

## *Dernier bulletin 2015*

### *Reprise des maturités technologiques*

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

	<b>Grenache</b> (17 parcelles)	<b>Syrah</b> (6 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 14,3 à 16,3 % vol. soit +0,9 % vol.	De 14,3 à 15,8 % vol. soit +0,8 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	2,8 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	2,9 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	0,8 g/L soit -0,3 g/L	1,1 g/L soit -0,2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,53 soit + 0,07 unité	pH=3,57 soit +0,06 unité
Poids de baies	pas d'évolution	+2,71%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,71 à 3,48 légère augmentation	De 3,14 à 4,21 légère augmentation

\* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;  
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

**21 parcelles du référentiel ont été vendangées**, c'est-à-dire environ la moitié des parcelles. Ceci représente 35% des Grenaches et 65% des Syrah du référentiel.

La semaine se caractérise par une reprise de la maturité technologique des parcelles restantes et ce, pour les 2 cépages : on observe un gain de 0,9 %vol. pour les Grenaches et de 0,8%vol. pour les Syrah. L'acidité totale et les teneurs en acide malique diminuent, s'accompagnant d'une légère augmentation du pH.

L'indice moyen en anthocyanes augmente légèrement cette semaine pour les deux cépages. Certaines parcelles continuent d'accumuler des anthocyanes alors que d'autres ont atteint le plateau de synthèse.

## *Observations au vignoble*

Les baies retrouvent leur caractère fruité cette semaine avec des pellicules qui commencent à être très intéressantes sur les parcelles plus avancées : elles sont plus friables et les tanins s'assouplissent.

### **Grenache**

Sur certaines parcelles, les baies se flétrissent légèrement pouvant entraîner des concentrations et donc potentiellement de très hauts degrés et de moins bons rendements en jus.

### **Syrah**

Il reste peu de Syrah non récoltées sur le référentiel. Les parcelles restantes peuvent présenter des baies un peu flétries mais avec une belle maturité pelliculaire.

### **Etat sanitaire**

L'état sanitaire se maintient malgré les pluies de jeudi dernier. Le vent a permis de sécher les grappes et les baies qui avaient éclaté suite aux précipitations. La météo s'annonce clémente pour les prochains jours.

## *En conclusion*

La météo n'annonce pas de pluie et du vent pour les 10 prochains jours. Parfait pour pousser les maturités sur les parcelles souhaitées et organiser sereinement les récoltes. Attention cependant à ne pas trop attendre pour récolter les parcelles qui se concentrent un peu (baies flétries) car les degrés, étant souvent déjà assez hauts, pourraient s'envoler.

Le potentiel qualitatif global du millésime est plutôt satisfaisant et devrait se maintenir au vu de la météo.

Considérant les niveaux de maturités atteints sur les parcelles encore présentes sur le référentiel, ce bulletin sera le dernier du millésime 2015.

Bonnes vendanges à toutes et à tous !

