



Jeudi 14 août 2025  
N°841

### 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 :

- 17 parcelles prélevées sur 29 pour le premier prélèvement de la saison
- Evolution rapide des degrés par concentration et accélération de la maturation sur cette première quinzaine d'Aout, sous l'effet de la canicule.
- Le poids des 200 baies est globalement faible, proche 2022
- Une acidité encore importante avec un indice acidité/degrés encore élevé.
- Installation encore de la canicule sur les prochains jours : Des degrés élevés possibles peuvent être atteints RAPIDEMENT dès la semaine prochaine sur les parcelles précocees.

### Présentation des parcelles d'expérimentations de la Chambre d'Agriculture de la Drôme à Mercurol reportée au vendredi 22 août. (RDV en face du domaine Melody à Mercurol 14H00).



Les Chambres d'Agriculture de la Drôme et de l'Ardèche sont agréées par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le numéro IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA".

"Ce bulletin vous propose un conseil collectif qui reste à adapter à chaque situation locale dans le respect des bonnes pratiques agricoles phytosanitaires et des conditions d'application optimales. Dans tous les cas, l'utilisation des produits phytosanitaires doit se conformer aux informations mentionnées sur l'étiquette qui ont valeur légale"

"Si aucune alternative à l'utilisation de produits phytosanitaires n'est proposée, c'est qu'il n'en existe pas de suffisamment pertinente à ce stade, pour la situation décrite. Cependant, des alternatives préventives peuvent exister, elles seront détaillées ultérieurement dans notre bulletin"



OPE COS ENR 43 - 12.06.18

# Données Météo

Paramètre	ST-DESIRAT 280m			MERCUROL 153m			GERVANS 130m		
	.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
01/08/2025	0	14.6	29.1	0,0	16,0	31,7	0	15.8	30.9
02/08/2025	00	15.9	24.6	0,0	17,2	26,4	0	16.9	26.8
03/08/2025	0	13.8	26	0,0	15,7	27,5	0	14.3	27
04/08/2025	0	13.8	29.7	0,0	15,5	31,6	0	13.7	31.8
05/08/2025	0	15.7	33.5	0,0	15,9	34,8	0	16.6	34.8
06/08/2025	0	14.2	26	0,0	17,3	27,3	0	16.6	27.7
07/08/2025	0	13.1	33.6	0,0	13,7	35,6	0	14.3	35.8
08/08/2025	0	17.3	36.5	0,0	18,0	38,2	0	17.9	37.5
09/08/2025	0	18.6	38.3	0,0	20,2	40,4	0	18.8	40.4
10/08/2025	0	21.6	34.8	0,0	22,4	36,8	0	21.5	36.6
11/08/2025	0	17.6	36.5	0,0	19,6	39,5	0	18.6	39.5
12/08/2025	0	18.9	39.5	0.0	18,1	42.1	0	19.3	41.6

## Maturité

Les prélèvements ont été réalisés mardi 12 août en fin d'après-midi et mercredi 13 août, sur une partie du réseau, avec la participation technique et financière des Syndicats d'appellations, et de la Chambre d'Agriculture de la Drôme.

En cette première semaine de contrôle maturité, seuls les secteurs de Crozes-Hermitage, Saint-Péray et Cornas ont été prélevés, soit 17 parcelles.

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

Les tableaux de présentation des résultats du prélèvement du mardi 12 et mercredi 13 août 2024 comparent l'année en cours avec l'année 2022, qui est l'année la plus proche en termes de maturité parmi les années les plus récentes.

Une comparaison est effectuée également avec 2024 qui subissait aussi dans une moindre mesure une canicule et une absence de pluie sur la période estivale après cependant un printemps plus arrosé.

## GLOBAL :

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

### **Petit récapitulatif de l'année 2025 :**

Les quatre premiers mois de l'année ont été particulièrement humides et ont permis un beau départ de la végétation au printemps.

La floraison s'est passée dans de bonnes conditions et assez rapidement tout comme la véraison.

