

Une maturation sans incident

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (29 parcelles)	Syrah (13 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 8,4 à 12,3 % vol. soit +1,0 % vol.	De 8,3 à 12,1 % vol. soit +0,8 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	6,3 g H ₂ SO ₄ /l soit -1,8 g H ₂ SO ₄ /l	6,8 g H ₂ SO ₄ /l soit -2,0 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	4,0 g/L soit -2,3 g/L	4,9 g/L soit -2,6 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,05 soit + 0,09 unité	pH=3,08 soit +0,10 unité
Poids de baies	+7,3 %	+5,5 %
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 0,85 à 3,34 +21,0 %	De 2,0 à 4,54 +14,4 %

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

Le gain de degré sur la semaine est de 1,0 à 0,8% vol. en moyenne pour Grenache et Syrah respectivement ce qui représente **une cinétique moyenne**. Parallèlement **le poids des baies augmente significativement**, signe d'une bonne activité de maturation. La dégradation du malique est également active sur les deux cépages et les concentrations en anthocyanes évoluent à la hausse de manière spectaculaire (fin de véraison sur la quasi-totalité des parcelles).

Sur le Calavon Est et Calavon Ouest les Grenache affichent des teneurs en anthocyanes totales (Aph1) particulièrement élevées. Sur Syrah l'accumulation des anthocyanes très active sur la plupart des zones connaît un certain fléchissement en secteur Calavon Médian et Calavon Est.

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (12 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 10,1 à 11,4 % vol. soit +0.3 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	5,5 g H ₂ SO ₄ /l soit -1,1 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	2,4 g/l soit -1,1 g/l
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,04 soit +0,05 unité
Poids de baies	+8,51 %

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

En moyenne **les parcelles à vocation rosé évoluent beaucoup plus lentement** que le reste du référentiel tant pour l'accumulation du sucre que pour la dégradation du malique.

Sur le référentiel rosé le niveau de maturité semble se niveler autour d'un degré potentiel de 10,5 à 11,1% vol en fonction des zones de précocité.

Les concentrations en azote assimilable atteignent en moyenne 164 mg/l ce qui représente une valeur plutôt élevée avec cependant des écarts importants entre parcelles : de 111 à 242 mg/l Nass.

Observations au vignoble

Les modestes précipitations du samedi 20 Août ont permis de stabiliser l'expression des symptômes de stress hydrique.

Grenache : La coloration des grappes se poursuit de façon homogène. La véraison est quasiment achevée mais la coloration de l'intérieur des grappes et de la base des baies reste incomplète sur les parcelles tardives.

Syrah : Les Syrah ont terminé la véraison.

Etat sanitaire : L'état sanitaire est toujours bon dans l'ensemble.

Différenciation par zones de précocités

On observe des situations très différenciées en ce qui concerne le poids des baies. Sur Grenache, en secteur Nord-Est ainsi que Calavon Est, les baies ne grossissent pas. Il en est de même pour les Syrah des secteurs Calavon Médian ainsi que Calavon Ouest. A l'inverse les Grenaches et les Syrah du secteur Ouest voient le poids des baies augmenter de près de 14%.

Les cinétiques d'accumulation des sucres sont ralenties pour les Syrah des trois secteurs du Calavon et du secteur Nord-Est.

Les Syrah du secteur Ouest malgré une progression importante du poids des baies connaissent une maturation extrêmement rapide.

Des niveaux d'azote assimilables confortables

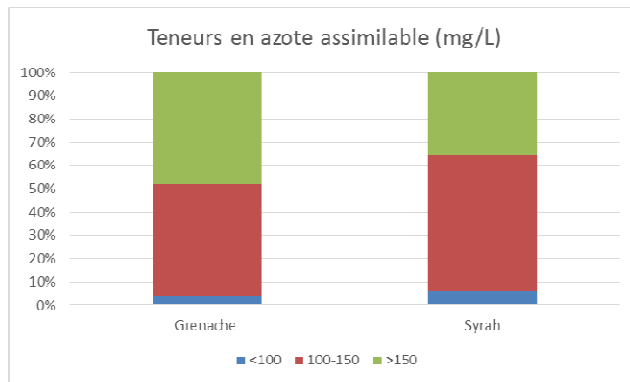


Figure 1 : Répartition des parcelles du référentiel classique en fonction de leur teneur en azote assimilable par cépage.

