

Profil rosé atteint sur les parcelles les plus précoces

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 9,9 à 13,7 % vol. soit +0,9 % vol.	De 10,6 à 12,5 % vol. soit +0,8% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	5,6 g H ₂ SO ₄ /l soit -2,0 g H ₂ SO ₄ /l	6,0 g H ₂ SO ₄ /l soit -1,8 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	4,5 g/L soit -2,3g/L	5,6 g/L soit -2,2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,31 soit + 0,12 unité	pH=3,36 soit +0,12 unité
Poids de baies	+12%	+9%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,93 à 4,70 +25%	De 4,13 à 4,90 +13%

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

Les cinétiques de maturation sont actives mais les pluies les ont ralenti par rapport à la semaine précédente. **Le retard de 10-15 jours par rapport à l'an passé se maintient.**

La croissance des baies se poursuit avec un gain hebdomadaire proche de celui de la semaine dernière. Toutefois, le gain de poids est très variable selon le niveau de maturité atteint mais aussi les hauteurs de pluies hétérogènes selon les secteurs. **Par rapport aux millésimes précédents, les baies de Grenache sont petites et celles de Syrah dans la moyenne.**

Le chargement en sucre a été moins rapide que la semaine précédente, ce qui entraîne le gain d'un peu moins d'un degré.

La dégradation de l'acide malique se poursuit sur un rythme soutenu. Ce paramètre oscille entre 2,6 et 5,8 g/L sur Grenache et entre 4,5 et 7,2 pour les Syrah.

A degré constant, le pH est assez élevé par rapport aux millésimes précédents. Le gain d'environ 0,1 unité est classique.

L'accumulation d'anthocyanes est quasiment à l'arrêt sur les parcelles les plus précoces des 2 cépages. Sur ces parcelles, les niveaux de couleur atteints sont bons sur Grenache et moyen sur Syrah. La moyenne continue de progresser du fait de la poursuite de la véraison sur les parcelles tardives. A degré constant, le niveau de couleur est bon pour les Grenache et moyen pour les Syrah. **Si la tendance se poursuit, les maturités pulpaire et pelliculaires des Grenache devraient être plus synchrones que les années précédentes.**

Observations au vignoble

L'arrêt de croissance se généralise au vignoble. La véraison est quasi complète sur les Syrah, même si la couleur n'est pas encore très intense. Les Grenache oscillent entre mi véraison et véraison selon la précocité des secteurs. Les pluies ont permis de conserver des baies bien fermes mêmes si quelques ramollissements sont à noter sur Syrah. Hier il n'y avait pas de phénomène de dilution notable à la dégustation des raisins.

Grenache

Les pulpes sont déjà assez fruitées. Sur les parcelles précoces, le sucré s'équilibre avec l'acidité. Les pellicules sont épaisses, dures et présentent des arômes encore herbacés. **Les objectifs rosés sont proches sur les parcelles précoces.**

Syrah

Le fruité commence à apparaître dans la pulpe mais l'acidité est encore bien présente. Les peaux sont assez fines et fragiles et les notes herbacées laissent place à un début de fruité sur les parcelles équilibrées, précoces à moyennes.

Etat sanitaire

Le mildiou mosaïque poursuit son développement. Sur Grenache, certaines parcelles ont une grande partie du feuillage atteint. Leur potentiel de maturation est réduit, et ce d'autant plus sur les secteurs tardifs.

Les foyers de Botrytis restent ponctuels et peu développés mais les pluies importantes (entre 10 et 70mm environ selon les secteurs) ont pu provoquer quelques éclatements de baies à l'intérieur de grappes compactes de Syrah. Le Mistral et les températures modérées devraient stabiliser la situation. Il faut toutefois rester vigilant et suivre l'état sanitaire des parcelles les plus sensibles.

En conclusion

Les cinétiques de maturation ont été plus modestes que la semaine précédente du fait des pluies mais **l'écart de 10-15 jours par rapport à l'an passé se maintient.**

En dehors des parcelles très touchées par le mildiou mosaïque, l'état sanitaire est bon.

