

Un millésime de précocité intermédiaire entre 2012 et 2013

Le référentiel

Le référentiel maturité des Vignerons de l'AOC Ventoux comprend 44 parcelles de Grenache et de Syrah représentatives de l'ensemble du territoire de l'appellation. Cette année, 2 parcelles de Grenache et une de Syrah ont été remplacées.

Ce dispositif a pour objectif de comparer les caractéristiques générales du millésime par rapport aux années précédentes et d'informer de l'évolution des cinétiques de maturation sur l'ensemble de l'appellation.

Tendances par rapport à 2012

Les données analytiques sont comparées à 2012 à même date. L'an passé le 1er prélèvement a eu lieu plus tard : le 26 août. La comparaison par rapport à 2013, millésime exceptionnellement tardif, aurait un intérêt limité.

	Grenache (26 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degré potentiel *	de 7,5 à 10,9% vol. soit -2,4% vol.	de 8,6 à 10,9% vol. soit -1,7% vol.
Acidité totale**	8,8 g H ₂ SO ₄ /L soit + 3,1 g H ₂ SO ₄ /L	9,0 g H ₂ SO ₄ /L soit + 3,7 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique**	8,0 g/L soit +4,3g/L	9,5 g/L soit + 4,6 g/L
pH**	2,79 soit – 0,2 unité pH	3,08 soit -0,3 unité pH
Poids de baies**	+25%	+20%
Indice en anthocyanes**	Encore un peu tôt pour donner des tendances	

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2012; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

** moyenne et comparaison par rapport à 2012

Les 2 cépages accusent un **retard de maturité technologique de l'ordre de 8 à 10 jours par rapport à 2012 et une avance de 8 à 10 jours sur 2013**. Tous les paramètres analytiques montrent un **retard est un peu plus important sur Grenache que sur Syrah**.

Le poids moyen des baies est très variable d'une parcelle à l'autre (écart de 50% entre parcelles à petites baies et parcelles à grosses baies) mais elles sont **globalement très grosses pour le niveau de maturité atteint**. Par rapport à l'an passé, à degré constant, le poids des baies est 40% plus important pour les Grenache et 30% pour les Syrah.

La maturité technologique est encore insuffisante pour donner des tendances plus précises sur le millésime.

Observations au vignoble

L'avance phénologique constatée du débourrement à floraison s'est progressivement réduite du fait de la pluviométrie importante et des températures modérées de l'été.

Comme l'an passé, **rares sont les parcelles en arrêt complet de croissance** à l'heure actuelle. Les rendements plus importants que l'an passé ont tendance à freiner la maturation.

Sur quelques secteurs sensiblement touchés par la **grêle** (Saint Didier, Joucas, Gordes...) le **rendement et le potentiel de maturation sont affectés** (grappes, feuillage et rameaux abimés).

Grenache

La charge est très variable mais les **grappes sont généralement très compactes** du fait du grossissement important des baies. Quelques secteurs tardifs du Nord-Est ont été sensiblement touchés par la coulure. La véraison oscille entre 20% et 85% selon les secteurs. **En moyenne les parcelles du référentiel atteignent la mi-véraison.**

Syrah

Les Syrah sont quasiment à 90% véraison. Même si la coloration extérieure des grappes est bien avancée, l'intérieur des grappes reste encore peu coloré. **Les grappes sont plus compactes que les millésimes précédents.**

Etat sanitaire

La croissance tardive des rameaux, les pluies et les rosées ont favorisé le **développement du mildiou mosaïque**. Pour les 2 cépages, 15 à 20% des parcelles du référentiel ont déjà des feuillages suffisamment touchés pour subir des ralentissements de maturation.

Quelques foyers de Botrytis sont visibles sur les parcelles à grappes très compactes mais sont pour le moment contenus du fait des niveaux d'acidité encore élevés.

Sur les **parcelles grêlées**, les baies touchées sont soit sèches soit fendues avec un retard de maturité important. Sur ce type de parcelle, **le potentiel de maturation est fortement réduit** : la destruction d'une partie du feuillage réduit la photosynthèse, les impacts sur rameaux perturbent la circulation de la sève et l'état sanitaire des grappes risque de se dégrader rapidement.

