

Etat sanitaire à suivre attentivement au vignoble

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (23 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 12,7 à 15,1 % vol. soit +1,1 % vol.	De 13 à 15,5 % vol. soit +1,0 % vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	3,4 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,2 g H ₂ SO ₄ /l	3,5 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,3 g H ₂ SO ₄ /l
pH moyen	+0,08 unité pH (pH=3,35)	
Poids de baies	-2%	-4%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 2,25 à 4,50 soit +5%	De 5,09 à 7,41 stable

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Au cours de la semaine écoulée, 4 parcelles de Grenache du référentiel ont été vendangées.

Après 2 semaines sans évolution notable du degré, la semaine écoulée se distingue par une augmentation d'environ 1% vol. sur les deux cépages. Cette augmentation est plus importante sur les secteurs tardifs. Les écarts avec les secteurs plus précoces se réduisent progressivement.

La dégradation de l'acide malique se ralentit (-0,4g/L) du fait des faibles niveaux actuels. Sur Grenache, les valeurs se situent entre 0,9 et 2,5 g/L et sur Syrah : entre 1,3 et 3,3. Les concentrations en acide tartrique et potassium restent stables. Les composantes de l'acidité évoluent peu mais le pH continue de monter.

Le poids des baies évolue peu mais la tendance est à la concentration.

Le potentiel couleur des Grenache augmente lentement, quel que soit le secteur. Les écarts sont importants : l'indice d'anthocyanes varie du simple au double. Cette variabilité n'est pas liée à la précocité des secteurs mais aux différences de potentiel couleur fortement corrélé au rendement cette année.

Pour les Syrah, le plateau d'accumulation des anthocyanes est maintenant atteint depuis environ 3 semaines.

Sur les dernières semaines, les paramètres analytiques (notamment le degré) ont peu évolué. Toutefois, les niveaux de maturité technologique se sont progressivement homogénéisés à l'intérieur des grappes comme on peut le constater en cave. Les écarts entre analyses sur raisin et analyses sur cuve se sont nettement réduits.

Observations au vignoble

Les conditions météo fluctuantes du millésime ont entraîné des variations importantes du volume des baies. Les pellicules sont fragilisées par ces phénomènes et par leur maturation naturelle.

Grenache

La coloration des grappes se poursuit difficilement. Certaines parcelles bien équilibrées présentent des colorations de grappes homogènes avec des niveaux de couleur intéressants.

A la dégustation, les pulpes évoluent peu mais présentent un bon niveau de fruité. Les pellicules libèrent plus facilement leur contenu. La maturité phénolique complète n'est pas encore atteinte et le sera difficilement sur une majorité des parcelles.

Syrah

En dehors des parcelles plus tardives, les pulpes sont bien fruitées. Le flétrissement fait plutôt apparaître des arômes de pruneau. Les pellicules gagnent en friabilité mais restent neutres au niveau aromatique sans sensation d'astringence marquée. Les objectifs de maturité rouge sont atteints sur de nombreuses parcelles.

Etat sanitaire

Le mildiou mosaïque progresse et les nouvelles tâches issues des pluies des 3 et 4 septembre sont maintenant visibles. Il faut s'attendre à de nouvelles pertes de feuilles sur les parcelles touchées.

Suite aux pluies du 3 et 4 septembre et des entrées maritimes du week-end dernier les foyers de Botrytis déjà présents se sont développés. Depuis le début de la semaine, le Botrytis s'installe sur tout profil de parcelles et même sur des parcelles à grappes peu compactes, bien aérées et non meurtries. La progression de la maturation (acidité plus faible, pellicules plus friables...) facilite l'installation du champignon. Les secteurs plus tardifs sont pour le moment moins touchés.

La pourriture acide se développe notamment sur les parcelles les plus atteintes par le Botrytis.

Conclusion générale

Sur une partie du vignoble, la situation sanitaire devient préoccupante : du fait des conditions météo du millésime et des niveaux de maturité atteints, le Botrytis commence à se développer sur des parcelles équilibrées dont les grappes sont bien aérées.

Il est impératif de visiter le vignoble et de suivre la météo à venir afin de prendre les meilleures décisions de dates de récolte entre ce qui doit être récolté rapidement du fait de l'état sanitaire ou de l'atteinte des objectifs produits et ce qui peut encore attendre pour atteindre des niveaux de maturité plus haut de gamme.

Les premières cuves font apparaître un bon potentiel aromatique. Le travail des vinificateurs est primordial pour valoriser au mieux les raisins selon leur niveau de maturité, leur état sanitaire et les niveaux de pH relativement élevés.

