

Une progression dynamique

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (25 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 10,3 à 14,0 % vol. soit +1,5 % vol.	De 10,6 à 13,2 % vol. soit +1,5% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	5,0 g H ₂ SO ₄ /L soit -1,3 g H ₂ SO ₄ /L	5,3 g H ₂ SO ₄ /L soit -1,5 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	2,6 g/L soit -1,4 g/L	3,1 g/L soit -1,7 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,22 soit + 0,17 unité	pH=3,24 soit +0,17 unité
Poids de baies	+3,02%	+1,25%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,11 à 3,87 +20%	De 2,16 à 4,49 +6%

* 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 degré potentiel pour Grenache et Syrah a fortement augmenté cette semaine.

L'acidité totale a rapidement diminué et la dégradation de l'acide malique se poursuit de manière active consécutivement aux fortes chaleurs les après-midi.

Le poids des baies continue de progresser, mais avec une plus faible amplitude que la semaine précédente. Il reste nettement inférieur à 2015 : -18% pour les Grenache et -14% pour les Syrah.

Le **chargement en anthocyanes demeure très actif sur le Grenache** avec une progression en anthocyanes totales (Aph1) de près de 14%. En revanche sur Syrah on observe une stagnation marquant vraisemblablement le début du plateau d'anthocyanes.

A degré potentiel identique sur Grenache et Syrah, **les concentrations en anthocyanes totales sont identiques à 2015, avec 5 jours de retard.**

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (12 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 11,7 à 13,4 % vol. soit +1,7 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4,4 g H ₂ SO ₄ /L soit -1,0 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1,4 g/L soit -1,1 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,21 soit +0,17 unité
Poids de baies	+0%

* 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 cinétiques de maturité évoluent à l'identique pour les parcelles à vocation rosé mis à part le poids des baies qui manifestement ne progresse pas.

On note par ailleurs une légère diminution du niveau d'azote assimilable.

Observations au vignoble

Grenache : La maturation se poursuit à bon rythme. Deux parcelles n'ont pas encore véré à 100% (90 à 95% de véraison). On note une progression des signes de stress hydrique au niveau des feuilles, avec parfois des baies petites et flétries.

Syrah : Idem Grenache - 100% véré.

Etat sanitaire : **Quelques foyers de pourriture font leur apparition**, fréquemment sur des points d'impact de vers de la grappe. Il s'agit le plus souvent de pourriture acide. Les rares foyers de Botrytis observés ont plutôt tendance à sécher. **A surveiller** en fonction des prochaines évolutions de la climatologie.

Différenciation par zones de précocités

Sur l'observatoire rosé, le minimum de maturité pulpaire est atteint en tous secteurs à l'exception du secteur Calavon Médian, légèrement en retard et qui présente cette semaine une cinétique ralentie. **Les vendanges pour les objectifs rosés devraient donc normalement s'enclencher dès la semaine prochaine.**

Pour les Syrah, le Calavon Est se distingue par une forte accumulation d'anthocyanes (+15%) alors que le reste des secteurs tend vers la stabilité. De la même manière le secteur de Grenache le moins bien doté en anthocyanes est celui qui progresse le plus cette semaine ; il s'agit du secteur Nord-Est. A l'inverse le secteur Calavon Est qui affiche un niveau exceptionnellement élevé d'anthocyanes voit celles-ci diminuer légèrement cette semaine.

Sur les Syrah les degrés progressent de manière homogène sur tous secteurs. Quant au Grenache, le secteur Ouest connaît un léger fléchissement de la maturation pulpaire.

En conclusion

La maturité sur le Ventoux se poursuit donc sur un rythme soutenu. L'état sanitaire tend à se fragiliser par endroit et nécessite une surveillance accrue. **Le manque d'eau continue à être préoccupant** en l'absence de pluie.

Les parcelles à objectif rosé arrivent à maturité technologique et devront être récoltées pour certaines dans les jours qui viennent.

Météo Ciel prévoit pour Carpentras quelques petites pluies pour cette nuit ainsi que pour mercredi après-midi. En cumulé, on peut espérer au mieux 4mm ! Le reste de la semaine un tout petit mistral doit s'établir en Vallée du Rhône, accompagné d'après-midi très chauds.

Co-rédaction Christel ROUAYROUX et Didier ROBERT.

