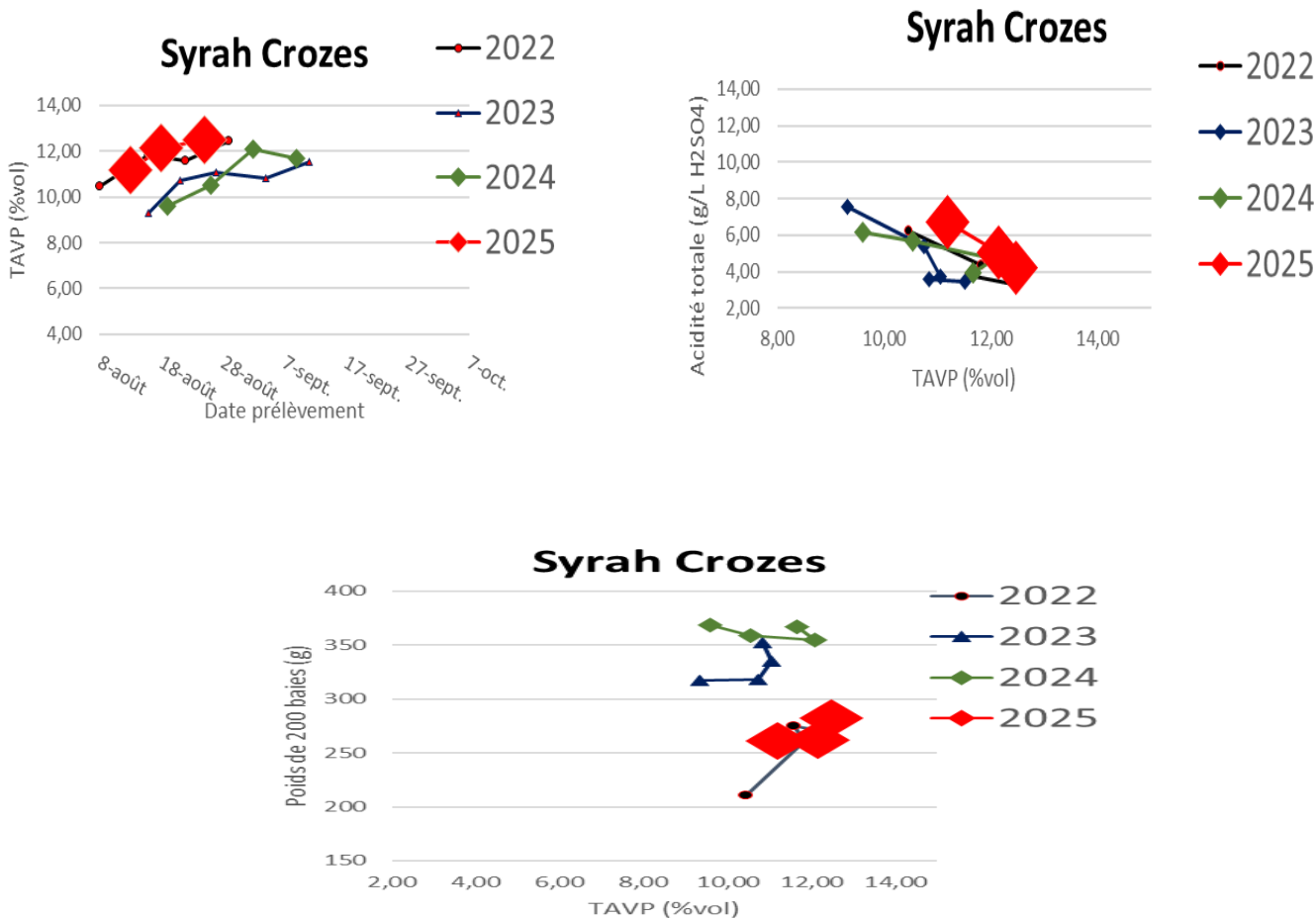
Les 7 parcelles du réseau montrent une légère augmentation du poids des 200 baies.

