

## *Très faible évolution des paramètres analytiques sur les Syrah*

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

	<b>Grenache</b> (26 parcelles)	<b>Syrah</b> (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 12,4 à 15,3 % vol. soit +0,6 % vol.	De 12,1 à 15,4 % vol. soit +0,2% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,3 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 -0,2 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1,3 g/L soit -0,3 g/L	1,9 g/L soit -0,1 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,41 soit + 0,06 unité	pH=3,43 soit +0,04 unité
Poids de baies	+0,59%	-0,48%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,53 à 3,58 stable	De 2,85 à 4,36 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

Au cours de la semaine, **une parcelle de Grenache du référentiel a été vendangée** dans le secteur Ouest.

**L'accumulation des sucres ralentit nettement cette semaine** : on a un gain de 0,6% vol. pour les Grenaches et de 0,2% vol. seulement pour les Syrah. La **dégradation de l'acide malique ralentit également** (-0,2g/L en moyenne) et le pH augmente très légèrement.

**Le poids des baies évolue peu** sans tendance nette : légère dilution ou légère concentration selon les secteurs.

Les polyphénols totaux et l'indice en anthocyanes sont stables. **Le plateau d'accumulation des anthocyanes semble atteint pour les deux cépages.**

### *Parcelles à objectif rosé*

	<b>Grenache Rosé</b> (8 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 12,2 à 14,1% vol. soit +0,7 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,1 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,4 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1,0 g/L soit -0,4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,34 soit +0,05 unité
Poids de baies	+3,05%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	1,14 à 2,16 stable

\* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;  
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,8.

**Quatre parcelles du référentiel rosé sont ont été vendangées** dans les secteurs médian, Ouest, Calavon Est et Calavon médian. Dans les secteurs tardifs (Nord-Est et Calavon Est) l'accumulation des sucres est encore active et le degré moyen est de 13,3% vol. Les parcelles de rosé vont être vendangées pour la grande majorité cette semaine.

### *Observations au vignoble*

La dégustation des baies révèle de façon générale un **potentiel qualitatif satisfaisant**. Le fruité des pulpes se maintient et les pellicules deviennent plus tendres. On note cependant un léger décalage entre maturité technologique et maturité polyphénolique.

#### Grenache

La maturation est ralentie par rapport à la semaine dernière mais reste plus active que pour les Syrah. Les pellicules deviennent plus fines et moins astringentes.

#### Syrah

L'état des Syrah diffère selon les parcelles. Sur les parcelles présentant des baies flétries, **les pellicules sont devenues très fines et rendent les grappes parfois assez fragiles. Ces parcelles sont à surveiller.** Sur les parcelles équilibrées on note en revanche des baies au caractère assez fruité avec pellicules moins astringentes.

#### Etat sanitaire

La situation n'évolue quasiment pas concernant les foyers de pourriture grise. Il faut néanmoins continuer de **surveiller les parcelles notamment après les pluies annoncées, d'autant que l'état du feuillage tend à se dégrader localement (mildiou mosaïque, carences diverses, ...).**

### *Différenciation par zones de précocités*

Au pied du Ventoux, l'accumulation des sucres pour les Grenaches est ralentie sauf pour le secteur Nord-Est. Dans le Calavon les Grenaches continuent d'accumuler des sucres dans la zone Est.

Les Syrah, quant à elles, présentent un ralentissement de la maturité avec un regroupement des valeurs moyennes sauf pour le secteur Calavon qui continue l'accumulation des sucres à un rythme soutenu. A l'échelle de la parcelle, les écarts ont au contraire tendance à s'amplifier en fonction notamment des niveaux de charge.

### *En conclusion*

**Un épisode pluvieux est annoncé ce weekend** mais l'information varie selon les sources. Il faut donc continuer de visiter les parcelles et suivre la météo à venir afin de prendre les meilleures décisions de **dates de récolte en fonction de l'état sanitaire et des objectifs produits.**

L'atteinte des objectifs rosés se poursuit et permet une accélération des vendanges pour ces parcelles. Pour les parcelles de rouges plus hauts de gamme il faut maintenir une bonne aération des grappes et surveiller l'évolution sanitaire afin d'obtenir les maturités souhaitées.

Co-rédaction Anteia BRUNO et Didier ROBERT.

