

Des conditions de maturation très contrastés selon l'état du feuillage, le rendement, l'état sanitaire et le stress hydrique

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude* et évolution)	De 10,6 à 13,4 % vol. soit +1,2 % vol.	De 11,1 à 13,0 % vol. soit +0,8% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4,4 g H2SO4/L soit -1,1 g H2SO4/L	4,7 g H2SO4/L soit -1,1 g H2SO4/L
Acide malique (moyenne et évolution)	3,1 g/L soit -1,7g/L	4,2 g/L soit -1,4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,36 soit + 0,13 unité	pH=3,43 soit +0,12 unité
Poids de baies	stable	-3%
Indices en anthocyanes (amplitude* et évolution)	De 1,60 à 3,80 stable	De 2,91 à 4,51 -10%

* 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 températures élevées de la semaine écoulée ont favorisé un **gain de degré classique pour la maturité atteinte** (plus modéré sur Syrah que sur Grenache) et une dégradation toujours très active de l'acide malique qui fait chuter rapidement l'acidité totale. Les degrés moyens sont de 12,4% vol. sur Grenache et 12,2% vol. sur Syrah. En dehors des extrêmes, **les écarts de degrés sont réduits entre les différents secteurs.**

Ces tendances générales masquent des comportements très variables : **la moitié des parcelles de Syrah et quelques parcelles de Grenache accusent un début de blocage d'accumulation des sucres**, principalement sur des vignes dont **l'activité du feuillage est réduite** par le mildiou et/ou le stress hydrique. Dans ce cas, le gain de degré est quasi exclusivement lié à l'effet de concentration. Par exemple, une perte de 5% de poids d'un raisin à 12% vol. entraîne mécaniquement un gain de 0,6% vol. **L'accumulation de sucre se poursuit au ralenti sur un tiers des Grenache.** Sur le reste du vignoble **la photosynthèse reste active.**

Comparé aux millésimes précédents, le niveau d'acide tartrique est l'un des plus faibles alors que le niveau de potassium est dans la moyenne haute. Même si les pH restent pour le moment modérés, ils sont élevés pour le degré atteint. Les concentrations en acides maliques restent importantes, intermédiaires entre 2008 et 2013. **Si cette tendance se poursuit, on peut s'attendre à des pH relativement importants, accentués par les précipitations tartriques, sur les objectifs de maturité plus élevés.**

Le poids des baies diminue sur la majeure partie des Syrah et quelques Grenache entraînant des **phénomènes de concentration.**

Pour la première semaine, il n'y a pas eu d'accumulation d'anthocyanes sauf sur les Grenache les plus tardifs. Les diminutions d'anthocyanes dosés, parfois très importantes sur

Syrah, sont pour le moment difficiles à expliquer et restent à confirmer sur le prochain prélèvement.

Observations au vignoble

Grenache

La coloration des grappes se poursuit plus difficilement mêmes si certaines parcelles présentent de belles colorations. Fréquemment des grappes entières restent roses. Des signes de flétrissement sont ponctuellement visibles.

Les baies gagnent en sucre mais l'acidité reste encore marquée sur un bon nombre de parcelles. Dans certains cas, les phénomènes de concentrations semblent même avoir un peu renforcé cette acidité. Sur les secteurs tardifs, les parcelles chargées ou dont le feuillage est abimé, l'acidité reste dominante. **Les notes fruitées apparaissent sur les parcelles les plus avancées.** Les pellicules restent majoritairement dures et très astringentes.

Syrah

Sur de nombreuses parcelles, les baies sont molles au toucher. Les parcelles touchées par le stress hydrique ou dont le feuillage est très abimé par le mildiou ou encore les grappes très exposées au soleil montrent des **signes de flétrissement plus ou moins importants.**

Les pulpes gagnent en sucré mais les notes fruitées ont peu évolué sur une majorité de parcelles. Des arômes de pruneau apparaissent sur les parcelles subissant du stress hydrique. **Les parcelles précoces avec un feuillage sain et un stress hydrique nul à modéré prennent de belles notes de fruits rouges.** Au contraire, certaines parcelles en blocage de maturation (feuillage très abimé, flétrissement...) peuvent voir l'acidité et les notes végétales renforcées.