Sur le reste du vignoble l'état sanitaire est bon mais il faut rester vigilant sur l'évolution du Botrytis et du mildiou mosaïque.

En conclusion

Les **conditions particulières de l'été** (pluviométrie importante et températures modérées) ont favorisé de **bons niveaux de rendements** (sauf quelques secteurs tardifs avec coulure du Grenache), des **grappes compactes** du fait du grossissement important des baies ainsi qu'une croissance tardive de la vigne propice au **développement du mildiou mosaïque**.

Le suivi de l'évolution de l'état sanitaire (mildiou mosaïque et Botrytis) **sera un élément décisif dans le choix des objectifs produits.**

Sur les parcelles à objectifs de maturité plus élevés, veillez à maintenir un feuillage sain (maintien de la couverture anti mildiou selon lessivage, croissance des rameaux, niveau de contamination et DAR) **et à favoriser une bonne aération de la zone des grappes** (effeuillage, rognage raisonné, éclaircissage des entassements...).

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

ODG AOC VENTOUX

MAISON DES VINS 388 AV JEAN JA

84200 CARPENTRAS CEDEX

N° de client CA0023

Tel 0490633650 **Fax** 0490605759

E-mail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 18/08/14 au 19/08/14

Nb échantillons : 42

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 alpha aminé mg/l	N ass. mg/l	Glories				
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT
GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2																			
039	Joucas	JOUCAS	19/08	330	142	8,4	9,0	2,77	8,3	7,1	1,0	15,7							
041	Les Martians	GOULT	19/08	415	145	8,6	9,1	2,79	8,6	6,7	0,9	16,0							
064	Les Gervais	MAUBEC	19/08	270	126	7,5	9,6	2,76	9,0	7,3	1,1	13,0							
078	Saint Eryes	BONNIEUX	19/08	405	145	8,6	9,2	2,80	8,9	6,7	1,0	15,8							
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																			
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	19/08	345	143	8,5	8,8	2,76	7,8	7,3	0,9	16,2							
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	19/08	375	157	9,3	7,4	2,81	6,0	7,5	0,9	21,0							
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																			
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	19/08	380	159	9,5	7,8	2,88	7,1	6,7	0,9	20,5							
076	Les Moliards	MAUBEC	19/08	360	137	8,1	8,4	2,77	7,4	7,1	1,0	16,3							
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																			
018	Pied Faucon	MAZAN	18/08	300	147	8,7	9,3	2,71	7,9	7,0	0,9	15,9							
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																			
017	L'Estagnol	MAZAN	19/08	365	134	8,0	9,3	2,79	8,9	6,7	1,1	14,5							
073	Canteperdrix	MAZAN	19/08	410	139	8,3	8,3	2,81	7,8	6,5	0,9	16,7							

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)

Bulletin de résultats de contrôles de maturité
Analyses polyphénoliques

ODG AOC VENTOUX
MAISON DES VINS 388 AV JEAN JA
84200 CARPENTRAS CEDEX
N° de client CA0023
Tel 0490633650 Fax 0490605759
Email secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 18/08/14 au 19/08/14

Nb échantillons : 42

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 alpha aminé mg/l	N ass. mg/l					
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 1

009	La ferraille	BEDOIN	18/08	410	169	10,1	8,4	2,81	7,3	6,7	1,0	20,2							
010	Les Fatigons	BEDOIN	18/08	385	160	9,5	9,8	2,75	8,7	6,5	0,9	16,5							
011	Le Limon	BEDOIN	18/08	375	160	9,5	8,8	2,82	8,2	6,2	1,1	18,2							
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	18/08	345	165	9,8	9,3	2,79	8,3	6,6	0,9	17,7							
015	Le château	FLASSAN	18/08	355	158	9,4	8,5	2,76	6,8	7,9	1,1	18,6							
016	Les Gaps	FLASSAN	18/08	365	183	10,9	8,3	2,93	7,6	6,3	1,2	22,0							
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	19/08	330	129	7,7	9,9	2,76	9,9	5,9	1,0	13,1							
053	Les Plantades	BEAUMONT	19/08	355	129	7,6	12,6	2,65	12,9	6,6	1,0	10,2							
056	Saint Andeol	LE BARROUX	19/08	305	131	7,8	11,1	2,72	10,9	7,1	1,1	11,7							
077	Tales	ENTRECHAUX	19/08	270	141	8,4	10,3	2,70	9,7	7,2	0,9	13,7							
081	Les Plaines	BEAUMONT	19/08	375	139	8,3	10,3	2,68	9,4	7,3	0,9	13,6							