Un gain autour de + 10 % vol concernant 4 parcelles sur 7 qui ont le plus bénéficié des pluies.

Le poids des 200 baies reste faible et est au niveau de 2022 pour ce réseau.

L’augmentation du degré est de +0.32% vol sur la moyenne de 7 parcelles.

La chute d’acide malique est assez importante, avec une baisse d’un tiers environ entrainant une chute de l’acidité totale. L’acidité se retrouve maintenant proche des moyennes des précédents millésimes à niveau de degré égal.

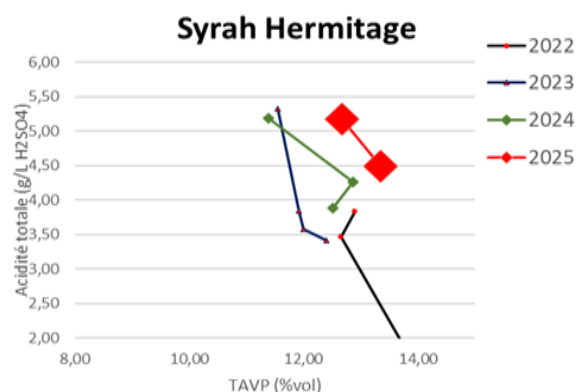
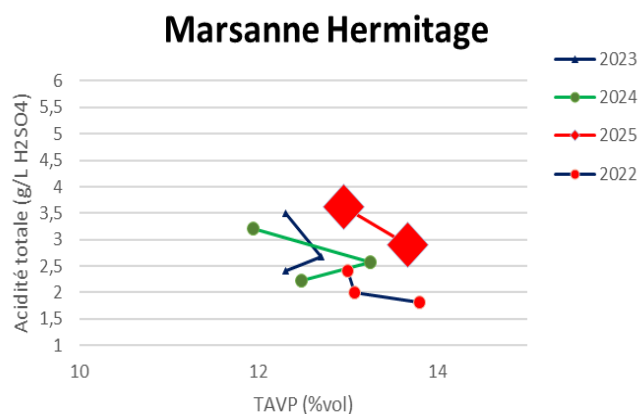
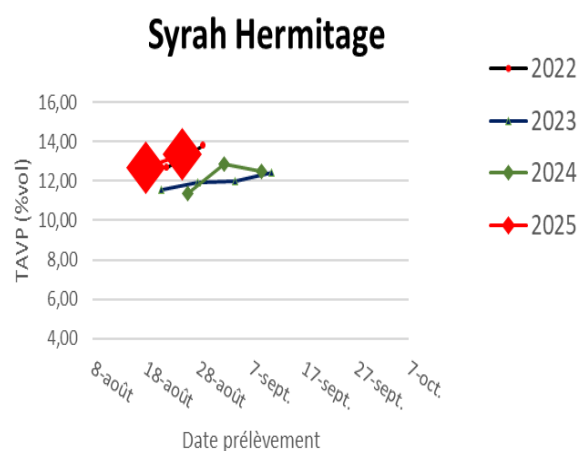
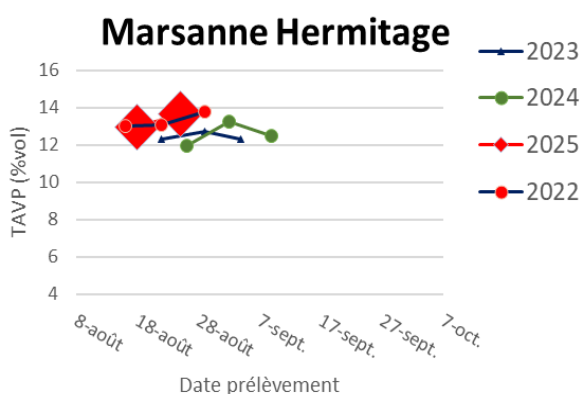