Les objectifs rosés commencent à être atteints sur les Grenache précoces qui présentent des pulpes bien fruitées. **Les contrôles maturités et la dégustation du raisin doivent permettre d'affiner les dates de récolte.**

**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

Date d'analyse : 09/09/13

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	ApH3,2	EA	MP	IPT	CPT	IA
														mg/l	mg/l	%	%	Glories		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																				
018	Pied Faucon	MAZAN	09/09	318	193	11.5	5.4	3.21	3.7	7.0	1.5	35.9	81						1.62	2.63
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1																				
009	La ferraille	BEDOIN	09/09	366	180	10.7	6.1	3.21	5.4	6.6	1.5	29.6	151						1.39	2.14
010	Les Fatigons	BEDOIN	09/09	361	185	11.0	6.1	3.25	5.5	6.6	1.6	30.6	144						1.51	3.10
011	Le Limon	BEDOIN	09/09	305	188	11.2	6.4	3.23	5.8	6.8	1.7	29.3	89						1.61	3.27
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	09/09	273	190	11.3	5.8	3.25	5.0	6.5	1.5	32.6	147						1.50	3.37
015	Le château	FLASSAN	09/09	204	206	12.2	4.9	3.36	3.9	6.3	1.7	41.7	113						2.01	4.70
016	Les Gaps	FLASSAN	09/09	313	199	11.8	5.4	3.28	4.3	6.5	1.6	37.1	94						1.81	3.40
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																				
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	09/09	372	205	12.2	5.2	3.33	3.7	7.0	1.7	39.6	112						1.79	3.54
037	Les campagnolles	CAROMB	09/09	347	207	12.3	5.2	3.38	4.1	6.8	1.8	39.9	109						1.57	2.95
SYRAH - médian - Préleveur 1																				
020	Limon Sud	MAZAN	09/09	325	186	11.0	6.1	3.17	4.9	7.0	1.5	30.3	116						2.04	4.71
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																				
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	09/09	264	197	11.7	6.3	3.32	6.2	6.3	1.8	31.2	133						2.16	4.75
079	Les Confines	BEDOIN	09/09	316	197	11.7	5.9	3.40	5.7	6.5	2.0	33.1	137						2.19	4.72
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																				
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	09/09	368	201	12.0	5.7	3.37	4.9	6.7	1.9	35.4	108						2.03	4.68
036	Pradet Serre	CAROMB	09/09	313	211	12.5	5.2	3.50	4.6	6.5	2.0	40.6	128						2.23	4.77

