

Etat sanitaire et flétrissement à observer sur Syrah

Tendances par rapport à la semaine dernière

Au cours de la semaine écoulée, 2 parcelles de Grenache ont été récoltées.

	Grenache (24 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 12,3 à 15,1 % vol. soit +1,0 % vol.	De 12,4 à 15,2 % vol. soit +0,8% vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	3,2 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,3 g H ₂ SO ₄ /l	3,3 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,4 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique	1,5 g/L soit -0,3g/L	2,1 g/L soit -0,5 g/L
pH	pH=3,54 soit + 0,10 unité	pH=3,61 soit +0,09 unité
Poids de baies	-1,5%	-2,5%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 3,08 à 5,01 Soit + 12%	De 5,19 à 7,79 Soit -9%

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

Le gain de degré est plus important que la semaine dernière sur les deux cépages. Cette évolution est classique pour le niveau de maturité atteint.

Sur les secteurs précoce et médian le degré a augmenté essentiellement par effet de concentration : **l'accumulation de sucre dans les baies s'est nettement ralenti ou est stoppée**. Cet arrêt de chargement en sucre est plus marqué sur Syrah que sur Grenache.

Sur les parcelles plus tardives (secteurs tardifs, parcelles chargées) **le gain de degré a été plus important et s'explique par un chargement plus actif en sucre**.

L'évolution modérée de pH s'accompagne de :

- une dégradation ralentie de l'acide malique, du fait des niveaux atteints déjà assez faibles
- une extraction plus importante que la semaine précédente de potassium (absorption racinaire et/ou pellicules plus friables) qui fait précipiter une part plus importante d'acide tartrique

Les Grenache continuent à gagner en potentiel couleur. Les Syrah ont atteint le plateau d'accumulation en anthocyanes.

Observations au vignoble

Etat sanitaire

Durant la semaine écoulée, **les foyers de Botrytis se sont développés**. Ils sont visibles sur différents types de parcelles :

- parcelles oïdiées
- parcelles avec entassement de végétation et / ou de grappes
- parcelles à grappes compactes
- parcelles dont la pellicule des raisins se fragilise du fait de la maturation (Syrah notamment).

Grenache

La coloration des baies des parcelles équilibrées, n'ayant pas subi de stress hydrique, est homogène.

Après l'effet de dilution de la semaine dernière, les pulpes gagnent en fruité et ont perdu de l'acidité. Les pellicules sont un peu moins dures que la semaine dernière mais restent encore bien acides sur les parcelles tardives. Les notes herbacées et l'astringence s'estompent mais restent présentes.

Les objectifs rouge ne sont pas encore atteints sur une majorité de parcelles.

Syrah

Les pulpes gagnent en fruit et les pellicules deviennent friables. Les tanins s'assouplissent. Certaines parcelles commencent à présenter des symptômes de flétrissement. **Les objectifs rouge sont atteints ou proches sur les parcelles précoces et médianes.**

Conclusion générale

Les cinétiques de maturation et la dégustation des baies montrent que

- **bon nombre de Syrah ont atteint ou sont proches des objectifs rouges.**
- **les Grenache semblent accuser une dizaine de jours de retard sur les Syrah pour des profils de vinification en rouge.** L'appréciation de la maturité phénolique par dégustation des baies doit permettre d'affiner les dates de récolte.

Les contrôles maturité et dégustation de baies doivent être complétés d'observations concernant **l'évolution de l'état sanitaire et du flétrissement** (sur Syrah notamment) afin de choisir au mieux le déclenchement des récoltes.

Jusqu'à la fin de semaine, le Mistral devrait limiter le développement du Botrytis mais risque d'accroître les phénomènes de flétrissement.

**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 10/09/12 au 11/09/12

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	11/09	339	233	13,8	3,0	3,53	1,4	6,5	1,9	77,6	136						1,73	4,05
041	Les Martians	GOULT	11/09	376	245	14,6	3,2	3,52	1,6	6,2	1,9	76,6	123						2,11	3,99
064	Les Gervais	MAUBEC	11/09	286	238	14,2	2,8	3,65	1,4	6,0	2,1	85,1	121						2,25	4,14
078	Saint Eryes	BONNIEUX	11/09	326	236	14,0	2,7	3,71	0,7	6,5	2,0	87,3	196						1,94	4,20

GRENACHE NOIR - Calavon Est

- Préleveur 2

044	Les Grès	SAINT SATURNIN	11/09	316	228	13,5	3,0	3,59	1,0	6,6	2,0	75,9	184						1,91	3,48
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	11/09	260	243	14,4	3,1	3,52	0,5	6,9	2,0	78,4	176						1,90	4,53

GRENACHE NOIR - Calavon ouest

- Préleveur 2

068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	11/09	298	231	13,7	3,1	3,57	1,1	6,8	2,0	74,5	168						1,94	4,01
076	Les Moliards	MAUBEC	11/09	357	238	14,1	2,8	3,71	1,6	5,7	2,1	84,9	175						1,77	3,48

GRENACHE NOIR - médian

- Préleveur 1

018	Pied Faucon	MAZAN	11/09	307	232	13,8	3,0	3,66	1,8	5,8	2,1	77,3	149						2,10	4,17
-----	-------------	-------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - médian