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 29/08/16 au 30/08/16

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	29/08	310	217	12,9	4,4	3,21	1,1	7,7	1,2	49,1	65	108		
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	29/08	350	205	12,2	5,0	3,24	2,5	7,5	1,3	40,8	92	207		

GRENACHE NOIR - calavon median

Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	29/08	295	197	11,7	5,2	3,08	2,0	8,1	1,2	38,0	46	73		
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	29/08	370	205	12,2	4,9	3,17	2,1	7,6	1,2	41,8	61	126		

GRENACHE NOIR - Calavon ouest

Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	29/08	350	207	12,3	4,5	3,20	1,7	7,1	1,1	46,3	65	133		
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	29/08	305	219	13,0	3,7	3,29	0,8	6,9	1,1	59,7	68	112		

GRENACHE NOIR - médian

Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	29/08	360	225	13,4	3,8	3,33	0,7	7,2	1,2	58,8	90	177		
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	30/08	240	202	12,0	4,2	3,18	0,7	7,8	1,1	47,9	79	189		

GRENACHE NOIR - nord-est

Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	29/08	320	205	12,2	4,8	3,16	1,5	8,0	1,2	43,0	63	148		
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	29/08	330	219	13,0	4,1	3,29	1,1	7,4	1,2	53,1	81	165		

GRENACHE NOIR - Ouest

Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	30/08	335	198	11,8	4,4	3,19	1,4	7,4	1,0	45,0	83	196		
Rs13	travers des cotes	SCEA SURLE ET FILS	30/08	270	206	12,2	4,3	3,19	0,7	8,0	1,1	47,6	79	185		

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 29/08/16 au 30/08/16

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	29/08	351	219	13,0	4,2	3,32	1,5	7,2	1,3	51,8	87	167	666,0	385	42	59	38	1,14	1,79
041	Les Martians	GOULT	29/08	381	213	12,7	4,7	3,25	2,3	7,0	1,1	45,2	87	182	1204,0	629	48	50	50	1,59	2,98
064	Les Gervais	MAUBEC	29/08	297	201	11,9	4,6	3,24	1,6	7,8	1,3	43,5	101	196	677,0	379	44	65	43	1,34	2,55
078	Saint Eryes	BONNIEUX	29/08	243	234	13,9	3,8	3,36	0,8	7,2	1,2	62,3	86	167	880,0	467	47	48	36	1,44	3,87
GRENACHE NOIR - Calavon Est																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	29/08	259	225	13,3	4,4	3,32	1,2	7,7	1,4	51,4	88	139	655,0	444	32	50	35	1,44	2,84
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	29/08	231	198	11,8	5,2	3,27	3,1	7,2	1,4	37,9	106	184	1219,0	572	53	30	33	1,31	3,70
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	29/08	320	219	13,0	4,5	3,36	1,9	7,6	1,5	48,3	101	157	976,0	558	43	51	46	1,33	2,55
076	Les Moliards	MAUBEC	29/08	354	236	14,0	3,9	3,35	1,2	7,0	1,2	60,1	79	143	980,0	558	43	54	49	1,42	2,64
GRENACHE NOIR - médian																					
089	canteperdrix	gimbert yannick	30/08	315	219	13,0	4,5	3,28	2,3	6,6	1,2	49,0	77	127	937,0	437	53	52	36	1,33	2,33

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 29/08/16 au 30/08/16

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

GRENACHE NOIR - nord-est

083	Le Sablon	MORMOIRON	29/08	351	197	11,7	4,9	3,30	2,9	6,9	1,3	40,0	112	234	749,0	452	40	55	40	1,16	1,82
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	30/08	302	208	12,4	5,3	3,18	3,0	7,1	1,2	39,4	71	154	989,0	469	53	53	40	1,37	2,81
009	La ferraille	BEDOIN	30/08	340	210	12,4	5,7	3,14	3,4	7,4	1,2	36,6	68	127	1146,0	546	52	53	47	1,41	2,76
010	Les Fatigons	BEDOIN	30/08	337	195	11,6	6,1	3,09	4,0	7,5	1,1	31,9	64	138	698,0	361	48	64	40	1,39	2,18
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	30/08	259	200	11,9	5,6	3,13	3,2	7,4	1,1	35,5	84	187	733,0	399	46	65	45	1,37	2,51
053	Les Plantades	BEAUMONT	30/08	325	173	10,3	6,6	3,09	4,8	7,3	1,2	26,4	70	172	642,0	326	49	62	35	1,26	1,61
056	Saint Andeol	LE BARROUX	30/08	318	195	11,6	5,2	3,18	3,3	6,5	1,1	37,8	66	131	1030,0	517	50	47	39	1,37	2,84
077	Tales	ENTRECHAUX	30/08	291	201	11,9	5,6	3,17	3,3	7,4	1,2	35,6	78	145	474,0	264	44	73	39	1,28	2,14
081	Les Plaines	BEAUMONT	30/08	368	174	10,4	6,1	3,05	4,0	7,2	1,1	28,8	54	146	443,0	279	37	67	34	1,03	1,11
084	le limon	gaec mourougadou	30/08	309	196	11,7	5,8	3,09	3,5	7,5	1,2	33,5	61	109	782,0	407	48	66	49	1,49	2,67
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	30/08	317	212	12,6	5,5	3,12	2,8	7,7	1,1	38,8	69	146	871,0	414	52	60	42	0,93	2,67
088	les gaps	jouve stephane	30/08	275	205	12,2	5,0	3,21	2,2	7,6	1,2	41,3	79	200	481,0	272	43	72	39	1,36	1,84