De même, les qualités aromatiques et tanniques des pellicules sont très variables selon les situations.

Etat sanitaire

L'état du feuillage s'est dégradé sur une partie du vignoble du fait du mildiou mosaïque mais aussi de l'accentuation du stress hydrique sur les parcelles à sols plus superficiels, limitant le potentiel de maturation du raisin.

L'humidité de ces derniers jours a relancé certains foyers de Botrytis et de pourriture acide sur les parcelles les plus fragiles, plus spécifiquement sur Syrah. Le flétrissement renforce la fragilité des pellicules.

En conclusion

Les conditions sanitaire, hydrique et de maturation sont très contrastées au vignoble et commencent à provoquer des **blocages de maturation et des flétrissements.** **L'observation des parcelles et les dégustations de baies en compléments des contrôles maturité** doivent permettre de préciser les objectifs de maturation.

Les objectifs rosé commencent à être atteints sur les secteurs précoces et moyens sur Syrah mais aussi sur Grenache.

Attention de ne pas se faire piéger par des niveaux de maturité technologique a priori relativement regroupés.

Sur les objectifs de maturité importante, veillez à maintenir une **bonne aération de la zone des grappes.**

**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 08/09/14 au 09/09/14

Nb échantillons : 44

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	Méthode Glories						
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories	CPT	IA
GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2																					
039	Joucas	JOUCAS	09/09	450	202	12,0	4,0	3,40	2,6	6,2	1,6	50,0	101	189						1,04	1,67
041	Les Martians	GOULT	09/09	515	207	12,3	4,2	3,42	3,3	5,9	1,7	48,7	112	191						1,15	2,48
064	Les Gervais	MAUBEC	09/09	380	191	11,4	4,1	3,39	2,7	6,1	1,7	47,0	104	201						0,99	2,08
078	Saint Eryes	BONNIEUX	09/09	490	203	12,1	4,2	3,40	2,9	6,1	1,6	48,7	105	202						1,14	2,31
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	09/09	430	208	12,4	3,8	3,43	2,3	6,1	1,6	54,2	118	220						0,92	2,22
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	09/09	425	222	13,2	3,8	3,46	1,8	6,4	1,6	58,5	139	252						1,38	3,28
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	09/09	415	208	12,4	3,9	3,40	2,1	6,3	1,5	52,8	149	271						1,33	2,64
076	Les Moliards	MAUBEC	09/09	440	203	12,1	3,9	3,37	2,2	6,3	1,5	51,6	111	205						1,07	1,86
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																					
018	Pied Faucon	MAZAN	08/09	364	212	12,6	4,9	3,25	3,5	6,2	1,9	42,9	114	218						1,34	2,43
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																					
017	L'Estagnol	MAZAN	09/09	435	179	10,6	5,0	3,33	4,4	6,0	1,8	35,9	141	239						1,22	1,60
073	Canteperdrix	MAZAN	09/09	415	204	12,1	3,9	3,36	2,0	6,3	1,5	52,6	124	227						1,27	2,62

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 08/09/14 au 09/09/14

Nb échantillons : 44

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	CPT	IA
-----------	-------------	------	------	-------------	-----	----

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 1

009	La ferraille	BEDOIN	08/09	450	217	12,9	4,6	3,32	3,5	6,4	1,7	46,8	95	163						1,25	3,14
010	Les Fatigons	BEDOIN	08/09	420	210	12,5	5,2	3,26	4,1	6,6	1,7	40,9	97	176						1,29	2,14
011	Le Limon	BEDOIN	08/09	358	209	12,4	4,9	3,37	4,0	6,4	1,9	42,5	92	150						1,24	2,62
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	08/09	375	218	13,0	4,9	3,31	3,9	6,3	1,9	44,1	119	229						1,37	3,20
015	Le château	FLASSAN	08/09	385	221	13,1	4,6	3,44	3,6	6,3	2,0	47,9	112	168						1,52	3,80
016	Les Gaps	FLASSAN	08/09	360	226	13,4	5,0	3,27	3,6	6,2	1,9	45,0	121	231						1,44	3,73
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	09/09	370	212	12,6	4,8	3,37	3,9	6,2	1,8	44,1	94	165						1,46	3,57
053	Les Plantades	BEAUMONT	09/09	435	203	12,1	5,0	3,30	4,2	6,2	1,6	40,9	89	169						1,19	3,33
056	Saint Andeol	LE BARROUX	09/09	390	203	12,1	4,8	3,37	3,9	6,3	1,7	41,9	117	206						1,13	2,55
077	Tales	ENTRECHAUX	09/09	340	212	12,6	4,7	3,37	3,5	6,4	1,7	45,2	106	179						1,33	3,03
081	Les Plaines	BEAUMONT	09/09	465	203	12,1	5,0	3,23	3,5	6,6	1,5	40,6	76	147						1,61	2,35