Une première période de forte chaleur remarquable par sa durée et sa précocité s'est installée sur la période du 20 juin au 5 juillet soit 15 jours d'affilée qui enregistrent une température max supérieure à 32°, avec un pic à 38.8° enregistrée le 30/06/2025. (ref station Mercurol)

Si la plupart des vignes ont plutôt bien supporté cet épisode, de nombreux symptômes de brûlure ont marqué le feuillage. Cet épisode de chaleur précoce a plus ou moins ralenti et limité le grossissement des baies sur les parcelles les plus vulnérables.

Ensuite, un retour avec des températures moyennes de saison caractérise le mois de juillet.

### **Une seconde canicule s'installe sur le secteur depuis la semaine dernière.**

Cette seconde période de forte chaleur s'installe maintenant avec un temps sec marqué par une absence totale de pluie depuis le 20 juillet.

Les premiers symptômes de jaunissement des feuilles commencent à être perçus sur les zones les plus séchantes et continuent à gagner des secteurs.

Par ailleurs, le pic de température de mardi à 42° a encore marqué les vignes avec des symptômes d'échaudage sur feuilles et sur grappes très réguliers.

Les sondes tensiométriques du réseau stress hydrique montrent que la plupart des sols sont à des niveaux de réserve utile très faibles sur le secteur des Crozes.

### **Etat sanitaire**

Le mildiou a été plutôt bien maîtrisé cette année, la pression oïdium à elle été plutôt faible et très localisée. Une pression black rot assez importante est à noter cette année, essentiellement sur la partie sud des Crozes avec d'abord une sortie sur feuilles importantes en mai sur secteurs sensibles. Ensuite, deux épisodes de pluies majeures respectivement le 10 juin et surtout le 30 juin ont provoqué une sortie sur grappe du black rot assez fulgurante, 15 jours environ après ces pluies. Le pourcentage des pertes reste relativement modéré même sur les parcelles les plus durement touchées.

# SAINT-PERAY

## Secteur ST-PERAY

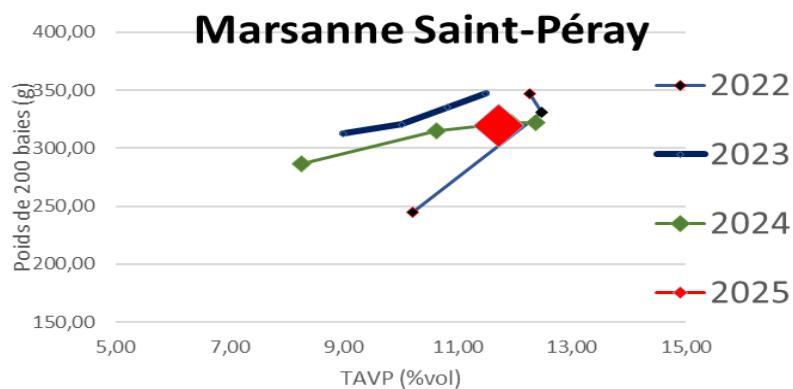
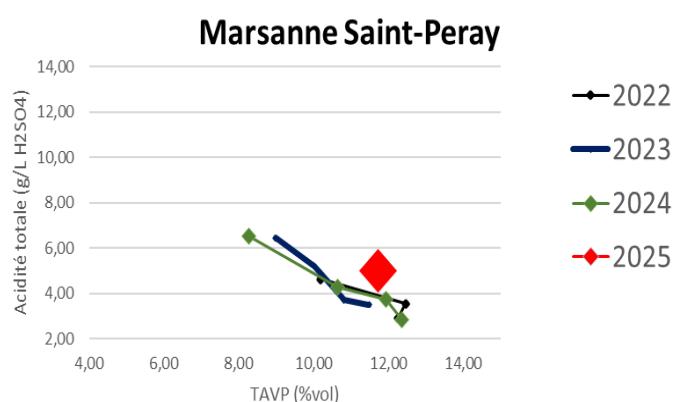
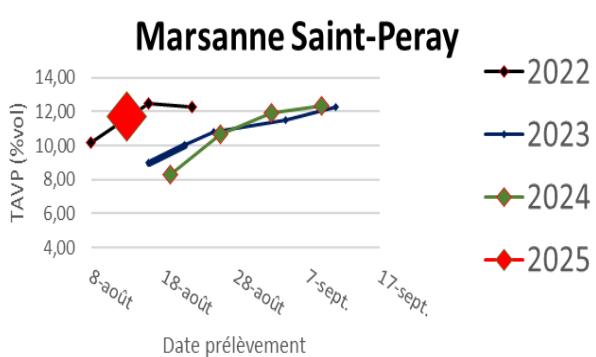
Cépage	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
Marsanne 08/08/2022	235	10.2	4.6	3.2	2.9	7.5	56	1436
Marsanne 21/08/2023	320	10,01	5,20	3,11	3,27	7,87	85	1338
Marsanne 19/08/2024	287	8,27	6,52	3,05	4,07	10,40	68	1496
<b>Marsanne 13/08/2025</b>	<b>319</b>	<b>11.72</b>	<b>4.98</b>	<b>3.23</b>	<b>3.17</b>	<b>8.07</b>	<b>62</b>	<b>1156</b>
Roussanne 8/08/2022	191	12.5	5.3	3,3	3.3	7	48	1708
Roussanne 21/08/2023	248	11,3	6,6	3,2	4,8	8,0	59	1978
Roussanne 19/08/2024	260	8,62	7,80	3,06	5,00	10,60	26	1992
<b>Roussanne 13/08/2025</b>	<b>257</b>	<b>12.32</b>	<b>6.74</b>	<b>3.23</b>	<b>3.17</b>	<b>8.07</b>	<b>62</b>	<b>1156</b>