**Bulletin de résultats de contrôles de maturité
Analyses polyphénoliques**

ODG AOC VENTOUX

Chateau Durbesson

Route de Velleron

84975 CARPENTRAS CEDEX

N° de client CA0023

Tel 0490633650/028 **Fax** 0490605759

Analyses du 12/09/11 au 13/09/11

Parcelle (CodeICV)	Lieu-Dit	Producteur	Date d'analyse	Poids 200 baies g	Sucre g/l	Degré Pot. %Vol	AT gH2SO4/l	pH	Acide Malique g/l	Acide Tartrique g/l	K g/l	S/AT	N ass. mg/l
-----------------------	----------	------------	-------------------	-------------------------	--------------	-----------------------	----------------	----	-------------------------	---------------------------	----------	------	-------------------

ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories	CPT	IA
--------------	----------------	---------	---------	----------------	-----	----

GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2

039	Joucas	JOUCAS	13/09	435	255	15,1	3,1	3,45	1,7	6,4	1,9	82,1	170						2,00	3,28
064	Les Gervais	MAUBEC	13/09	345	238	14,2	3,1	3,34	1,4	6,5	1,7	76,9	146						2,10	2,97
078	Saint Eryes	BONNIEUX	13/09	382	246	14,6	2,9	3,41	1,4	6,5	1,8	84,8	158						1,50	2,25

GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2

044	Les Grès	SAINT SATURNIN	13/09	373	240	14,2	3,0	3,39	1,2	6,8	1,8	79,9	183						1,70	2,51
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	13/09	294	245	14,5	3,0	3,47	1,8	6,5	1,9	81,5	173						1,70	3,32

GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2

068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	13/09	339	228	13,6	2,6	3,54	1,9	5,1	2,0	87,8	194						2,00	3,15
076	Les Moliards	MAUBEC	13/09	386	239	14,2	3,3	3,38	1,7	6,9	1,9	72,4	152						1,80	2,73

GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1

017	L'Estagnol	MAZAN	12/09	348	236	14,0	3,6	3,20	1,6	7,1	1,7	65,4	90						2,10	3,24
018	Pied Faucon	MAZAN	12/09	344	237	14,1	3,6	3,30	1,4	7,6	1,8	65,9	145						2,10	3,64

METHODE GLORIES : (ApH1 = anthocyanes simplifiées; ApH3,2 = anthocyanes facilement extractibles; EA = Extractibilité; MP : contribution des tanins des pépins aux polyphénols totaux; IPT = Indice de Polyphénols Totaux)
METHODE ICV : (Indice CPT= indice de composés phénoliques; IA = Indice Anthocyanes)

Rendement sucre/alcool : 17,5 g

**Bulletin de résultats de contrôles de maturité
Analyses polyphénoliques**

ODG AOC VENTOUX

Chateau Durbesson

Route de Velleron

84975 CARPENTRAS CEDEX

N° de client CA0023

Tel 0490633650/028 Fax 0490605759

Analyses du 12/09/11 au 13/09/11

Parcelle (CodeICV)	Lieu-Dit	Producteur	Date d'analyse	Poids 200 baies g	Sucre g/l	Degré Pot. %Vol	AT gH2SO4/l	pH	Acide Malique g/l	Acide Tartrique g/l	K g/l	S/AT	N ass. mg/l
-----------------------	----------	------------	-------------------	-------------------------	--------------	-----------------------	----------------	----	-------------------------	---------------------------	----------	------	-------------------

ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories	CPT	IA
--------------	----------------	---------	---------	----------------	-----	----

GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1

010	Les Fatigons	BEDOIN	12/09	360	229	13,6	4,0	3,10	2,0	7,0	1,7	57,2	100					2,20	2,81
011	Le Limon	BEDOIN	12/09	320	225	13,4	4,0	3,25	2,1	7,9	2,0	56,2	95					1,90	2,61
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	12/09	335	235	14,0	3,4	3,19	1,7	7,2	1,7	69,1	103					2,20	3,93
016	Les Gaps	FLASSAN	12/09	333	239	14,2	3,7	3,32	1,6	7,8	2,0	64,6	122					2,20	3,22
001	La Marge	BEAUMONT	13/09	368	230	13,7	3,8	3,27	2,0	6,8	1,6	60,5	152					1,70	2,97
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	13/09	331	227	13,5	3,7	3,28	1,7	6,9	1,5	61,2	167					2,10	3,63
009	La ferraille	BEDOIN	13/09	351	234	13,9	4,0	3,23	2,3	6,8	1,6	58,5	153					1,90	2,99
053	Les Plantades	BEAUMONT	13/09	351	229	13,6	3,2	3,25	1,5	6,6	1,5	71,6	152					1,90	3,77
056	Saint Andeol	LE BARROUX	13/09	317	252	15,0	3,3	3,30	1,1	6,8	1,5	76,3	143					2,20	4,50
077	Tales	ENTRECHAUX	13/09	347	214	12,7	4,1	3,23	2,5	6,4	1,4	52,2	201					1,90	3,47

GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2

015	Le château	FLASSAN	13/09	285	238	14,1	3,2	3,29	0,9	7,1	1,7	74,3	133					2,00	3,41
-----	------------	---------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1