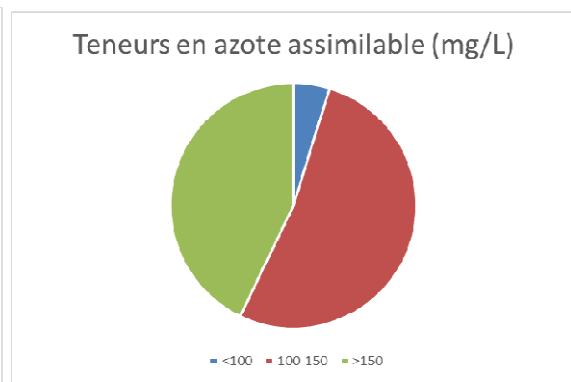


Figure 2 : Répartition des parcelles du référentiel classique en fonction de leur teneur en azote assimilable tous cépages confondus.

Très peu de parcelles du référentiel « classique » présentent une carence marquée (- de 100 mg/l Nass). Plus de la moitié des parcelles affichent plus de 150 mg/l Nass.

En conclusion

Les cinétiques de maturation évoluent de manière satisfaisante pour les rouges tandis que les parcelles à vocation rosé connaissent un ralentissement de leur cinétique.

Le stress hydrique observé la semaine précédente se stabilise. Le poids des baies évolue favorablement avec cependant des variabilités selon les secteurs. **Le chargement en anthocyanes laisse présager un beau potentiel qualitatif en fin de maturité.**

Pour la semaine à venir aucune précipitation notable prévue. De fortes chaleurs sont attendues les après-midi, dans un régime globalement dépressionnaire.

Co-rédaction Christel ROUAYROUX et Didier ROBERT.

Une maturation sans incident

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (29 parcelles)	Syrah (13 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 8,4 à 12,3 % vol. soit +1,0 % vol.	De 8,3 à 12,1 % vol. soit +0,8 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	6,3 g H ₂ SO ₄ /l soit -1,8 g H ₂ SO ₄ /l	6,8 g H ₂ SO ₄ /l soit -2,0 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	4,0 g/L soit -2,3 g/L	4,9 g/L soit -2,6 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,05 soit + 0,09 unité	pH=3,08 soit +0,10 unité
Poids de baies	+7,3 %	+5,5 %
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 0,85 à 3,34 +21,0 %	De 2,0 à 4,54 +14,4 %

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

Le gain de degré sur la semaine est de 1,0 à 0,8% vol. en moyenne pour Grenache et Syrah respectivement ce qui représente **une cinétique moyenne**. Parallèlement **le poids des baies augmente significativement**, signe d'une bonne activité de maturation. La dégradation du malique est également active sur les deux cépages et les concentrations en anthocyanes évoluent à la hausse de manière spectaculaire (fin de véraison sur la quasi-totalité des parcelles).

Sur le Calavon Est et Calavon Ouest les Grenache affichent des teneurs en anthocyanes totales (Aph1) particulièrement élevées. Sur Syrah l'accumulation des anthocyanes très active sur la plupart des zones connaît un certain fléchissement en secteur Calavon Médian et Calavon Est.

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (12 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 10,1 à 11,4 % vol. soit +0.3 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	5,5 g H ₂ SO ₄ /l soit -1,1 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	2,4 g/l soit -1,1 g/l
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,04 soit +0,05 unité
Poids de baies	+8,51 %

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

En moyenne **les parcelles à vocation rosé évoluent beaucoup plus lentement** que le reste du référentiel tant pour l'accumulation du sucre que pour la dégradation du malique.

Sur le référentiel rosé le niveau de maturité semble se niveler autour d'un degré potentiel de 10,5 à 11,1% vol en fonction des zones de précocité.

Les concentrations en azote assimilable atteignent en moyenne 164 mg/l ce qui représente une valeur plutôt élevée avec cependant des écarts importants entre parcelles : de 111 à 242 mg/l Nass.

Observations au vignoble

Les modestes précipitations du samedi 20 Août ont permis de stabiliser l'expression des symptômes de stress hydrique.

Grenache : La coloration des grappes se poursuit de façon homogène. La véraison est quasiment achevée mais la coloration de l'intérieur des grappes et de la base des baies reste incomplète sur les parcelles tardives.

Syrah : Les Syrah ont terminé la véraison.