Au 13/08/2025, les Marsannes de l'AOP Saint-Péray sont à 11.72 degrés (moyenne pour 3 parcelles). La parcelle de Roussanne est à 12.32 (pour une seule parcelle évaluée).

Globalement, le niveau des degrés se trouve au même niveau que 2022 entre les deux premiers prélèvements. (graph ci-dessous) à la mi Août. Les acidités sont encore relativement élevées et indiquent que la concentration a joué un rôle majeur dans le niveau actuel des degrés.

Le poids des baies reste correct sur cette appellation et se trouve proche des deux derniers millésimes.

Le potassium est plutôt faible cette année sur ce réseau.



# CORNAS

## 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
08/08/2022	229	11.2	5.7	3,1	2.9	8,2	116	1773
21/08/2023	322	11,5	5,9	3,2	3,6	7,9	224	1536
19/08/2024	350	10,1	5,70	3,18	3,60	10,10	163	1604
<b>13/08/2025</b>	<b>273</b>	<b>12.5</b>	<b>5.89</b>	<b>3.21</b>	<b>3.43</b>	<b>8.77</b>	<b>172</b>	<b>1293</b>

La moyenne des degrés potentiels des trois parcelles du réseau est à 12.5 % vol.

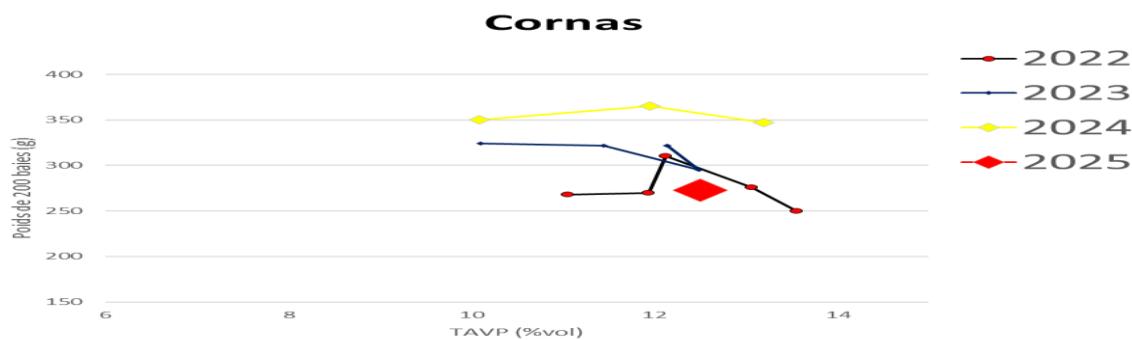
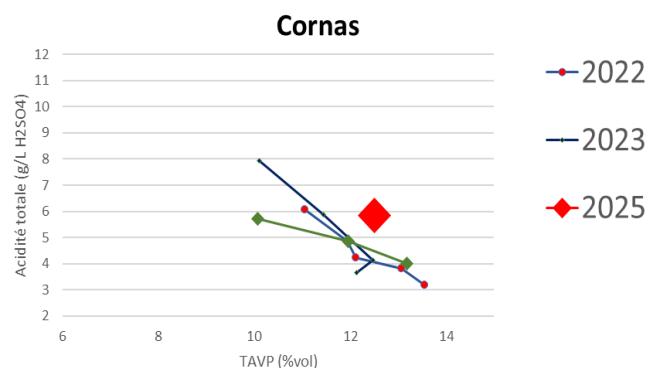
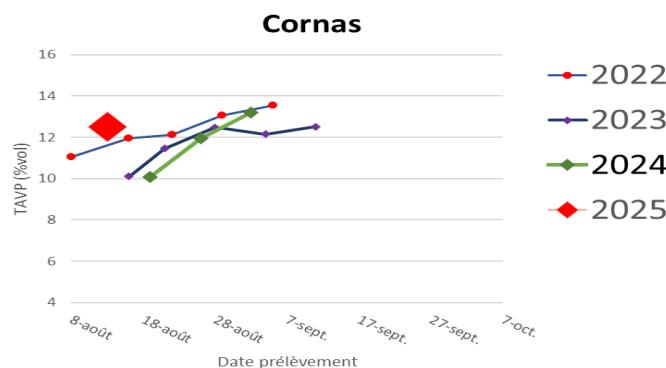
La parcelle de lieu-dit Reynards (avec une charge en raisin très faible) dépasse déjà les 14 % vol, les deux autres parcelles dépassent les 11 % vol.

