

## Etat sanitaire à surveiller

### Tendances par rapport à la semaine dernière

Cette semaine, 5 parcelles de Grenache et 3 parcelles de Syrah du référentiel ont été récoltées.

	<b>Grenache</b> (21 parcelles)	<b>Syrah</b> (14 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 12,9 à 14,6 % vol. soit +0,2 % vol.	De 12,9 à 14,2 % vol. soit +0,4% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4,1 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit -0,5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	4,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit -0,5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l
Acide malique (moyenne et évolution)	2,7 g/L soit -0,6g/L	3,6 g/L soit -0,6 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,48 soit + 0,05 unité	pH=3,54 soit +0,06 unité
Poids de baies	Stable à légère augmentation	Stable
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 3,59 à 4,51 +10%	De 4,53 à 4,67 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

**L'humidité et la pluie ont enrayé les phénomènes de concentrations notés la semaine précédente.** Le poids des baies est stable ou en légère augmentation sur les secteurs tardifs. **Le chargement en sucre dans les baies est très ralenti.** Cela entraîne, de manière générale, une stabilisation des degrés sur les secteurs précoces et médians et un gain de l'ordre de +0,4 à +0,7% vol. sur les secteurs tardifs.

**La dégradation de l'acide malique se poursuit lentement (chute de 2g/L en 3 semaines) et reste à un niveau assez élevé pour les degrés atteints.** Ce paramètre est compris entre 1,6 et 4,5g/L pour les Grenache et entre 2,4 et 4,8g/L pour les Syrah. Le pH poursuit son augmentation pour atteindre un niveau relativement élevé sur les 2 cépages. La variabilité de ce paramètre est importante entre parcelles. De manière générale, le millésime se caractérise par un pH élevé à degré constant. **Si cette tendance se retrouve en cuve, cela signifie que le pH des rosés pourrait être un peu plus élevé qu'habituellement.**

Le plateau d'accumulation des anthocyanes est atteint depuis 2 ou 3 semaines sur Les Syrah en tous secteurs. **Cette année, le potentiel couleur des Syrah varie très peu d'une parcelle à l'autre.** En dehors de quelques parcelles précoces ou dont l'état sanitaire est dégradé, **les Grenaches continuent leur coloration (+10%).**

## *Observations au vignoble*

Les maturations aromatiques et pelliculaires se poursuivent même si les paramètres analytiques évoluent lentement.

### Grenache

La pulpe est bien fruitée avec des sensations encore acides en secteurs tardifs. Sur les parcelles précoces, le fruité prend des notes confiturées et les sensations acides disparaissent au profit du sucré.

Les peaux sont toujours épaisses et dures même si l'amertume diminue. **Les objectifs rouge cœur de gamme commencent à être obtenus. La maturité pelliculaire complète pour les objectifs rouge haut de gamme est encore très rarement atteinte** et risque de ne l'être que sur un nombre restreint de parcelles (bon état sanitaire, feuillage actif...). **Cela rend parfois difficile la constitution de cuves homogènes.**

La poursuite de la défoliation des parcelles les plus atteintes par les mildiou mosaïque réduit fortement leur potentiel de maturation

### Syrah

Les pulpes présentent des arômes de fruits frais ou de fruit confituré. L'acidité peut être encore importante en secteur tardif.

Les peaux sont très friables, fruitées et sans amertume mais les sensations tanniques sont peu intenses. **Les objectifs rouges cœur de gamme sont atteints sur de nombreuses parcelles.** En secteurs tardifs, certaines parcelles ont des peaux encore épaisses qui permettent d'attendre une maturité plus importante si leur état sanitaire le permet.

### Etat sanitaire

**L'état sanitaire s'est dégradé sur une partie du vignoble du fait de l'humidité ambiante et des pluies.** Les Syrah, dont les pellicules sont maintenant très fragiles, voient les foyers de Botrytis se développer rapidement tout comme certains Grenache à grappes compactes. **Dans ces situations, la récolte doit généralement être anticipée même si les objectifs ne sont pas complètement atteints.**

Pour la semaine à venir, la tendance est au vent du Sud avec un passage pluvieux en fin de semaine : **consultez les prévisions météo pour prévoir au mieux la planification des récoltes**

## *En conclusion*

**Les paramètres analytiques évoluent lentement mais les maturations aromatique et pelliculaire se poursuivent.**

L'état sanitaire d'une partie du vignoble se dégrade et les conditions météo à venir risquent de lui être défavorables. **Le suivi sanitaire et la dégustation des baies en complément des contrôles maturité doivent permettre de déterminer le potentiel de maturation des parcelles afin d'affiner l'ordre de récolte.**

**En cave, les rosés sont aromatiques et présentent de belles teintes mais certaines cuves ont des degrés un peu élevés pour ce profil de vins.** L'oxydation des moûts de Grenache se gère bien si leur protection est efficace. Les presses sont peu tanniques et de belle qualité.