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

**Analyse du 21/09/15 au 22/09/15**

**Nb échantillons : 23**

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			
<b>GRENACHE NOIR - calavon</b>																						
039	Joucas	JOUCAS	22/09	455	274	16,3	2,4	3,65	0,7	5,9	1,5	115,3	105			994,0	601	40	37	38	0,86	2,06
064	Les Gervais	MAUBEC	22/09	295	241	14,3	2,7	3,64	0,9	6,2	1,5	90,4	120	162		490,0	336	31	67	40	1,21	1,71
078	Saint Eryes	BONNIEUX	22/09	390	247	14,7	2,6	3,59	0,6	6,2	1,5	95,7	94	130		1046,0	614	41	38	39	0,95	2,17
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est</b>																						
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	22/09	375	250	14,9	2,6	3,65	0,5	6,2	1,6	96,7	95			1345,0	712	47	44	51	1,29	2,93
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest</b>																						
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	22/09	395	244	14,5	2,6	3,58	1,0	5,7	1,4	92,3	101	136		1193,0	618	48	49	48	1,04	1,97
076	Les Moliards	MAUBEC	22/09	420	261	15,5	2,8	3,64	1,2	6,0	1,5	94,6	107			1280,0	699	45	42	49	1,14	2,47
<b>GRENACHE NOIR - nord-est</b>																						
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	21/09	360	255	15,1	2,9	3,43	0,8	6,4	1,4	88,2	89			1468,0	727	50	39	47	1,29	2,97
010	Les Fatigons	BEDOIN	21/09	340	244	14,5	3,5	3,42	1,2	7,1	1,5	68,8	88	120		1144,0	580	49	57	54	1,58	3,26
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	21/09	310	242	14,4	3,1	3,45	1,0	6,6	1,5	78,3	104	143		1293,0	639	51	43	45	1,32	3,35
015	Le château	FLASSAN	21/09	310	251	14,9	3,1	3,42	0,5	6,9	1,3	81,6	82			1170,0	578	51	46	43	1,17	2,59
016	Les Gaps	FLASSAN	21/09	360	260	15,5	2,8	3,49	0,7	6,3	1,4	92,2	101			1262,0	646	49	52	54	1,44	3,19
053	Les Plantades	BEAUMONT	21/09	390	251	14,9	3,2	3,45	0,9	6,7	1,5	79,0	93			1369,0	713	48	41	48	1,40	3,36
056	Saint Andeol	LE BARROUX	21/09	365	272	16,1	2,5	3,56	0,5	6,0	1,4	110,5	86			1633,0	817	50	33	49	1,42	3,48
077	Tales	ENTRECHAUX	21/09	345	258	15,3	2,4	3,54	0,3	6,0	1,3	108,0	110			1420,0	791	44	31	46	1,31	3,11
084	le limon	gaec mourougadou	21/09	380	261	15,5	2,9	3,52	1,1	6,3	1,5	89,5	80			1227,0	698	43	53	59	1,49	3,32
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	21/09	395	253	15,0	3,0	3,42	0,7	6,5	1,3	84,6	89	123		1079,0	515	52	51	42	1,24	2,75
<b>GRENACHE NOIR - Ouest</b>																						
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	22/09	450	255	15,2	2,5	3,61	0,7	6,0	1,4	101,3	103	139		1003,0	562	44	50	45	1,18	2,51

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 21/09/15 au 22/09/15**

**Nb échantillons : 23**

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						CPT	IA	
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories			
<b>SYRAH</b>																						
- <b>calavon</b>																						
051	Joucas	JOUCAS	22/09	430	267	15,8	2,4	3,65	0,6	6,0	1,4	109,8	97			1422,0	743	48	39	49	1,19	3,14
061	La Verriere	DNE VERRIERE	22/09	335	253	15,0	2,5	3,66	0,8	5,8	1,6	99,1	95			1744,0	949	46	30	54	1,53	3,82
<b>SYRAH</b>																						
- <b>Calavon Est</b>																						
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	22/09	415	246	14,6	3,2	3,56	1,5	6,6	1,4	76,5	118	188		1671,0	845	49	34	51	1,57	4,21
<b>SYRAH</b>																						
- <b>Calavon ouest</b>																						
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	22/09	375	242	14,4	2,8	3,62	1,1	6,2	1,6	87,4	131	179		1740,0	1053	39	21	54	1,44	3,97
<b>SYRAH</b>																						
- <b>nord-est</b>																						
054	Les Plantades	BEAUMONT	21/09	330	241	14,3	3,4	3,43	1,3	7,0	1,5	71,2	88	122		1813,0	898	50	25	48	1,43	4,03
082	Le traversier	ENTRECHAUX	21/09	385	245	14,6	3,2	3,51	1,4	6,6	1,7	76,4	114			1385,0	787	43	30	45	1,33	3,44

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)