Le réseau de cette appellation est donc aujourd' hui en avance sur 2022 en termes de concentration en sucre essentiellement du fait du niveau de la parcelle de Reynards.

Sur Cornas, le millésime se trouve en avance par rapport à 2022 au niveau des degrés potentiels à date égale. L'indice acidité/Tavp est encore élevé et montre que l'acidité est toujours préservée.

Le poids des 200 baies est faible et peut être considéré au même niveau que 2022 a degré potentiel égale.

Le potassium est plutôt faible également sur secteur et l'azote dans les moyennes.



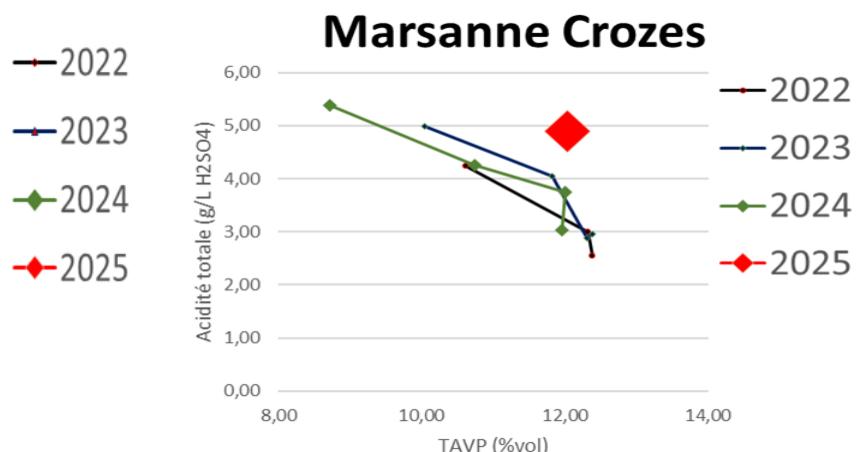
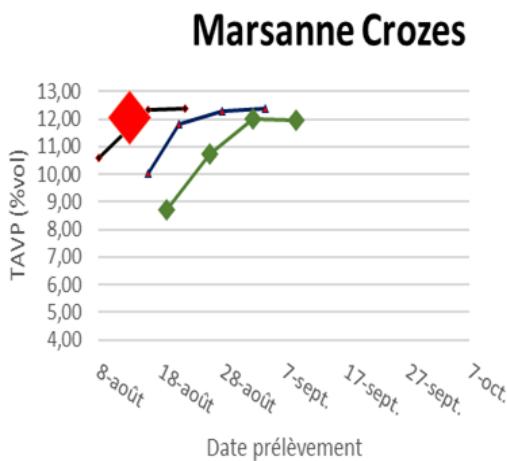
# CROZES-HERMITAGE