Secteur HERMITAGE

	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
Marsanne 18/08/2025	286	12.95	3.61	3,45	2.2	7.7	115	1974
Marsanne 25/08/2025	265	13,67	2,91	3,52	1,3	7,5	122	1984
Evolution	-21	0.72	-0.7	-0.07	-0.9	-0.2	+7	+10
Syrah 18/08/2025	320	12.68	5.17	3.21	2.70	7.9	201	2060
Syrah 25/08/2025	320	13,35	4,50	3,40	1,90	7,70	202	2146
Evolution	0	0.67	-0.67	-0.19	-0.8	-0.2	+1	+86

La variation en poids des 200 baies est nulle sur les 3 parcelles de syrah.

Le degré augmente de façon un peu plus importante sur cette appellation avec + 0.7 % vol de gain cette semaine. L'acide malique diminue également et a entraîné une chute assez importante de l'acidité comme sur les autres secteurs. Malgré tout, l'acidité se trouve encore au-dessus des moyennes des derniers millésimes pour les deux couleurs sur le réseau de l'appellation.



ST-JOSEPH SUD

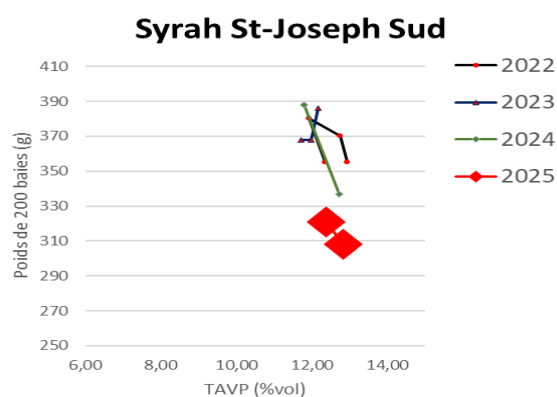
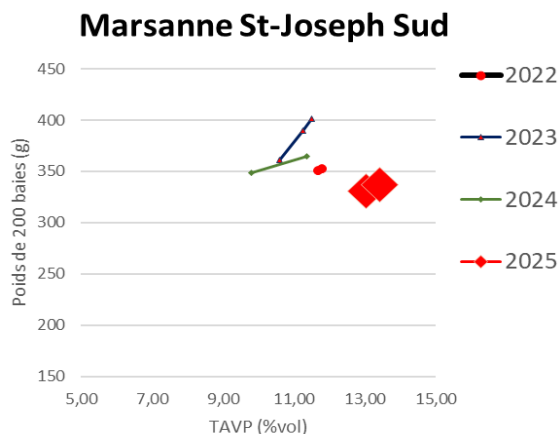
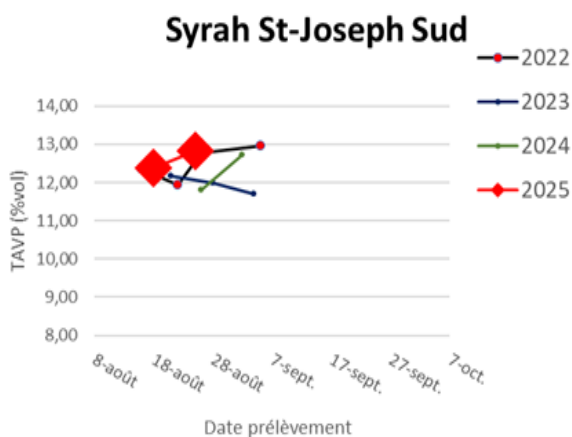
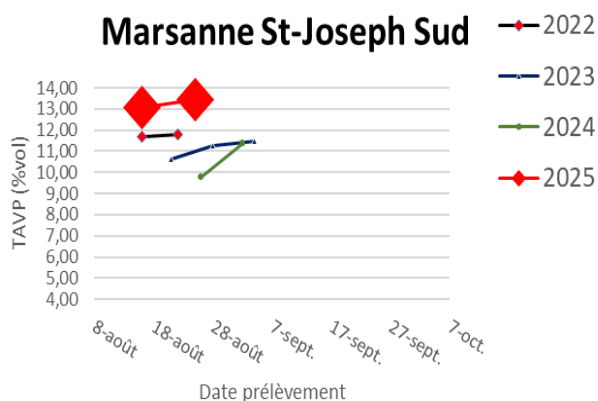
Secteur ST-JOSEPH sud