Etat sanitaire : L'état sanitaire est toujours bon dans l'ensemble.

Différenciation par zones de précocités

On observe des situations très différenciées en ce qui concerne le poids des baies. Sur Grenache, en secteur Nord-Est ainsi que Calavon Est, les baies ne grossissent pas. Il en est de même pour les Syrah des secteurs Calavon Médian ainsi que Calavon Ouest. A l'inverse les Grenaches et les Syrah du secteur Ouest voient le poids des baies augmenter de près de 14%.

Les cinétiques d'accumulation des sucres sont ralenties pour les Syrah des trois secteurs du Calavon et du secteur Nord-Est.

Les Syrah du secteur Ouest malgré une progression importante du poids des baies connaissent une maturation extrêmement rapide.

Des niveaux d'azote assimilables confortables

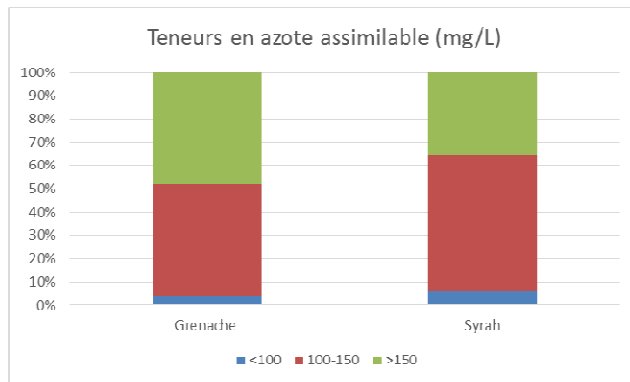


Figure 1 : Répartition des parcelles du référentiel classique en fonction de leur teneur en azote assimilable par cépage.

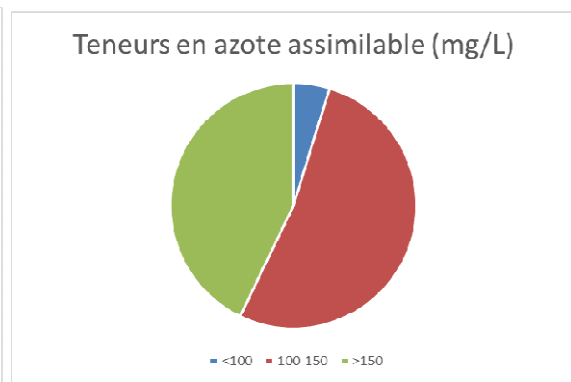


Figure 2 : Répartition des parcelles du référentiel classique en fonction de leur teneur en azote assimilable tous cépages confondus.

Très peu de parcelles du référentiel « classique » présentent une carence marquée (- de 100 mg/l Nass). Plus de la moitié des parcelles affichent plus de 150 mg/l Nass.

En conclusion

Les cinétiques de maturation évoluent de manière satisfaisante pour les rouges tandis que les parcelles à vocation rosé connaissent un ralentissement de leur cinétique.

Le stress hydrique observé la semaine précédente se stabilise. Le poids des baies évolue favorablement avec cependant des variabilités selon les secteurs. **Le chargement en anthocyanes laisse présager un beau potentiel qualitatif en fin de maturité.**

Pour la semaine à venir aucune précipitation notable prévue. De fortes chaleurs sont attendues les après-midi, dans un régime globalement dépressionnaire.

Co-rédaction Christel ROUAYROUX 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 22/08/16 au 23/08/16

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		
GRENACHE NOIR - calavon																					
039	Joucas	JOUCAS	22/08	352	185	11,0	5,8	3,12	3,5	7,6	1,1	31,7	84	195	804,0	407	49	61	42	1,21	1,95
041	Les Martians	GOULT	22/08	387	197	11,7	5,4	3,09	2,5	7,9	1,1	36,1	64	132	904,0	436	52	60	43	1,42	2,83
064	Les Gervais	MAUBEC	22/08	293	195	11,6	5,2	3,11	1,6	8,4	1,1	37,9	70	186	868,0	444	49	57	41	1,36	2,42
078	Saint Eryes	BONNIEUX	22/08	241	181	10,8	5,3	3,17	2,3	8,3	1,2	34,1	104	255	825,0	415	50	53	36	1,24	2,08
GRENACHE NOIR - Calavon Est																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	22/08	261	182	10,8	5,7	3,05	2,8	8,1	1,1	31,8	72	156	827,0	424	49	62	45	1,15	2,73
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	22/08	229	185	11,0	5,9	3,10	3,2	8,1	1,2	31,6	75	158	1328,0	608	54	32	36	1,30	3,34
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	22/08	311	205	12,2	4,8	3,16	2,0	7,2	1,1	43,0	61	119	1071,0	549	49	52	46	1,39	2,82
076	Les Moliards	MAUBEC	22/08	352	207	12,3	4,7	3,25	2,2	7,2	1,2	43,9	71	179	966,0	482	50	55	43	1,44	2,51
GRENACHE NOIR - médian																					
089	canteperdrix	gimbert yannick	23/08	289	177	10,5	6,3	3,00	4,0	7,5	1,0	28,2	49	124	764,0	370	52	61	38	1,08	1,91

