

## ***Evolution de l'état sanitaire et maturation technologique quasi à l'arrêt : des compromis à redéfinir sur une partie du vignoble***

### ***Tendances par rapport à la semaine dernière***

Deux parcelles de Grenache et quatre de Syrah ont été vendangées au cours de la semaine précédente sur les secteurs précoces et médians.

	<b>Grenache</b> (24 parcelles)	<b>Syrah</b> (13 parcelles)
Degré potentiel (amplitude* et évolution)	De 11,5 à 14,0 % vol. soit +0,2 % vol.	De 11,9 à 13,7 % vol. soit +0,0% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,4 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	3,7 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)	1,9 g/L soit -0,5g/L	3,3 g/L soit -0,3 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,47 soit + 0,06 unité	pH=3,57 soit +0,07 unité
Poids de baies	+3%	+3%
Indices en anthocyanes (amplitude* et évolution)	De 1,37 à 4,21 -3% %	De 3,08 à 4,36 -6%

**Le degré moyen est identique à celui de la semaine dernière et les baies ont tendance à gagner de nouveau du poids. Ces phénomènes de dilution sont très variables selon les secteurs.** Sur les zones les plus arrosées, les baies gagnent 5 à 10% de poids et perdent jusqu'à 0,6 ou 0,8% vol.

**L'accumulation des sucres a été active sur un tiers des Grenache** (parcelles tardives et/ou équilibrées) leur permettant de gagner 0,6 à 0,9% vol. **Pour les Syrah, seules 20% des parcelles accumulent un peu de sucre** gagnant un peu plus de 0,5% vol.

**L'acidité totale reste élevée mais 1 point plus faible que l'an passé à même degré.** La baisse d'acidité se poursuit soit essentiellement par dégradation active de l'acide malique (parcelles plus tardives) soit essentiellement par effet de dilution sur les parcelles bloquées ou les plus précoces.

La **baisse significative de l'acide tartrique** dosé depuis plusieurs semaines traduit l'augmentation de l'extractibilité du contenu des pellicules, dont le potassium. De ce fait, les pH sont élevés et comparables à 2009 ou 2012 à même date (mais avec plus de 1,5 degré d'écart). Les niveaux de potassium élevés et d'acide tartrique faibles par rapport aux précédents millésimes **laissent supposer des précipitations tartriques importantes et des pH relativement élevé quand l'extraction en cave augmente** (dernières presses de rosé, macération plus longue en rouge...).

**Les indices d'anthocyanes sont faibles et leur évolution laisse penser que le plateau d'accumulation est atteint.** L'effet de dilution est mesurable aussi sur ce paramètre.

## *Observations au vignoble*

### Grenache

Les parcelles tardives et/ou chargées se colorent difficilement et conservent toujours des grappes entièrement roses. La base des baies reste mal colorée sur de nombreuses parcelles. On note sur certaines parcelles des parties de grappes qui commencent à flétrir.

A la dégustation, les **sensations aromatiques et sucrées sont masquées par les effets de dilution sur de nombreux raisins**. Certaines parcelles ont de belles notes fruitées et sucrées (sans doute sur les secteurs moins arrosés). L'acidité est encore bien présente sur les parcelles tardives.

Les **pellicules commencent à s'affiner** mais elles sont encore généralement épaisses et astringentes.

### Syrah

Les **sensations de dilution** sont plus fréquentes que sur Grenache et **très marquées sur les parcelles qui ont subi du stress hydrique tardif ou qui avaient commencé à flétrir**.

Les pellicules deviennent très friables et fragiles mais restent encore fermes sur les parcelles tardives.

### Etat sanitaire

Les effets de concentration puis de dilution fragilisent la pellicule des raisins et les rendent plus **sensibles à l'éclatement par effet mécanique du vent et au Botrytis**.

Les Syrah sont en général très fragiles, certaines ont un état sanitaire préoccupant.

Pour la première semaine on note une augmentation de fréquence des foyers de Botrytis sur les Grenache à grappes compactes, en situation peu ventilée...

## *En conclusion*

Les effets de dilution par les pluies n'ont pas permis la progression des maturités technologiques. Les degrés restent modérés ce qui **retarde l'atteinte des objectifs de maturité**. Pourtant, une partie du vignoble (notamment les Syrah), est fragile. **Il faut donc trouver des compromis maturité/état sanitaire acceptables**.

Pour les objectifs rouges il faudra quelques jours de **ressuyage avant de retrouver les sensations aromatiques initiales**.

Pour un même degré, les sensations aromatiques sont très variables. La dégustation des baies en complément de l'observation de l'état sanitaire doit permettre dans certains cas de redéfinir les parcelles à objectif rouge.

**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**

**EEmail secretariat@aoc-ventoux.com**

**Analyse du 22/09/14 au 23/09/14**

**Nb échantillons : 37**

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
<b>GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2</b>																					
039	Joucas	JOUCAS	23/09	443	221	13,1	3,1	3,52	1,7	5,3	1,6	71,6	124	179						1,09	2,02
041	Les Martians	GOULT	23/09	525	228	13,6	3,3	3,50	1,8	5,5	1,5	69,8	121	180						1,20	2,43
064	Les Gervais	MAUBEC	23/09	390	207	12,3	3,1	3,57	1,7	5,4	1,8	67,1	136	197						1,21	2,47
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2</b>																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	23/09	463	229	13,6	3,1	3,54	1,5	5,6	1,6	73,7	124	186						1,10	2,31
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	23/09	426	220	13,1	3,2	3,50	1,1	5,9	1,6	69,7	121	187						1,32	3,15
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	23/09	453	228	13,6	3,2	3,54	1,4	5,6	1,6	72,2	141	213						1,30	2,64
076	Les Moliards	MAUBEC	23/09	410	196	11,7	3,5	3,42	1,8	5,9	1,6	56,2	120	176						1,04	1,75
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1</b>																					
018	Pied Faucon	MAZAN	22/09	345	214	12,7	3,8	3,40	1,6	6,2	1,7	56,8	134	197						1,75	2,56
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2</b>																					
017	L'Estagnol	MAZAN	23/09	453	194	11,5	3,6	3,46	2,3	5,6	1,8	53,8	149	221						1,11	1,42
073	Canteperdrix	MAZAN	23/09	415	216	12,8	3,3	3,45	1,4	5,8	1,5	65,4	136	210						1,30	1,82