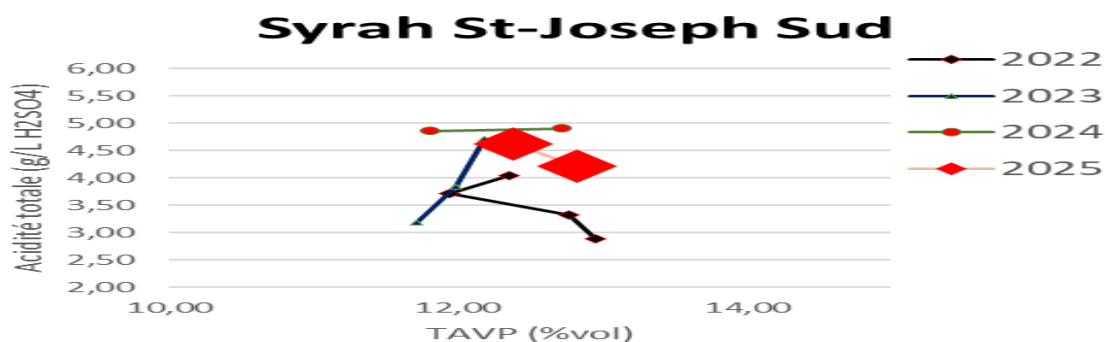
18/08/2025 Cépage	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	a malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
Marsanne 18/08/2025	331	13,05	3,72	3,54	2,35	7,75	113	2136
Marsanne 25/08/2025	337	13,43	3,17	3,67	1,95	7,8	92	2401
Evolution	+6	+0.38	-0.55	+0.13	-0.4	+0.05	-21	+265
Syrah 18/05/2025	321	12,38	4,62	3,48	2,8	8	214	2159
Syrah 25/08/2025	308	12,83	4,21	3,52	2	8	158	2369
Evolution	-13	+0.45	-0.42	+0.14	-0.8	0	-56	+210

Le gain en degrés est dans les moyennes pour cette AOP avec +0.4% de vol environ, l'acide malique se retrouve autour de 2 g/l après une chute de respectivement 0.4 g/l et 0.8 g/l pour les deux cépages.

Le rapport acidité/Tavp se rapproche des moyennes des derniers millésimes sur syrah.

Le poids des 200 baies reste faible, inférieur au millésime précédent.





ST-JOSEPH NORD

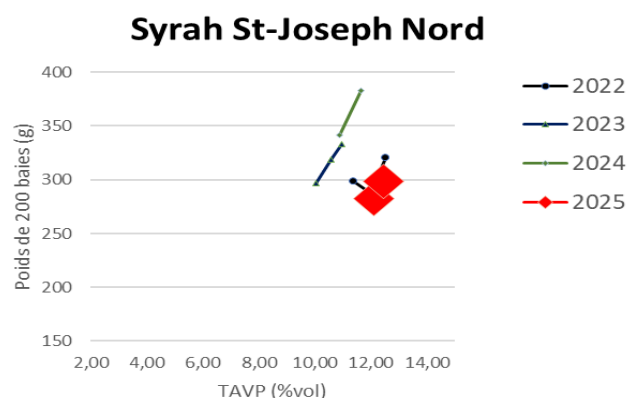
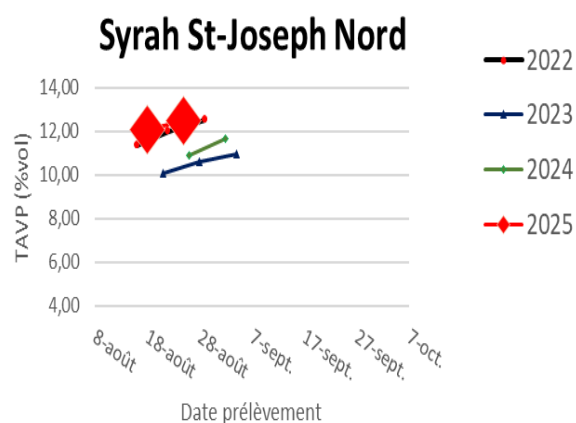
Secteur ST-JOSEPH NORD

