

Des degrés qui progressent bien : maturation ou concentration ?

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (26 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 11,6 à 15,3 % vol. soit +1,2 % vol.	De 11,8 à 14,5 % vol. soit +1,2% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4,2 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,8 g H ₂ SO ₄ /L	4,4 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,9 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1,6 g/L soit -1,0 g/L	2,0 g/L soit -1,0 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,37 soit + 0,15 unité	pH=3,39 soit +0,16 unité
Poids de baies	+2,52%	-2,71%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,83 à 4,37 +14%	De 2,70 à 4,63 +15%

* 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 maturation continuent de progresser cette semaine avec cependant un poids des baies qui évolue peu pour les Grenache et qui fléchit pour les Syrah.

Le chargement en anthocyanes poursuit une belle évolution sur Grenache. Quant aux Syrah, la moyenne montre à nouveau une progression après le palier de la semaine dernière. Cependant ces moyennes masquent des comportements parfois très différenciés d'une parcelle à l'autre avec la moitié des parcelles de Syrah qui voient leur concentration en anthocyanes stagner ou diminuer ; c'est également le cas d'un tiers des parcelles de Grenache.

L'acide malique continue à être dégradé à un rythme légèrement ralenti. **On commence à trouver des parcelles de Grenache à moins de 1g/L d'acide malique.**

Les teneurs en potassium augmentent significativement sur les deux cépages en dépit de l'absence de précipitation significative.

Le millésime 2016 est plus que jamais marqué par la sécheresse avec une tendance très généralisée à la concentration sur les Syrah. En revanche les Grenache voient plutôt le poids des baies augmenter encore légèrement.

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (8 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 12,7 à 14,3% vol. soit +1,2 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,8 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,7 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	0,8 g/L soit -0,6 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,35 soit +0,13 unité
Poids de baies	+4%

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

Sur les parcelles de Grenache à objectif rosé la croissance des baies est plus significative, et bien que les degrés évoluent à l'identique du reste du référentiel, la dégradation du malique paraît plus lente.

Les degrés potentiels atteints ce jour devraient inciter à programmer très rapidement la récolte de ces parcelles. Rappelons que les vinifications en phase liquide s'opèrent à des rendements sucres/degré de l'ordre de 16g/L. Attention à ne pas sortir des objectifs de produits en rosé.

Observations au vignoble

En dégustation des baies la plupart des parcelles du référentiel apparaissent encore hétérogènes. Malgré tout quelques tendances semblent se dessiner :

Syrah

Des baies flétries apparaissent sensiblement au sein des parcelles. On commence à trouver ponctuellement des baies peu ou très peu juteuses avec des arômes de pruneau. Il convient de surveiller attentivement les parcelles concernées afin de ne pas risquer de surmaturation ni de perdre trop de poids de récolte.

Grenache

D'une manière générale, les pulpes adhèrent aux pépins, sont encore acides et peu fruitées pour la plupart. Les pellicules restent épaisses, avec des sensations herbacées et astringentes en final.

Etat sanitaire

La situation reste stable. Les rares foyers de pourriture apparus la semaine dernière n'évoluent pas.

Différenciation par zones de précocités

Sur Grenache et en secteur Calavon Médian et Est, le poids des baies progresse significativement plus que sur les autres secteurs. Sur ce cépage les cinétiques d'accumulation des sucres et de chute d'acidité sont très voisines quel que soit le secteur.

Pour les Syrah, le secteur Nord-Est est caractérisé par une maturation nettement plus active. A l'inverse le secteur Ouest et Médian marquent le pas.

Certaines Syrah atteignent des niveaux de concentration en anthocyanes très élevés : secteurs Ouest, Calavon Médian et Calavon Ouest.