**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 07/09/15 au 08/09/15**

**Nb échantillons : 43**

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
<b>GRENACHE NOIR - calavon</b>																					
039	Joucas	JOUCAS	08/09	465	239	14,2	2,7	3,46	0,7	5,9	1,1	88,6	75		1000,0	539	46	44	38	1,05	2,40
041	Les Martians	GOULT	08/09	495	231	13,7	3,2	3,38	1,2	6,2	1,1	72,2	82	122	774,0	400	48	56	36	0,93	1,86
064	Les Gervais	MAUBEC	08/09	345	238	14,1	2,9	3,49	0,8	6,4	1,3	81,4	81	113	739,0	403	45	62	43	1,23	2,08
078	Saint Eryes	BONNIEUX	08/09	410	230	13,7	3,1	3,51	0,6	7,0	1,5	74,6	111	165	839,0	538	36	46	40	0,93	1,94
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est</b>																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	08/09	375	257	15,3	2,8	3,59	0,8	6,4	1,4	91,8	80		1270,0	655	48	47	49	1,37	2,54
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	08/09	335	209	12,4	3,7	3,44	1,7	7,2	1,5	56,5	146	229	1347,0	684	49	21	35	1,02	3,58
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest</b>																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	08/09	400	226	13,4	3,2	3,49	1,1	6,4	1,4	71,6	102	154	825,0	429	48	59	42	1,04	2,07
076	Les Moliards	MAUBEC	08/09	430	244	14,5	3,0	3,48	1,0	6,2	1,3	82,8	80		1096,0	582	47	49	46	1,04	2,05
<b>GRENACHE NOIR - médian</b>																					
073	Canteperdrix	MAZAN	07/09	480	211	12,5	4,5	3,27	2,8	7,1	1,4	47,1	86	130	924,0	435	53	28	24	0,81	2,34
087	L'Estagno	Françoise JEAN	08/09	405	231	13,7	2,9	3,48	0,9	6,2	1,3	79,5	100	147	877,0	490	44	51	40	1,06	1,93

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 07/09/15 au 08/09/15**

**Nb échantillons : 43**

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						CPT	IA
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories		

**GRENACHE NOIR - nord-est**

009	La ferraille	BEDOIN	07/09	435	232	13,8	3,5	3,36	1,5	6,8	1,4	67,0	90	125	1239,0	529	57	53	45	1,40	2,85
010	Les Fatignons	BEDOIN	07/09	345	236	14,0	3,8	3,33	1,8	7,0	1,4	61,6	76	112	985,0	466	53	60	46	1,46	2,77
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	07/09	320	233	13,8	3,3	3,29	1,0	6,6	1,1	70,5	79	124	1023,0	431	58	54	38	1,35	3,15
015	Le château	FLASSAN	07/09	315	243	14,5	3,3	3,37	0,7	7,2	1,4	74,0	75		1023,0	485	53	54	42	1,51	2,73
016	Les Gaps	FLASSAN	07/09	345	236	14,0	3,5	3,31	1,3	6,9	1,2	67,2	82	117	962,0	444	54	59	43	1,45	2,81
084	le limon	gaec mourougadou	07/09	385	241	14,3	3,6	3,39	1,9	6,8	1,5	66,3	80		1268,0	593	53	53	50	1,64	3,32
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	07/09	385	235	13,9	3,9	3,34	2,0	7,2	1,5	59,6	83	122	739,0	360	51	63	39	1,11	2,47
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	08/09	365	236	14,0	3,3	3,38	1,4	6,5	1,2	72,0	76		1283,0	587	54	51	48	1,41	3,18
053	Les Plantades	BEAUMONT	08/09	380	237	14,1	2,9	3,42	0,9	6,4	1,2	80,7	85	125	1270,0	568	55	51	47	1,37	3,27
056	Saint Andeol	LE BARROUX	08/09	365	219	13,0	3,3	3,41	1,5	6,4	1,3	66,0	95	129	1089,0	545	50	46	41	1,26	2,97
077	Tales	ENTRECHAUX	08/09	300	227	13,5	3,7	3,37	1,7	6,8	1,4	61,6	86	123	1164,0	575	51	47	44	1,46	3,51
081	Les Plaines	BEAUMONT	08/09	440	231	13,7	3,6	3,31	1,4	6,8	1,2	64,5	78	108	876,0	445	49	55	39	1,23	2,34
083	Le Sablon	MORMOIRON	08/09	430	232	13,8	2,9	3,49	1,3	5,8	1,3	78,8	102	150	587,0	452	23	54	40	0,93	1,53

**GRENACHE NOIR - Ouest**

029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	07/09	375	254	15,1	3,1	3,46	0,8	6,9	1,5	81,7	87		1315,0	645	51	57	60	1,68	3,22
037	Les campagnolles	CAROMB	07/09	415	237	14,1	3,0	3,35	0,9	6,4	1,2	79,1	85	123	1078,0	530	51	47	40	1,16	2,56
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	08/09	420	219	13,0	3,2	3,44	1,1	6,6	1,4	69,4	95	141	950,0	499	47	52	41	1,21	2,29

**SYRAH - calavon**

051	Joucas	JOUCAS	08/09	415	259	15,4	2,7	3,53	0,8	6,2	1,3	96,7	79		1001,0	474	53	56	43	1,29	2,98
061	La Verriere	DNE VERRIERE	08/09	375	231	13,7	3,5	3,52	1,9	6,5	1,5	65,6	102	147	1826,0	894	51	32	52	1,48	3,36