037	Les campagnolles	CAROMB	12/09	357	251	14,9	3,2	3,36	1,5	7,0	2,0	78,5	103					1,90	3,11
-----	------------------	--------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 2

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	13/09	358	245	14,6	2,9	3,40	0,9	6,9	1,8	84,6	150					1,80	3,07
075	Le Château	VILLE/AUZON	13/09	359	226	13,4	3,6	3,22	1,9	6,5	1,6	62,8	145					1,80	2,52

SYRAH - calavon - Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	13/09	379	239	14,2	3,2	3,43	2,0	6,0	2,0	74,8	140					2,70	6,73
061	La Verriere	DNE VERRIERE	13/09	305	237	14,1	3,2	3,38	1,3	6,7	1,8	73,9	136					2,60	6,02

METHODE GLORIES : (ApH1 = anthocyanes simplifiées; ApH3,2 = anthocyanes facilement extractibles; EA = Extractibilité; MP : contribution des tanins des pépins aux polyphénols totaux; IPT = Indice de Polyphénols Totaux)
METHODE ICV : (Indice CPT= indice de composés phénoliques; IA = Indice Anthocyanes)

Rendement sucre/alcool : 17,5 g

**Bulletin de résultats de contrôles de maturité
Analyses polyphénoliques**

ODG AOC VENTOUX

Chateau Durbesson

Route de Velleron

84975 CARPENTRAS CEDEX

N° de client CA0023

Tel 0490633650/028 **Fax** 0490605759

Analyses du 12/09/11 au 13/09/11

Parcelle (CodeICV)	Lieu-Dit	Producteur	Date d'analyse	Poids 200 baies g	Sucre g/l	Degré Pot. %Vol	AT gH2SO4/l	pH	Acide Malique g/l	Acide Tartrique g/l	K g/l	S/AT	N ass. mg/l
-----------------------	----------	------------	-------------------	-------------------------	--------------	-----------------------	----------------	----	-------------------------	---------------------------	----------	------	-------------------

ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories	CPT	IA
--------------	----------------	---------	---------	----------------	-----	----

SYRAH

- Calavon Est

- Préleveur 2

047	Pereal	SAINT SATURNIN	13/09	305	246	14,6	3,2	3,46	1,8	6,1	1,9	76,9	192						2,80	6,71
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	13/09	294	241	14,3	3,0	3,48	1,6	5,9	1,8	80,4	226						2,30	5,75

SYRAH

- Calavon ouest

- Préleveur 2

035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	13/09	304	241	14,3	3,1	3,45	2,0	5,8	1,9	77,7	202						2,60	5,68
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	13/09	318	242	14,4	2,9	3,46	1,3	6,6	1,8	83,4	179						2,60	6,50

SYRAH

- médian

- Préleveur 1

020	Limon Sud	MAZAN	12/09	340	234	13,9	3,7	3,33	1,9	7,8	2,0	63,1	170						2,40	6,32
021	Fondreche	MAZAN	12/09	325	240	14,3	3,6	3,34	1,8	7,8	2,1	66,7	113						2,70	6,03

SYRAH

- médian

- Préleveur 2

022	St Mirat Ouest	MAZAN	13/09	305	246	14,6	3,0	3,40	1,7	6,3	1,8	82,0	169						2,90	7,41
-----	----------------	-------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

SYRAH

- nord-est

- Préleveur 1

007	Le Puy	ENTRECHAUX	13/09	372	231	13,7	4,1	3,28	2,4	6,7	1,7	56,2	166						2,30	5,42
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	13/09	296	231	13,7	3,5	3,35	1,8	6,6	1,6	66,1	172						3,00	7,12
054	Les Plantades	BEAUMONT	13/09	381	218	13,0	4,7	3,19	3,3	6,6	1,5	46,4	180						2,30	5,09
057	Saint Andeol	LE BARROUX	13/09	277	260	15,5	3,2	3,35	1,5	6,5	1,7	81,3	134						2,60	6,71

SYRAH

- nord-est

- Préleveur 2

074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	13/09	335	241	14,3	3,2	3,41	1,8	6,6	2,0	75,4	128						2,50	5,59
-----	--------------	--------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

SYRAH

- Ouest

- Préleveur 1

028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	12/09	340	219	13,0	4,0	3,27	2,1	7,8	2,0	54,8	140						2,50	5,42
036	Pradet Serre	CAROMB	12/09	307	234	13,9	3,7	3,37	2,0	7,6	2,0	63,1	148						2,70	6,57

METHODE GLORIES : (ApH1 = anthocyanes simplifiées; ApH3,2 = anthocyanes facilement extractibles; EA = Extractibilité; MP : contribution des tanins des pépins aux polyphénols totaux; IPT = Indice de Polyphénols Totaux)
METHODE ICV : (Indice CPT= indice de composés phénoliques; IA = Indice Anthocyanes)

Rendement sucre/alcool : 17,5 g