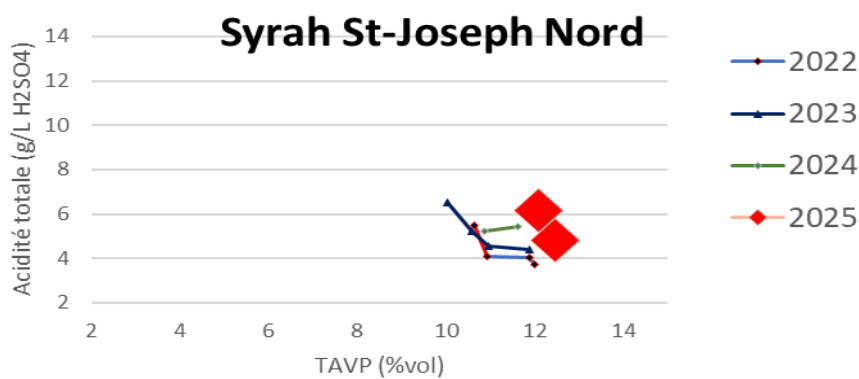
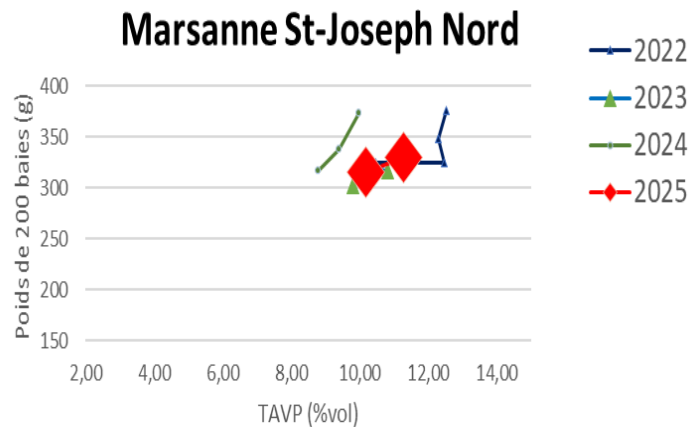
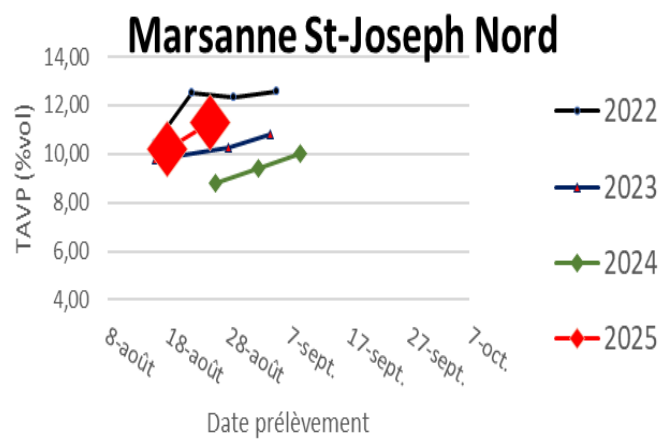
Cépage	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
Marsanne 18/08/2025	315	10,18	5,55	3,18	4	8,3	108	1 824
Marsanne 26/05/2025	330	11.29	4	3.31	2.5	8	67	1673
Evolution	+15	+0.11	-1.55	+0.13	-1.5	-0.3	-41	-151
Syrah 18/08/2025	282	12,1	6,16	3,20	3,7	8,1	171	1 957
Syrah 26/08/2025	298	12,46	4,83	3,36	2,63	8,03	143	1979
Evolution	+16	+0.36	-1.33	+0.16	-1.07	-0.07	-28	22