## SECTEUR CROZES Marsanne

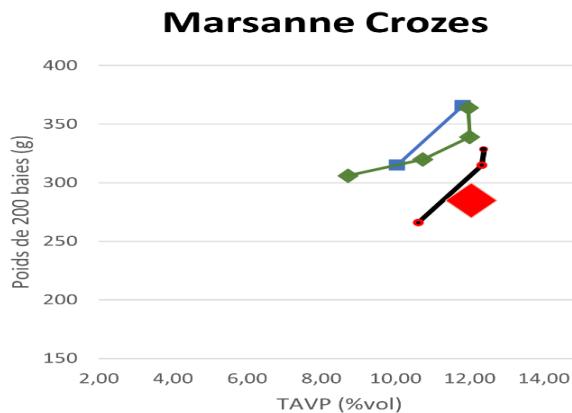
Cépage marsanne	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
08/08/2022	266	10.6	4.2	3.4	2.4	7.6	97	1907
21/08/2023	366	11,82	4,04	3,32	2	6,77	102	1520
19/08/2024	306	8,7	5,4	3,10	3,53	10,2	52	1511
13/08/2025	285	12.04	4.89	3.33	3.13	7.57	79	1515

Les degrés potentiels, des trois parcelles de Marsanne du secteur Crozes-Hermitage sont en moyenne déjà à 12.04 % vol. Le millésime est sur la même base que 2022 au 15 Août avec une acidité cependant supérieure. L'équilibre Acidité/TAVP est encore favorable à ce jour sur ce premier prélèvement.

Le poids des 200 baies est faible également et sur les bases de 2022 et donc bien inférieur à 2023 et 2024. Il faut noter également que la parcelle du lieu-dit La négociale présente déjà 13.8 % vol avec une acidité de 3.89 g/l éq H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> et 3.52 de pH, ce qui démontre que des parcelles ont activé rapidement leur processus de maturation sous l'effet de la canicule et arrivent déjà à des paramètres laissant présager une récolte possible très proche. Le potassium est plutôt faible



également sur secteur.

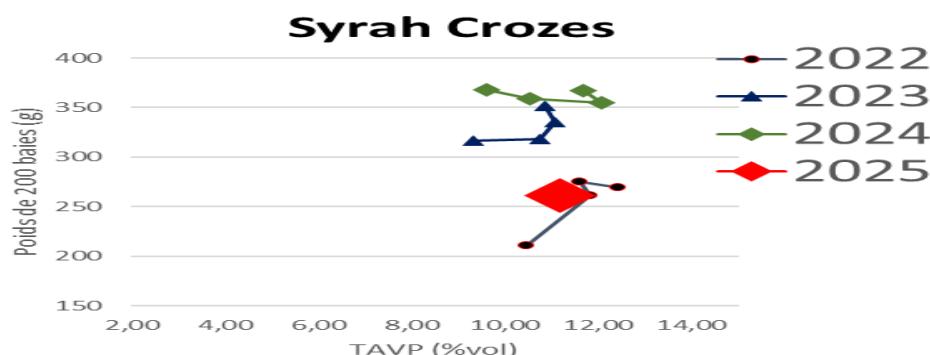
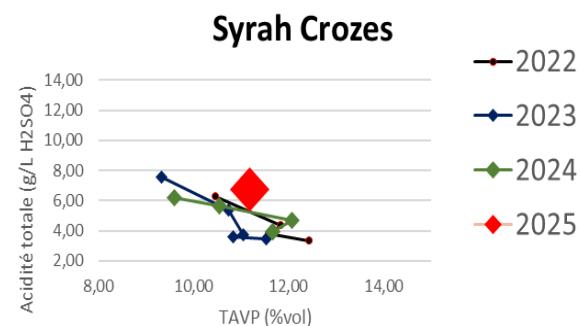
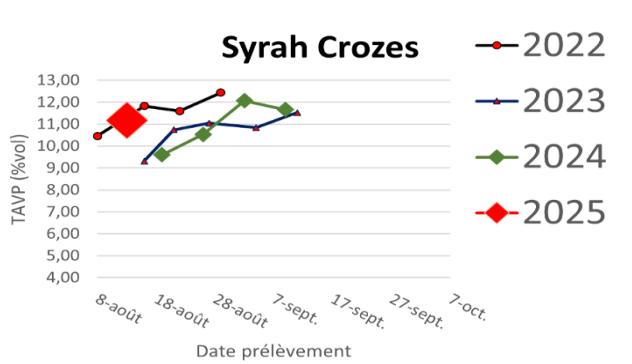