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

Date d'analyse : 10/09/13

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	Glories		CPT	IA
														ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l		
GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2																	
039	Joucas	JOUCAS	10/09	344	193	11.4	5.7	3.36	5.1	6.7	1.7	33.7	153			1.43	2.34
041	Les Martians	GOULT	10/09	379	196	11.6	5.4	3.33	4.3	6.8	1.6	36.1	140			1.37	3.01
064	Les Gervais	MAUBEC	10/09	291	193	11.5	5.8	3.36	5.1	6.7	1.8	33.4	135			1.46	2.53
078	Saint Eryes	BONNIEUX	10/09	348	192	11.4	5.6	3.30	4.4	7.0	1.6	34.4	157			1.55	3.44
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																	
044	Les Grès	SAINTE SATURNIN	10/09	312	193	11.4	5.3	3.32	4.0	6.8	1.6	36.7	137			1.34	2.73
046	Les Chaffres	SAINTE SATURNIN	10/09	324	205	12.2	4.7	3.42	3.0	7.0	1.6	43.4	224			1.43	3.88
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																	
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	10/09	319	194	11.5	5.0	3.41	4.0	6.7	1.7	38.6	192			1.38	2.73
076	Les Moliards	MAUBEC	10/09	376	203	12.1	5.3	3.40	4.5	6.6	1.7	38.7	155			1.39	3.46
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																	
017	L'Estagnol	MAZAN	10/09	308	202	12.0	5.6	3.27	3.9	7.2	1.6	35.9	80			1.77	3.26
073	Cantepedrix	MAZAN	10/09	337	185	11.0	5.5	3.29	4.1	7.1	1.5	33.9	158			1.37	2.64
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1																	
001	La Marge	BEAUMONT	10/09	332	189	11.2	6.5	3.28	5.7	7.3	1.7	29.2	147			1.46	2.69
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	10/09	318	189	11.2	6.3	3.26	5.3	7.1	1.7	29.9	105			1.56	3.28
053	Les Plantades	BEAUMONT	10/09	309	183	10.9	6.2	3.28	5.5	7.0	1.7	29.5	138			1.52	2.57
056	Saint Andeol	LE BARROUX	10/09	303	179	10.6	6.4	3.22	5.4	7.1	1.7	28.0	96			1.47	2.21
077	Tales	ENTRECHAUX	10/09	272	167	9.9	6.5	3.15	5.2	7.6	1.5	25.9	110			1.30	1.93
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																	
029	Le Village	SAINTE HIPPOLYTE	10/09	350	231	13.7	4.2	3.48	2.6	6.5	1.7	54.8	81			1.87	3.97

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

Date d'analyse : 10/09/13

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																	
- Ouest																	
- Préleveur 2																	
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	10/09	310	206	12.2	4.8	3.39	3.2	6.9	1.6	42.9	142			1.50	3.15
075	Le Château	VILLE/AUZON	10/09	327	188	11.2	5.8	3.29	4.9	7.0	1.7	32.2	115			1.45	2.44
SYRAH																	
- calavon																	
- Préleveur 2																	
051	Joucas	JOUCAS	10/09	394	200	11.9	5.7	3.39	5.2	6.6	1.8	35.3	164			1.94	4.86
061	La Verriere	DNE VERRIERE	10/09	348	205	12.2	5.8	3.45	5.6	6.3	2.0	35.7	103			2.11	4.90
SYRAH																	
- Calavon Est																	
- Préleveur 2																	
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	10/09	361	199	11.8	5.1	3.43	4.5	6.3	1.7	39.1	203			2.00	4.86
SYRAH																	
- Calavon ouest																	
- Préleveur 2																	
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	10/09	338	197	11.7	5.4	3.45	5.2	6.3	1.9	36.4	129			1.58	4.13
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	10/09	360	188	11.1	6.5	3.39	6.6	6.5	1.9	29.0	150			1.51	4.13
SYRAH																	
- médian																	
- Préleveur 2																	
021	Fondreche	MAZAN	10/09	352	193	11.4	6.1	3.33	5.5	6.7	1.8	31.8	101			1.83	4.67
022	St Mirat Ouest	MAZAN	10/09	339	202	12.0	5.8	3.36	5.1	6.7	1.8	35.1	133			2.01	4.86
SYRAH																	
- nord-est																	
- Préleveur 1																	
007	Le Puy	ENTRECHAUX	10/09	327	191	11.4	6.8	3.27	6.3	6.9	1.8	28.1	87			1.96	4.84
054	Les Plantades	BEAUMONT	10/09	360	181	10.7	7.1	3.29	7.2	6.7	1.8	25.3	134			1.75	4.79
057	Saint Andeol	LE BARROUX	10/09	304	178	10.6	7.4	3.25	7.2	7.2	1.9	24.2	99			1.92	4.67
SYRAH																	
- nord-est																	
- Préleveur 2																	
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	10/09	342	201	11.9	5.6	3.37	4.8	6.8	1.8	36.1	102			1.94	4.87
SYRAH																	
- Rhône sud																	
- Préleveur 2																	
080	Les Mézards	APT	10/09	343	184	10.9	5.7	3.40	5.5	6.4	1.8	32.2	188			1.72	4.74

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)