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**

**EEmail secretariat@aoc-ventoux.com**

**Analyse du 22/09/14 au 23/09/14**

**Nb échantillons : 37**

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**

010	Les Fatigons	BEDOIN	22/09	407	234	13,9	3,9	3,37	2,5	5,5	1,7	60,6	121	175							1,37	3,50	
011	Le Limon	BEDOIN	22/09	366	217	12,9	3,7	3,45	2,3	5,7	1,9	58,0	108	152								1,53	3,36
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	22/09	384	231	13,7	3,7	3,42	2,2	5,7	1,8	62,2	133	201								1,57	3,74
015	Le château	FLASSAN	22/09	373	231	13,7	3,5	3,43	1,9	5,6	1,7	65,7	130	191								1,43	3,44
016	Les Gaps	FLASSAN	22/09	355	235	14,0	3,7	3,42	2,1	5,5	1,7	64,1	120	181								1,79	4,21
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	23/09	395	231	13,7	3,6	3,52	2,4	5,5	1,8	64,8	114	156								1,60	3,48
053	Les Plantades	BEAUMONT	23/09	453	220	13,1	3,8	3,43	2,3	5,8	1,6	58,6	98	149								1,30	3,58
056	Saint Andeol	LE BARROUX	23/09	390	223	13,2	3,6	3,56	2,5	5,4	1,8	62,4	134	188								1,35	2,44
077	Tales	ENTRECHAUX	23/09	352	227	13,5	3,6	3,47	2,0	5,8	1,6	62,9	126	173								1,32	3,48
081	Les Plaines	BEAUMONT	23/09	475	217	12,9	4,0	3,36	2,3	6,0	1,5	54,6	88	136								1,24	2,65

**GRENACHE NOIR - nord-est**

**- Préleveur 2**

083	Le Sablon	MORMOIRON	23/09	431	205	12,2	3,4	3,53	2,7	5,2	1,8	59,4	147	214								0,90	1,37
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	------	------

**GRENACHE NOIR - Ouest**

**- Préleveur 1**

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	22/09	360	213	12,6	3,6	3,41	1,4	6,2	1,8	59,0	142	206								1,50	2,28
037	Les campagnolles	CAROMB	22/09	382	230	13,7	3,3	3,50	1,5	5,8	1,8	69,4	134	189								1,31	3,09

**GRENACHE NOIR - Ouest**

**- Préleveur 2**

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	23/09	419	212	12,6	3,1	3,58	1,6	5,4	1,7	68,2	141	202								1,32	2,07
-----	-------------	--------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	------	------

**SYRAH - calavon**

**- Préleveur 2**

051	Joucas	JOUCAS	23/09	425	221	13,1	3,5	3,58	2,6	5,3	1,9	63,8	126	169								1,10	3,45
-----	--------	--------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	------	------

**SYRAH - Calavon Est**

**- Préleveur 2**

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	23/09	430	223	13,2	3,6	3,61	2,8	5,4	1,9	62,5	135	185								0,93	3,87
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--	------	------

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 22/09/14 au 23/09/14**

**Nb échantillons : 37**

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
<b>SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	23/09	362	208	12,4	3,6	3,59	3,3	5,0	2,0	58,1	120	160						1,24	3,35
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	23/09	418	208	12,4	3,9	3,54	3,5	5,2	1,8	53,4	139	187						1,19	3,44
<b>SYRAH - médian - Préleveur 2</b>																					
021	Fondreche	MAZAN	23/09	412	204	12,1	4,0	3,47	3,2	5,5	1,8	51,5	109	148						1,21	3,08
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 1</b>																					
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	22/09	337	224	13,3	3,9	3,52	3,4	4,9	2,0	58,0	148	196						1,44	3,69
079	Les Confines	BEDOIN	22/09	346	224	13,3	3,7	3,52	2,8	5,1	2,0	59,9	143	197						1,72	4,36
054	Les Plantades	BEAUMONT	23/09	390	215	12,8	3,9	3,62	3,8	5,1	2,0	55,3	152	203						1,84	4,29
057	Saint Andeol	LE BARROUX	23/09	354	207	12,3	4,2	3,56	4,2	5,1	2,0	49,6	157	214						1,52	4,11
082	Le traversier	ENTRECHAUX	23/09	454	201	11,9	4,1	3,52	4,1	5,1	1,9	48,7	141	190						1,01	3,26
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 2</b>																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	23/09	396	220	13,1	3,4	3,60	2,8	5,1	1,9	64,3	106	140						1,48	3,74
<b>SYRAH - Ouest - Préleveur 1</b>																					
036	Pradet Serre	CAROMB	22/09	357	231	13,7	3,4	3,53	2,2	5,4	1,9	67,3	145	201						1,49	4,04
<b>SYRAH - Rhône sud - Préleveur 2</b>																					
080	Les Mézards	APT	23/09	405	216	12,8	3,6	3,70	3,7	5,0	2,1	60,0	184	246						1,85	4,26

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)