## Secteur Crozes syrah

Cépage syrah	Poids 200 gr	Degré	Acidité totale	pH	A, malique g/l	A, Tartrique g/l	Azote ass (mg/L)	Potassium mg/l
08/08/2022	211	10,5	6.3	3,2	2.7	9	253	1891
21/08/2023	318	10,74	5,37	3,21	3,26	7,95	243	1606
19/08/2024	368	9,60	6,20	3,13	3,90	10,59	248	1601
13/08/2025	261	11.19	6.75	3.15	3.99	9.33	213	1362

Sur les Syrah en Crozes-Hermitage, le millésime est encore une nouvelle au niveau de 2022 en termes de degrés atteint au 14 août. Les parcelles du réseau fluctuent entre 9.33 et déjà 12.91 pour la parcelle la plus haute du à une charge faible. L'équilibre Acidité/TAVP est encore favorable sur cette Aop comparé au dernier millésime en termes de niveau d'acidité totale. Les acidités fluctuent entre 5.54 et 9.71 sur cette appellation et les pH entre 2.87 et 3.34.

Le poids des 200 baies atteint le niveau de 2022 entre les deux premières mesures à degré égal soit un niveau inférieur à 2023 et 2024. Le potassium est plutôt faible également sur ce réseau.



## **Tendance du millésime à partir du premier prélèvement**

Le premier prélèvement maturité indique que pour les trois premières AOP présentées ci-dessus, le millésime est proche de 2022 en termes de degrés et de poids des baies.  
Il faut rappeler que le millésime 2022 avait reçu une belle pluie au 14 aout qui lui avait été très favorable en gain des poids des baies.

L'équilibre AT/TAVP indique un niveau d'acidité supérieur au derniers millésimes compris 2022.  
Ce facteur indique le rôle majeur de la concentration dans le niveau des sucres actuellement dû à la seconde vague de chaleur et aux faibles précipitations de cet été.

Les températures, les prochains jours, pourraient encore faire évoluer le niveau des degrés rapidement sans atteindre une maturité phénolique satisfaisante.

Si des pluies adviendrait sur la seconde quinzaine d'août, elles devraient être favorables sur le poids des baies et sur l'aboutissement de la maturité phénolique et aromatique du millésime 2025.