Les degrés évoluent légèrement cette semaine et se trouvent au même niveau que 2022.

Le poids des 200 baies évolue un peu cette semaine et reste faible sur les syrahs, et ce paramètre est plutôt préservé sur la parcelle de marsanne.

Le rapport acidité/Tavp tend à se retrouver au même niveau que les précédents millésimes présentés sur les graphiques ci-dessous.





BILAN ET EVOLUTION DE LA SEMAINE

Tendance du millésime à partir des trois premiers prélèvements

Les pluies de cette semaine ont été un peu moins abondantes qu'espéré, et n'ont été que partiellement bénéfiques en termes de gain de volume de baies que dans les secteurs les plus arrosés.

D'autres pluies sont attendues pour le milieu de cette semaine. Cependant, les prévisions sont encore incertaines quant à leur intensité et leur localisation. Elles seront de toute façon bénéfiques aux vues de l'état sanitaire toujours impeccable.

Evolution phénolique à évaluer à la parcelle

Si la maturité a repris un rythme d'augmentation plus classique observable par le gain en sucre modérée. L'acidité élevée lors du premier prélèvement de mi-août continue sa décroissance.

Les conditions météo sont maintenant favorables à une bonne évolution et le phénomène de blocage ne semble pas prépondérant aux vues des analyses de ce derniers bulletin sur les parcelles du réseau.

La dégustation parcelle par parcelle des pellicules permet de juger au mieux du niveau de maturité phénolique atteint.