- Préleveur 2

017	L'Estagnol	MAZAN	11/09	321	246	14,6	3,5	3,41	1,1	7,0	1,9	70,3	90						2,29	4,19
-----	------------	-------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	----	--	--	--	--	--	------	------

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 : 16,83 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 10/09/12 au 11/09/12

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

001	La Marge	BEAUMONT	10/09	392	232	13,8	3,6	3,48	2,4	6,8	2,2	64,4	58						1,65	4,24
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	10/09	330	232	13,8	3,5	3,49	2,2	6,7	2,1	66,3	47						2,19	4,68
009	La ferraille	BEDOIN	10/09	399	241	14,3	3,3	3,50	2,0	6,4	2,0	73,1	114						1,51	3,65
010	Les Fatigons	BEDOIN	10/09	392	232	13,8	3,5	3,47	2,5	6,7	2,1	66,2	80						1,68	3,94
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	10/09	259	231	13,7	3,3	3,46	1,3	6,9	1,9	69,9	142						1,96	3,88
015	Le château	FLASSAN	10/09	295	220	13,1	3,4	3,43	1,6	7,1	2,0	64,7	65						1,76	3,68
016	Les Gaps	FLASSAN	10/09	319	236	14,0	3,2	3,56	1,7	6,5	2,0	73,8	152						2,40	4,20
053	Les Plantades	BEAUMONT	10/09	399	216	12,8	3,8	3,41	2,5	6,3	1,9	56,9	125						1,58	3,22
056	Saint Andeol	LE BARROUX	10/09	336	240	14,3	3,2	3,56	1,9	6,7	2,2	75,0	62						1,83	5,01
077	Tales	ENTRECHAUX	10/09	265	207	12,3	3,6	3,38	1,8	7,1	1,8	57,5	152						2,26	4,53
011	Le Limon	BEDOIN	11/09	332	225	13,4	3,6	3,50	2,0	6,5	2,0	62,6	150						2,04	4,33

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1

037	Les campagnolles	CAROMB	11/09	339	253	15,1	2,7	3,70	1,1	6,3	2,0	93,9	153						2,08	4,77
-----	------------------	--------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 2

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	11/09	342	235	14,0	2,4	3,63	0,3	6,4	1,9	97,9	198						2,03	3,97
075	Le Château	VILLE/AUZON	11/09	324	217	12,9	3,5	3,49	1,7	6,4	1,9	62,1	131						1,87	3,08

SYRAH - calavon - Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	11/09	327	236	14,0	3,0	3,67	2,6	5,0	2,1	78,6	203						2,56	6,84
061	La Verriere	DNE VERRIERE	11/09	333	255	15,2	3,1	3,63	1,3	5,8	2,1	82,4	104						2,72	6,59

SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	11/09	290	234	13,9	2,9	3,65	1,2	6,0	2,1	80,8	223						2,23	6,34
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

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 : 16,83 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 10/09/12 au 11/09/12

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 ouest

- Préleveur 2

035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	11/09	312	219	13,0	2,9	3,75	2,4	5,1	2,3	75,5	209						2,07	5,59
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	11/09	342	229	13,6	2,9	3,76	2,5	4,9	2,3	79,1	175						2,56	6,72

SYRAH

- médian

- Préleveur 1

020	Limon Sud	MAZAN	11/09	356	223	13,2	3,7	3,46	1,9	6,6	1,8	60,2	198						1,84	5,19
-----	-----------	-------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

SYRAH

- médian

- Préleveur 2

021	Fondreche	MAZAN	11/09	318	225	13,4	3,3	3,56	1,9	5,8	2,0	68,1	138						2,00	5,91
022	St Mirat Ouest	MAZAN	11/09	292	242	14,3	3,0	3,64	1,7	5,9	2,1	80,5	176						2,29	6,45

SYRAH

- nord-est

- Préleveur 1

007	Le Puy	ENTRECHAUX	10/09	332	234	13,9	3,6	3,47	2,2	6,0	2,1	65,1	56						2,40	6,19
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	10/09	303	233	13,8	3,5	3,57	2,9	5,6	2,2	66,5	73						3,17	7,79
054	Les Plantades	BEAUMONT	10/09	366	209	12,4	4,1	3,50	3,1	6,0	2,0	50,9	165						2,50	7,27
057	Saint Andeol	LE BARROUX	10/09	326	216	12,8	4,0	3,50	2,6	6,6	2,1	53,9	115						2,38	6,81
079	Les Confines	BEDOIN	11/09	295	212	12,6	3,3	3,62	2,6	5,5	2,2	64,1	167						2,34	6,68

SYRAH

- nord-est

- Préleveur 2

074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	11/09	314	242	14,4	2,8	3,67	1,7	5,5	2,1	86,5	132						2,02	6,17
-----	--------------	--------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

SYRAH

- Ouest

- Préleveur 1

028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	11/09	343	237	14,1	3,2	3,58	1,8	6,0	2,1	74,0	115						2,61	5,78
036	Pradet Serre	CAROMB	11/09	309	238	14,1	2,7	3,76	1,6	5,6	2,1	88,1	179						3,09	6,91

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 : 16,83 g