## ANNEXE

Appellation	Parcelle	Cépage	Communes	Lieu dit	Poids de 200 baies (g)	Degrés probable (16,83g - % vol)	Acidité totale (g/LH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	pH	Ac Malique (g/L)	Ac Tartrique (g/L)	Azote assimilable (mg/L)	Potassium (mg/L)
Cornas	2624	SYR	Cornas	Cornas_Patou	266	11,11	6,56	3,14	3,8	9,9	203	1321
Cornas	2625	SYR	Cornas	Cornas_Reynards	288	14,6	4,42	3,3	2,1	7,2	155	1234
Cornas	2626	SYR	Cornas	Cornas_LesEygats	266	11,78	6,52	3,2	4,4	9,2	158	1322
Moyenne					273	12,50	5,83	3,21	3,43	8,77	172	1292
Crozes-Hermitage	2611	MARS	Chanois-Curson	Chanois_LesPends	314	13,01	4,36	3,32	2,5	7	58	1244
Crozes-Hermitage	2612	MARS	Mercurel	Mercurel_Négociale	242	13,18	3,89	3,52	1,9	6,6	105	1615
Crozes-Hermitage	2614	MARS	Gervans	Gervans_Caffiau	299	9,92	6,42	3,16	5	9,1	73	1687
Moyenne					285	12,04	4,89	3,33	3,13	7,57	79	1515
Crozes-Hermitage	26037	SYR	Larnage_Les mejeans		320	9,33	9,71	2,87	5	11,3	188	1377
Crozes-Hermitage	2603	SYR	Pont de l' Isére	les blaches	236	12,55	6,23	3,34	4,2	7,9	198	1549
Crozes-Hermitage	2608	SYR	Beaumont-Mo	beaumont_Poulon	217	11,22	6,18	3,28	4,1	8,6	208	1655
Crozes-Hermitage	2610	SYR	Gervans	Gervans_VoussereBas	317	10,22	7,16	2,98	4,7	9,3	102	1229
Crozes-Hermitage	26231	SYR	La-Roche-de-G	Tain_Saint james	204	10,99	5,77	3,1	2,5	10,1	264	1143
Crozes-Hermitage	26232	SYR	Pont-de-l'Isère	Pontdiserre_Pautus	267	12,91	5,54	3,31	2,8	8,8	316	1213
Crozes-Hermitage	26233	SYR	Chanois-Curson	Chanois_LesPlantiers	266	11,12	6,63	3,19	4,6	9,3	214	1365
Moyenne					261	11,19	6,75	3,15	3,99	9,33	213	1362
Hermitage	2618	MARS	Tain	Tain_LesMurets								
Moyenne												
Hermitage	2615	SYR	Tain	Tain_LesMurets	non prelevée							
Hermitage	2617	SYR	Tain	Tain_BessardsSud	non prelevée							
Hermitage	26195	SYR	Tain	Tain_LeMeal	non prelevée							
Moyenne					#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
Saint-Péray	2621	MARS	Saint-Péray	StPeray_Hongrie_mars	321	11,09	5,89	3,27	4,4	8,8	53	1560
Saint-Péray	2622	MARS	Saint-Péray	StPeray_LesPuthiers	328	11,53	4,95	3,15	3,1	8	56	953
Saint-Péray	2623	MARS	Saint-Péray	StPeray_RN86	307	12,55	4,11	3,26	2	7,4	77	956
Moyenne					319	11,72	4,98	3,23	3,17	8,07	62	1156
Saint-Péray	2620	ROUS	Saint-Péray	StPeray_Hongrie_rouss	257	12,32	6,74	3,3	5	8	53	1748
Moyenne												
Saint-Joseph Nord	26209	MARS	Sarras	Sarras_D6	non prelevée							
Moyenne												
Saint-Joseph Nord	2634	SYR	Arras	Arras	non prelevée							
Saint-Joseph Nord	2636	SYR	Saint-Désirat	StDesirat_	non prelevée							
Saint-Joseph Nord	26102	SYR	Talencieux	Talencieux_Blassieux	non prelevée							
Saint-Joseph Nord	26208	SYR	Sarras	Sarras_Garenne	non prelevée							
Moyenne					non prelevée							
Saint-Joseph Sud	2627	MARS	Tournon	Tournon_QuartierStVincent	non prelevée							
Saint-Joseph Sud	2628	MARS	Tournon	chateaubour la cave	non prelevée							
Moyenne					non prelevée							
Saint-Joseph Sud	2629	SYR	Tournon	Tournon_QuartierStJoseph	non prelevée							
Moyenne												
nt = non titré												
X = parcelle vendangée												

# VISITES TECHNIQUES EN VITICULTURE

## JOURNÉE TECHNIQUE

Venez découvrir les travaux expérimentaux de la Chambre d'agriculture de la Drôme et échanger avec l'équipe viticulture lors de nos visites d'essais :

**VENDREDI 22 AOÛT 14h**  
sur la plateforme AdaptENUER,  
en face du domaine Melody à Mercurol

Thématiques : Combiner les leviers d'adaptation et d'atténuation au dérèglement climatique (engrais verts, mulch, barrière physique, irrigation, ombrage), suivi de la présentation de la parcelle d'étude des porte-grettes tolérants à la sécheresse.

Accès : 45.040802 4.879356  
<https://maps.app.goo.gl/h9shryJju6ys8pKW9>

### INSCRIPTION RECOMMANDÉE AUPRÈS DE

Sébastien LARNAUD, conseiller viticulture à la Chambre d'agriculture de la Drôme  
06 27 79 28 79 – [sébastien.larnaud@drome.chambagri.fr](mailto:sébastien.larnaud@drome.chambagri.fr)



Partenaires techniques & financiers



**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

**LE MEDEF**  
Le Meilleur des Entreprises

**Association Syrah**

**CHAMBRE D'AGRICULTURE**  
Drôme

**Prochain Zoom Viti Maturité : mardi 19 août**