ANNEXE

Appellation	Parcelle	Cépage	Communes	Lieu dit	Poids de 200 baies (g)	Degrés probable (16,83g - % vol)	Acidité totale (g/LH ₂ SO ₄)	pH	Ac Malique (g/L)	Ac Tartrique (g/L)	Azote assimilable (mg/L)	Potassium (mg/L)
Cornas	2624	SYR	Cornas	Cornas_Patou	275	12,6	4,3	3,38	1,8	8,1	187	1923
Cornas	2625	SYR	Cornas	Cornas_Reynards	vendangée							
Cornas	2626	SYR	Cornas	Cornas_LesEygats	286	13,31	4,15	3,43	2,1	7,9	117	2030
Moyenne					281	12,96	4,23	3,41	2,0	8,0	152	1977
Crozes-Hermitage	2611	MARS	Chanos-Curson	Chanos_LesPends	320	14,56	3,08	3,52	1,2	7,1	92	2094
Crozes-Hermitage	2612	MARS	Mercuriol	Mercuriol_Négociale	230	14,38	3,07	3,71	0,7	7,4	191	2441
Crozes-Hermitage	2614	MARS	Gervans	Gervans_Caffiau	368	11,71	3,87	3,41	2,6	7,9	45	2138
Moyenne					306	13,00	3,34	3,55	1,5	7,5	109	2224
Crozes-Hermitage	26037	SYR	Larnage_Les	mejeans	374	12,42	4,85	3,21	2,0	8,0	142	1801
Crozes-Hermitage	2603	SYR	Pont de l' isère	les blaches	261	12,77	4,05	3,48	2,3	7,8	238	2089
Crozes-Hermitage	2608	SYR	Beaumont-Mo	beaumont_Poulon	228	11,66	3,66	3,56	1,8	8,1	370	2223
Crozes-Hermitage	2610	SYR	Gervans	Gervans_VoussereBas	341	12,77	5,11	3,27	2,7	8,0	107	1981
Crozes-Hermitage	26231	SYR	La-Roche-de-G	Tain_Saint james	224	12,6	3,58	3,51	1,1	8,0	456	1890
Crozes-Hermitage	26232	SYR	Pont-de-l'Isère	Pontdlsere_Pautus	260	13,07	3,89	3,51	1,4	7,8	415	1924
Crozes-Hermitage	26233	SYR	Chanos-Curson	Chanos_LesPlantiers	289	12	4,17	3,42	2,5	7,9	291	2090
Moyenne					282	12,47	4,19	3,42	2,0	7,9	288	2000
Hermitage	2618	MARS	Tain	Tain_LesMurets	265	13,67	2,91	3,52	1,3	7,5	122	1984
Moyenne												
Hermitage	2615	SYR	Tain	Tain_LesMurets	276	13,78	4,78	3,43	1,9	7,6	210	2315
Hermitage	2617	SYR	Tain	Tain_BessardsSud	314	12,89	4,5	3,32	1,7	7,9	206	1960
Hermitage	26195	SYR	Tain	Tain_LeMeal	370	13,37	4,21	3,45	2,1	7,6	190	2164
Moyenne					320	13,35	4,50	3,40	1,9	7,7	202	2146
Saint-Péray	2621	MARS	Saint-Péray	StPeray_Hongrie_mars	vendangée							
Saint-Péray	2622	MARS	Saint-Péray	StPeray_LesPuthiers	339	13,96	3,21	3,4	1,5	7,7	32	1649
Saint-Péray	2623	MARS	Saint-Péray	StPeray_RN86	320	14,14	3,05	3,47	1,1	7,7	64	1719
Moyenne					330	14,05	3,13	3,44	1,3	7,7	48	1684
Saint-Péray	2620	ROUS	Saint-Péray	StPeray_Hongrie_rouss	vendangée							
Moyenne												
Saint-Joseph Nord	26209	MARS	Sarras	Sarras_D6	330	11,29	4	3,31	2,5	8,0	67	1673
Moyenne												
Saint-Joseph Nord	2634	SYR	Arras	Arras	304	13,37	4,32	3,44	2,5	7,8	104	2048
Saint-Joseph Nord	2636	SYR	Saint-Désirat	StDesirat_	326	11,71	5,5	3,3	3,0	8,2	189	2054
Saint-Joseph Nord	26102	SYR	Talencieux	Talencieux_Blassieux	341	11,68	5,4	3,28	3,2	8,2	161	1835
Saint-Joseph Nord	26208	SYR	Sarras	Sarras_Garenne	224	13,07	4,1	3,42	1,8	7,9	118	1982
Moyenne					299	12,46	4,83	3,36	2,6	8,0	143	1980
Saint-Joseph Sud	2627	MARS	Tournon	Tournon_QuartierStVincent	376	13,19	3,34	3,64	2,3	7,8	66	2407
Saint-Joseph Sud	2628	MARS	Tournon	chateaubour la cave	298	13,67	3,01	3,71	1,6	7,8	118	2396
Moyenne					337	13,43	3,175	3,675	2,0	7,8	92	2402
Saint-Joseph Sud	2629	SYR	Tournon	Tournon_QuartierStJoseph	308	12,83	4,21	3,52	2,0	8,0	158	2369
Moyenne												
nt = non titré												
X = parcelle vendangée												



VITICULTURE

Journée technique

FLAVESCENCE DORÉE :
mieux connaître pour mieux agir

Vendredi 29 août 2025

de 9 h 30 à 12 h

à Sécheras

45.126410 / 4.772283

Rencontre technique gratuite ouverte à l'ensemble des vignerons des CDRS, de leurs salariés et de tous vignerons/salariés extérieurs et intéressés



Prochain Zoom Viti Maturité : mardi 2 septembre 2025