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	18/08	350	152	9,0	7,8	2,80	6,5	6,9	1,0	19,4							
037	Les campagnolles	CAROMB	18/08	350	172	10,2	7,3	2,88	6,3	6,8	1,0	23,3							
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	19/08	310	160	9,5	7,6	2,82	6,3	7,6	1,0	21,0							

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	19/08	375	159	9,4	6,7	2,90	5,2	7,3	1,0	23,8							
-----	-------------	--------------	-------	-----	-----	-----	-----	------	-----	-----	-----	------	--	--	--	--	--	--	--

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	19/08	410	156	9,3	9,1	3,09	9,8	6,3	1,9	17,2						1,78	4,02
061	La Verriere	DNE VERRIERE	19/08	390	171	10,2	8,3	3,14	8,6	6,3	1,9	20,7						2,03	4,58

SYRAH - Calavon Est

- Préleveur 2

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	19/08	465	159	9,4	7,8	3,08	8,0	6,3	1,7	20,5						1,71	4,34
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	-----	-----	------	-----	-----	-----	------	--	--	--	--	--	------	------

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)

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

ODG AOC VENTOUX

MAISON DES VINS 388 AV JEAN JA

84200 CARPENTRAS CEDEX

N° de client CA0023

Tel 0490633650 Fax 0490605759

Email secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 18/08/14 au 19/08/14

Nb échantillons : 42

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 alpha aminé mg/l	N ass. mg/l	Glories					CPT	IA		
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT				
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																							
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	19/08	390	145	8,6	8,7	3,08	9,7	6,3	1,9	16,6										1,41	2,85
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	19/08	410	162	9,6	8,4	3,14	9,1	6,2	1,9	19,1										1,59	3,91
SYRAH - médian - Préleveur 1																							
020	Limon Sud	MAZAN	18/08	351	160	9,5	9,5	2,95	9,1	6,4	1,4	16,9										1,64	4,20
SYRAH - médian - Préleveur 2																							
021	Fondreche	MAZAN	19/08	440	148	8,8	9,6	3,03	10,6	6,1	1,8	15,4										1,34	2,92
022	St Mirat Ouest	MAZAN	19/08	400	165	9,8	9,3	3,05	9,7	6,5	1,8	17,8										1,80	4,42
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																							
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	18/08	332	176	10,5	9,2	3,07	9,1	6,3	1,9	19,2										1,48	3,53
079	Les Confines	BEDOIN	18/08	373	167	9,9	9,4	3,05	9,4	7,2	1,7	17,7										1,99	4,51
054	Les Plantades	BEAUMONT	19/08	379	151	9,0	10,4	3,01	11,2	6,3	1,8	14,5										1,89	4,24
057	Saint Andeol	LE BARROUX	19/08	345	157	9,3	10,7	3,05	11,8	6,2	2,0	14,7										1,80	4,29
SYRAH - nord-est - Préleveur 2																							
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	19/08	362	168	10,0	8,3	3,12	8,9	6,2	1,9	20,2										1,83	4,30
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																							
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	18/08	363	172	10,2	9,2	3,08	9,1	8,7	2,0	18,7										1,79	3,97
036	Pradet Serre	CAROMB	18/08	374	183	10,9	8,2	3,17	8,3	6,1	2,0	22,4										1,79	4,53
SYRAH - Rhône sud - Préleveur 2																							
080	Les Mézards	APT	19/08	382	160	9,5	9,1	3,13	10,1	6,2	2,0	17,5										2,14	4,33

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)