GRENACHE NOIR - Ouest

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	29/08	292	228	13,5	3,4	3,41	0,2	7,2	1,3	66,8	82	159	710,0	394	45	57	37	1,24	2,18
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	30/08	357	202	12,0	5,0	3,22	2,7	7,0	1,1	40,6	82	195	466,0	289	38	69	38	1,06	1,63
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	30/08	317	208	12,3	5,1	3,19	2,6	7,3	1,2	40,9	63	126	757,0	483	36	57	45	1,32	2,23
037	Les campagnolles	CAROMB	30/08	329	213	12,7	5,3	3,23	3,0	7,6	1,4	40,0	70	106	1546,0	731	53	32	43	1,09	3,59

SYRAH - calavon

051	Joucas	JOUCAS	29/08	382	203	12,1	4,8	3,33	2,8	7,0	1,5	42,5	116	184	1101,0	587	47	38	38	1,03	2,54
061	La Verriere	DNE VERRIERE	29/08	330	223	13,2	4,5	3,33	2,1	7,1	1,4	49,7	86	150	2466,0	1203	51	9	53	1,57	4,18

SYRAH - Calavon Est

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	29/08	329	202	12,0	4,5	3,27	1,8	7,4	1,3	44,5	97	183	1353,0	632	53	38	41	1,29	3,40
080	Les Mézards	APT	29/08	287	201	11,9	5,0	3,29	2,3	7,8	1,4	40,5	120	224	1202,0	667	45	29	38	1,38	3,77

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 29/08/16 au 30/08/16

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	29/08	290	207	12,3	5,0	3,33	2,5	7,9	1,6	41,1	118	197	1048,0	590	44	51	48	1,25	3,00
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	29/08	296	218	12,9	4,6	3,35	1,7	7,8	1,5	47,5	107	162	1928,0	1030	47	16	49	1,73	4,49
SYRAH - médian																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	29/08	311	216	12,8	4,3	3,30	1,5	7,4	1,3	50,0	96	169	1734,0	849	51	26	46	1,26	2,84
020	Limon Sud	MAZAN	30/08	292	185	11,0	6,1	3,10	4,0	7,4	1,2	30,3	72	145	1027,0	496	52	44	35	1,23	3,34
021	Fondreche	MAZAN	30/08	294	199	11,8	5,5	3,17	3,3	7,3	1,3	36,3	65	107	1217,0	598	51	39	40	1,28	3,29
SYRAH - nord-est																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	29/08	355	204	12,1	5,1	3,33	3,4	6,8	1,6	40,2	103	149	1272,0	631	50	41	43	1,40	3,40
054	Les Plantades	BEAUMONT	30/08	342	188	11,2	6,1	3,14	4,5	6,9	1,2	30,7	69	129	1539,0	737	52	25	39	1,41	3,58
057	Saint Andeol	LE BARROUX	30/08	287	190	11,3	6,4	3,08	4,5	7,4	1,2	29,5	69	136	1318,0	642	51	39	42	1,22	3,25
079	Les Confines	BEDOIN	30/08	262	201	12,0	5,6	3,29	4,1	6,9	1,5	36,1	75	114	1949,0	901	54	22	47	1,58	4,06
082	Le traversier	ENTRECHAUX	30/08	344	178	10,6	6,6	3,12	4,9	7,4	1,4	26,9	74	138	860,0	458	47	44	33	1,25	2,16
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	30/08	265	205	12,2	5,6	3,27	3,7	7,2	1,4	36,4	92	172	2185,0	1027	53	17	50	1,76	4,40
SYRAH - Ouest																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	30/08	344	200	11,9	5,3	3,23	3,2	7,3	1,2	37,6	98	210	1202,0	557	54	40	37	1,40	3,48
036	Pradet Serre	CAROMB	30/08	265	219	13,0	5,2	3,23	2,7	7,6	1,3	42,1	79	134	2229,0	1062	52	18	52	1,60	4,25

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)