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	09/09	415	201	11,9	4,0	3,44	2,7	6,1	1,7	50,8	128	231						0,98	2,09
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	08/09	360	203	12,1	4,4	3,35	3,0	6,6	1,8	46,0	104	161						1,45	2,44
037	Les campagnolles	CAROMB	08/09	375	218	13,0	4,2	3,36	2,7	6,4	1,7	52,2	95	149						1,37	2,45
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	09/09	340	220	13,1	4,2	3,38	2,7	6,2	1,7	52,6	71	121						1,37	2,43

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	09/09	410	211	12,5	3,6	3,46	1,8	6,3	1,7	58,6	134	233						1,29	2,38
-----	-------------	--------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	09/09	450	199	11,8	4,4	3,39	3,6	6,0	1,6	45,5	110	194						1,11	3,51
061	La Verriere	DNE VERRIERE	09/09	435	218	13,0	4,2	3,52	3,6	5,7	1,9	52,5	117	188						1,85	4,23

METHODE GLORIES : (ApH1 = anthocyanes simplifiés; 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 08/09/14 au 09/09/14

Nb échantillons : 44

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	CPT	IA
SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	09/09	455	214	12,7	4,2	3,49	3,5	6,0	1,8	50,8	155	249						1,17	3,69
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	09/09	400	204	12,1	4,2	3,48	3,9	5,6	1,9	48,2	112	173						1,02	2,91
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	09/09	430	192	11,4	4,6	3,44	4,3	5,8	1,8	41,4	140	233						1,10	3,33
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
020	Limon Sud	MAZAN	08/09	372	204	12,1	5,1	3,32	4,1	6,7	1,8	40,2	133	221						1,29	3,72
SYRAH - médian - Préleveur 2																					
021	Fondreche	MAZAN	09/09	430	187	11,1	5,2	3,36	4,9	6,0	1,8	36,1	118	196						1,49	3,62
022	St Mirat Ouest	MAZAN	09/09	445	215	12,8	4,4	3,44	3,5	6,2	1,8	48,6	111	176						1,65	4,37
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	08/09	335	219	13,0	4,8	3,49	4,6	5,9	2,1	45,7	119	161						1,50	3,94
079	Les Confines	BEDOIN	08/09	355	205	12,2	4,8	3,39	4,0	6,3	2,0	42,4	115	173						1,22	3,51
054	Les Plantades	BEAUMONT	09/09	385	197	11,7	5,7	3,37	5,7	6,1	2,0	34,6	115	185						1,75	4,14
057	Saint Andeol	LE BARROUX	09/09	350	211	12,5	5,0	3,41	4,3	6,2	1,9	42,4	113	185						1,67	4,51
082	Le traversier	ENTRECHAUX	09/09	465	192	11,4	5,6	3,34	5,4	6,1	1,9	34,5	117	189						1,00	3,35
SYRAH - nord-est - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	09/09	390	198	11,8	4,5	3,43	4,2	5,6	1,9	43,7	110	181						1,79	4,15
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	08/09	350	207	12,3	4,8	3,35	3,8	6,4	1,9	43,6	96	144						1,47	3,42
036	Pradet Serre	CAROMB	08/09	358	218	12,9	4,4	3,49	3,8	6,1	2,0	49,6	131	192						1,57	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)

**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 08/09/14 au 09/09/14

Nb échantillons : 44

Parcelle (CodelCV)	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	CPT	IA
SYRAH																					
- Rhône sud																					
- Préleveur 2																					
080	Les Mézards	APT	09/09	405	205	12,2	4,4	3,52	4,3	5,5	1,9	46,9	147	236						1,40	3,79

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)