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 22/08/16 au 23/08/16

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

GRENACHE NOIR - nord-est

083	Le Sablon	MORMOIRON	22/08	347	182	10,8	5,5	3,19	3,3	7,3	1,1	33,0	73	227	687,0	372	46	59	36	1,07	1,62
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	23/08	277	167	9,9	8,0	2,98	6,4	7,8	1,1	20,8	59	132	775,0	392	49	65	45	1,21	2,02
009	La ferraille	BEDOIN	23/08	306	189	11,2	5,9	3,03	3,4	7,5	0,9	32,0	53	143	658,0	331	50	70	45	1,38	1,94
010	Les Fatigons	BEDOIN	23/08	300	156	9,3	8,3	2,86	6,1	8,5	1,0	18,8	44	189	219,0	191	13	82	42	1,36	0,85
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	23/08	348	170	10,1	7,2	2,97	5,3	7,4	1,0	23,5	53	143	734,0	362	51	73	54	1,40	2,05
053	Les Plantades	BEAUMONT	23/08	294	158	9,4	8,7	2,92	7,2	8,0	1,0	18,1	54	181	746,0	397	47	62	42	1,24	1,11
056	Saint Andeol	LE BARROUX	23/08	270	188	11,1	5,9	3,06	3,8	7,2	1,0	31,5	53	121	734,0	373	49	60	37	1,28	2,06
077	Tales	ENTRECHAUX	23/08	262	185	11,0	6,8	3,02	4,8	7,4	1,0	27,0	53	133	329,0	238	28	77	41	1,34	1,67
081	Les Plaines	BEAUMONT	23/08	327	141	8,4	9,6	2,85	8,4	8,0	1,0	14,7	46	139	247,0	215	13	74	33	1,11	0,90
084	le limon	gaec mourougadou	23/08	293	180	10,7	7,2	2,99	5,4	7,7	1,3	24,9	45	66	293,0	206	30	80	41	1,53	1,97
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	23/08	323	175	10,4	7,1	2,94	4,7	7,9	0,9	24,6	49	154	842,0	440	48	60	44	1,37	2,43
088	les gaps	jouve stephane	23/08	253	168	10,0	7,0	2,93	4,4	8,3	0,9	23,9	48	196	428,0	276	36	74	43	1,39	1,24

GRENACHE NOIR - Ouest

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	22/08	299	198	11,8	4,6	3,21	1,9	7,2	1,2	43,5	72	148	861,0	449	48	52	37	1,36	2,09
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	23/08	360	188	11,1	6,4	3,08	4,7	7,2	1,0	29,1	74	184	573,0	314	45	67	39	1,19	1,79
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	23/08	296	203	12,0	5,3	3,15	3,1	7,2	1,1	38,1	67	140	806,0	448	44	60	45	1,41	2,73
037	Les campagnolles	CAROMB	23/08	338	198	11,8	5,4	3,11	3,1	7,1	1,0	36,5	56	118	941,0	486	48	56	44	1,39	2,48

SYRAH - calavon

051	Joucas	JOUCAS	22/08	389	171	10,2	6,6	3,12	4,9	7,5	1,3	25,8	99	193	1066,0	541	49	42	37	0,91	2,04
061	La Verriere	DNE VERRIERE	22/08	322	198	11,7	5,2	3,16	2,5	7,8	1,2	38,1	67	120	2466,0	1130	54	14	53	1,55	4,19