**Les premières cuves de rouge sont fruitées mais manquent un peu de structure tannique.**



**GIE ICV-VVS**  
 Centre oenologique  
 Vallée du Rhône  
 6, route de Carpentras  
 84190 BEAUMES DE VENISE  
 T. 04 90 12 42 60 / F. 04 90 12 42 69

**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 : 30/09/13*

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		
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1</b>																	
018	Pied Faucon	MAZAN	30/09	330	228	13.5	4.2	3.37	2.4	6.6	1.7	54.3	85			1.98	3.94
<b>GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1</b>																	
009	La ferraille	BEDOIN	30/09	400	221	13.1	4.0	3.48	3.1	5.9	1.8	55.0	193			1.65	3.59
010	Les Fatigons	BEDOIN	30/09	378	226	13.5	4.3	3.42	3.2	6.0	1.7	53.3	148			1.75	3.93
011	Le Limon	BEDOIN	30/09	312	219	13.0	4.5	3.38	3.4	6.4	1.8	48.3	107			2.00	4.33
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	30/09	301	218	12.9	4.5	3.34	3.1	6.3	1.6	48.4	134			2.01	4.39
016	Les Gaps	FLASSAN	30/09	324	227	13.5	4.5	3.41	3.2	6.3	1.8	50.2	121			1.87	4.40
<b>GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1</b>																	
037	Les campagnolles	CAROMB	30/09	363	233	13.8	3.9	3.44	2.1	6.5	1.8	59.2	83			1.77	3.78
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 1</b>																	
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	30/09	277	218	13.0	4.7	3.44	4.0	6.1	1.9	46.9	156			2.06	4.60
079	Les Confines	BEDOIN	30/09	297	223	13.2	4.3	3.50	3.4	6.1	2.0	51.4	130			2.30	4.65

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 : 01/10/13**

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	CPT		IA	
														ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %
<b>GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2</b>																	
039	Joucas	JOUCAS	01/10	358	241	14.3	3.7	3.54	2.3	6.3	1.8	65.3	119		1.23	4.14	
078	Saint Eryes	BONNIEUX	01/10	370	236	14.0	3.8	3.56	2.8	6.0	1.8	61.3	140		1.82	4.38	
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2</b>																	
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	01/10	342	232	13.8	3.6	3.56	2.4	6.1	1.9	64.9	127		1.56	4.14	
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	01/10	339	241	14.3	3.6	3.54	1.6	6.7	1.6	67.1	201		1.44	4.51	
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																	
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	01/10	315	231	13.7	3.7	3.55	2.2	6.3	1.7	62.4	166		1.58	4.06	
076	Les Moliards	MAUBEC	01/10	370	239	14.2	3.6	3.63	3.1	5.6	2.0	65.7	152		1.75	4.07	
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2</b>																	
017	L'Estagnol	MAZAN	01/10	321	245	14.6	3.8	3.53	2.0	6.4	1.8	65.1	81		2.05	4.40	
073	Canteperdrix	MAZAN	01/10	334	222	13.2	4.2	3.40	2.4	6.7	1.6	53.4	148		1.57	3.62	
<b>GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1</b>																	
001	La Marge	BEAUMONT	01/10	361	221	13.1	5.1	3.43	4.5	6.2	1.9	43.7	158		1.78	3.98	
053	Les Plantades	BEAUMONT	01/10	338	230	13.7	4.6	3.47	3.6	6.1	1.8	50.6	127		1.86	4.44	
056	Saint Andeol	LE BARROUX	01/10	340	234	13.9	4.0	3.51	2.8	6.1	1.8	58.9	99		1.62	3.87	
077	Tales	ENTRECHAUX	01/10	325	219	13.0	4.4	3.41	2.7	6.6	1.7	50.2	115		1.84	4.28	
<b>GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 2</b>																	
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	01/10	317	234	13.9	3.3	3.54	1.5	6.3	1.8	70.1	118		2.05	4.36	
075	Le Château	VILLE/AUZON	01/10	363	236	14.0	3.9	3.49	2.3	6.4	1.7	60.7	138		1.87	3.88	
<b>SYRAH - calavon - Préleveur 2</b>																	
051	Joucas	JOUCAS	01/10	378	223	13.2	4.4	3.53	3.9	5.8	1.9	50.8	154		2.15	4.67	
061	La Verriere	DNE VERRIERE	01/10	339	238	14.1	3.7	3.66	3.0	5.9	2.1	64.8	145		2.17	4.67	

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 : 01/10/13

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 Glories	CPT	IA
														mg/l	mg/l	%	%			
<b>SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2</b>																				
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	01/10	349	239	14.2	3.5	3.64	2.4	6.2	1.9	67.7	238						2.21	4.67
<b>SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																				
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	01/10	319	223	13.2	4.0	3.59	3.5	5.9	2.0	55.3	137						2.02	4.61
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	01/10	368	218	13.0	4.6	3.52	4.3	5.7	2.0	47.8	169						1.82	4.53
<b>SYRAH - médian - Préleveur 2</b>																				
021	Fondreche	MAZAN	01/10	315	224	13.3	4.4	3.51	3.9	5.8	1.9	51.2	129						2.04	4.64
022	St Mirat Ouest	MAZAN	01/10	310	237	14.1	3.8	3.57	2.4	6.4	1.8	62.7	169						1.95	4.66
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 1</b>																				
007	Le Puy	ENTRECHAUX	01/10	323	225	13.4	4.9	3.44	4.0	6.3	1.9	46.3	101						2.18	4.66
054	Les Plantades	BEAUMONT	01/10	357	218	13.0	5.0	3.43	4.2	6.2	1.9	44.0	138						2.17	4.67
057	Saint Andeol	LE BARROUX	01/10	316	217	12.9	5.0	3.46	4.8	6.0	2.0	43.2	129						2.08	4.66
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 2</b>																				
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	01/10	365	238	14.1	3.9	3.59	3.0	5.8	2.0	61.6	102						2.13	4.66
<b>SYRAH - Rhône sud - Préleveur 2</b>																				
080	Les Mézards	APT	01/10	372	223	13.3	3.9	3.64	3.8	5.7	2.1	57.1	190						2.08	4.63

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)