**SYRAH - Calavon Est**

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	08/09	375	227	13,5	3,7	3,46	1,9	6,9	1,5	61,7	109	161	1253,0	673	46	37	43	1,34	3,77
080	Les Mézards	APT	08/09	375	221	13,1	3,3	3,50	1,6	6,7	1,5	66,4	119	170	1198,0	763	36	35	47	1,30	3,41

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**  
**E-Mail secretariat@aoc-ventoux.com**

**Analyse du 07/09/15 au 08/09/15**

**Nb échantillons : 43**

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
<b>SYRAH - Calavon ouest</b>																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	08/09	360	204	12,1	4,1	3,42	2,5	7,1	1,6	49,2	120	178	928,0	582	37	46	43	1,16	2,85
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	08/09	390	225	13,4	3,4	3,54	2,2	6,0	1,6	66,5	130	181	1565,0	872	44	27	48	1,23	3,44
<b>SYRAH - médian</b>																					
020	Limon Sud	MAZAN	07/09	355	221	13,1	4,0	3,35	1,9	7,5	1,5	55,4	103	136	1474,0	676	54	30	39	1,33	3,82
021	Fondreche	MAZAN	07/09	375	213	12,7	4,7	3,27	3,1	7,4	1,6	45,0	80	111	1911,0	846	56	27	47	1,39	3,97
022	St Mirat Ouest	MAZAN	08/09	375	232	13,8	3,4	3,44	1,1	7,0	1,4	68,9	104	157	1669,0	768	54	34	46	1,28	3,47
<b>SYRAH - nord-est</b>																					
079	Les Confines	BEDOIN	07/09	305	230	13,7	3,7	3,38	1,8	6,9	1,5	63,1	87	127	2039,0	995	51	20	50	1,73	4,34
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	07/09	305	236	14,0	4,3	3,37	2,4	7,5	1,6	55,3	83	113	2134,0	1050	51	23	55	1,66	4,36
054	Les Plantades	BEAUMONT	08/09	355	224	13,3	4,3	3,39	2,8	7,0	1,5	52,1	95	125	2018,0	937	54	19	46	1,35	3,76
057	Saint Andeol	LE BARROUX	08/09	330	226	13,4	3,8	3,41	2,1	6,8	1,5	59,2	95	129	1960,0	906	54	17	44	1,31	3,67
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	08/09	405	226	13,4	3,6	3,48	2,0	6,5	1,6	62,3	95	129	1691,0	810	52	37	51	1,43	3,60
082	Le traversier	ENTRECHAUX	08/09	405	220	13,1	3,6	3,42	2,0	6,7	1,5	61,4	91	123	1368,0	657	52	38	43	1,30	3,54
<b>SYRAH - Ouest</b>																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	07/09	375	234	13,9	3,7	3,44	1,7	7,2	1,7	63,6	96	131	1663,0	759	54	37	48	1,45	3,74
036	Pradet Serre	CAROMB	07/09	310	241	14,3	3,2	3,44	0,8	7,0	1,5	74,9	84		2165,0	1023	53	26	56	1,73	4,29

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 VENTOUX ROSE**

Maison des vins, 388 AV Jean J

**84200 CARPENTRAS**

**N° de client CA0023A**

**Tel 0490633650 Fax 0490605759**

**Email secretariat@oac-ventoux.com**

**Analyse du 07/09/15 au 08/09/15**

**Nb échantillons : 8**

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	IA	IA															
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est</b>																																				
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	08/09	405	226	13,4	2,8	3,37	0,5	6,1	1,0	81,7	80	120	824,0	413	50	65	47	1,22	2,16															
<b>GRENACHE NOIR - calavon median</b>																																				
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	08/09	415	225	13,4	3,4	3,31	1,3	6,5	1,1	66,1	58		631,0	351	44	67	43	1,07	1,57															
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest</b>																																				
Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	08/09	520	237	14,1	2,9	3,41	0,9	5,9	1,1	82,8	63		894,0	472	47	50	37	0,91	1,46															
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	08/09	430	216	12,8	2,8	3,37	0,5	6,3	1,1	75,8	52		567,0	315	44	61	33	0,97	1,69															
<b>GRENACHE NOIR - médian</b>																																				
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	08/09	455	206	12,2	3,0	3,31	0,9	6,0	0,9	69,6	99	183	726,0	380	48	53	33	0,83	1,36															
<b>GRENACHE NOIR - nord-est</b>																																				
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	08/09	410	226	13,4	3,0	3,33	1,0	6,0	1,0	75,2	65	95	815,0	366	55	66	43	1,18	2,14															
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	08/09	450	216	12,8	3,3	3,33	1,6	6,0	1,0	64,9	108	189	514,0	332	35	64	37	0,94	1,52															
<b>GRENACHE NOIR - Ouest</b>																																				
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	07/09	465	218	13,0	3,4	3,26	1,2	6,6	1,1	64,1	94	163	757,0	371	51	43	26	0,60	1,14															

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)