SYRAH - Calavon Est

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	22/08	334	174	10,3	6,1	3,06	3,6	7,8	1,0	28,6	83	202	1030,0	520	50	45	38	1,48	2,13
080	Les Mézards	APT	22/08	251	175	10,4	5,9	3,13	3,5	8,0	1,3	29,6	97	213	1190,0	617	48	33	37	1,16	3,03

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 22/08/16 au 23/08/16

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																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	22/08	243	190	11,3	5,6	3,12	2,5	8,4	1,3	34,2	77	142	1516,0	740	51	42	51	1,48	3,35
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	22/08	262	185	11,0	6,1	3,14	3,8	7,9	1,3	30,3	87	186	1583,0	735	54	35	46	1,66	4,24
SYRAH - médian																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	22/08	325	192	11,4	5,1	3,17	2,3	7,9	1,2	37,4	92	202	1693,0	789	53	29	45	1,51	3,91
020	Limon Sud	MAZAN	23/08	282	171	10,1	7,2	2,97	5,4	7,5	1,1	23,6	48	99	1226,0	619	50	33	37	1,07	2,94
021	Fondreche	MAZAN	23/08	308	156	9,3	8,2	2,90	6,2	8,4	1,1	19,0	50	141	1018,0	506	50	47	38	1,10	2,76
SYRAH - nord-est																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	22/08	363	204	12,1	4,9	3,24	2,8	6,8	1,2	41,6	71	131	1524,0	722	53	30	42	1,77	3,85
054	Les Plantades	BEAUMONT	23/08	338	170	10,1	7,5	3,03	6,0	7,4	1,2	22,6	76	144	1235,0	605	51	36	38	1,16	2,64
057	Saint Andeol	LE BARROUX	23/08	267	151	9,0	9,9	2,89	8,9	8,1	1,1	15,3	57	141	1425,0	674	53	42	47	1,21	2,83
079	Les Confines	BEDOIN	23/08	270	185	11,0	7,6	3,13	6,9	6,9	1,4	24,5	73	122	2843,0	1317	54	1	53	1,79	4,54
082	Le traversier	ENTRECHAUX	23/08	336	140	8,3	9,5	2,90	8,7	7,9	1,1	14,7	55	143	827,0	414	50	55	37	1,31	2,00
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	23/08	288	183	10,8	7,7	3,12	6,8	7,1	1,4	23,7	69	118	2052,0	949	54	23	49	1,61	4,41
SYRAH - Ouest																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	23/08	346	186	11,1	6,3	3,11	4,3	7,5	1,2	29,5	87	164	1345,0	648	52	34	39	1,20	3,12
036	Pradet Serre	CAROMB	23/08	286	189	11,2	5,8	3,09	3,5	7,6	1,1	32,5	62	126	1892,0	903	52	22	47	1,54	4,07

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 22/08/16 au 23/08/16

Nb échantillons : 12

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 - Calavon Est

Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	22/08	320	192	11,4	5,1	3,06	1,8	8,0	1,0	38,1	51	135		
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	22/08	345	175	10,4	6,3	3,00	3,8	7,7	0,9	27,9	54	184		

GRENACHE NOIR - calavon median

Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	22/08	290	179	10,7	5,8	3,01	2,7	8,5	1,1	30,7	55	130		
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	22/08	370	187	11,1	5,5	3,04	2,7	7,6	0,9	33,9	51	128		

GRENACHE NOIR - Calavon ouest

Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	22/08	345	181	10,7	5,3	3,01	2,1	7,7	0,9	34,2	41	112		
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	22/08	305	183	10,9	4,8	3,07	1,9	7,5	1,0	38,0	49	111		

GRENACHE NOIR - médian

Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	22/08	375	188	11,2	5,1	3,17	2,4	7,5	1,0	37,2	86	242		
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	23/08	225	170	10,1	5,1	3,00	1,3	8,4	0,9	33,6	56	195		

GRENACHE NOIR - nord-est

Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	22/08	325	174	10,4	6,3	2,97	3,3	8,6	1,0	27,4	48	148		
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	22/08	345	186	11,1	4,8	3,10	1,8	7,6	0,9	38,7	62	189		

GRENACHE NOIR - Ouest

Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	23/08	335	172	10,2	5,4	3,01	2,5	8,0	0,9	31,6	59	206		
Rs13	travers des cotes	SCEA SURLE ET FILS	23/08	280	181	10,8	6,1	3,00	3,0	8,4	1,0	29,9	54	187		

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)