En conclusion

La maturité sur l'appellation Ventoux continue à progresser activement sous le double impact **des phénomènes de maturation et de début de concentration sur souche**. Les différentes pratiques culturales (enherbement partiel ou total, griffonnage, irrigation avant la date limite légale) occasionnent des comportements très divers vis-à-vis de l'eau. Chaque parcelle mérite donc d'être évaluée spécifiquement.

Dans le courant de la semaine qui vient, outre les raisins à objectif rosé, bon nombre de parcelles AOP Ventoux seront à maturité pour des objectifs de rouges cœur de gamme.

Bon début de vendanges 2016 !

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 05/09/16 au 06/09/16

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	06/09	315	241	14,3	3,8	3,42	0,7	7,2	1,4	63,6	84	135							
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	06/09	385	221	13,1	4,1	3,34	1,5	6,7	1,2	54,4	85	197							
GRENACHE NOIR - calavon median																					
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	06/09	305	221	13,1	4,3	3,29	1,3	7,5	1,4	50,8	53	74							
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	06/09	385	234	13,9	4,0	3,30	1,0	7,1	1,2	58,8	59	92							
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																					
Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	06/09	365	228	13,5	3,7	3,30	0,7	6,8	1,1	62,2	57	101							
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	06/09	305	234	13,9	3,4	3,43	0,3	7,1	1,4	68,7	82	121							
GRENACHE NOIR - médian																					
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	05/09	260	221	13,1	3,7	3,29	0,4	7,5	1,2	59,4	89	182							
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	06/09	345	241	14,3	3,2	3,46	0,2	6,8	1,3	75,1	88	157							
GRENACHE NOIR - nord-est																					
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	06/09	320	220	13,1	3,9	3,29	0,8	7,1	1,2	56,3	66	132							
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	06/09	340	214	12,7	3,8	3,31	1,0	6,8	1,1	55,7	86	209							
GRENACHE NOIR - Ouest																					
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	05/09	375	226	13,4	3,8	3,33	0,9	7,3	1,2	58,7	78	149							
Rs13	travers des cotes	SCEA SURLE ET FILS	06/09	295	238	14,1	3,7	3,39	0,5	7,4	1,3	64,4	87	172							

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 05/09/16 au 06/09/16

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 - calavon																					
039	Joucas	JOUCAS	06/09	360	244	14,5	3,7	3,43	0,8	7,0	1,4	66,1	79	145	912,0	520	43	52	43	0,94	2,42
041	Les Martians	GOULT	06/09	415	246	14,6	4,0	3,49	1,4	7,0	1,5	62,0	81	123	1073,0	536	50	50	43	1,44	2,85
064	Les Gervais	MAUBEC	06/09	300	244	14,5	3,7	3,47	0,4	7,4	1,4	66,4	93	182	440,0	399	9	58	38	1,29	2,82
078	Saint Eryes	BONNIEUX	06/09	275	227	13,5	3,6	3,51	0,9	7,0	1,5	63,1	131	225	1048,0	594	43	39	39	1,04	2,92
GRENACHE NOIR - Calavon Est																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	06/09	285	241	14,3	3,7	3,46	0,6	7,3	1,5	65,9	97	150	1409,0	732	48	36	46	1,31	3,16
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	06/09	250	216	12,8	3,8	3,44	1,0	7,1	1,4	56,4	141	247	1748,0	814	53	16	39	1,46	4,37
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	06/09	305	234	13,9	3,9	3,45	1,6	6,4	1,5	60,2	64	89	1176,0	617	48	44	44	1,21	3,08
076	Les Moliards	MAUBEC	06/09	365	257	15,3	3,4	3,52	0,5	6,9	1,4	75,8	93	164	1288,0	741	42	44	53	1,06	2,80
GRENACHE NOIR - médian																					
089	canteperdrix	gimbert yannick	05/09	262	246	14,6	3,7	3,39	1,2	6,6	1,3	66,0	87	135	813,0	502	38	54	43	1,36	2,91
087	L'Estagnau	Françoise JEAN	06/09	395	230	13,7	4,2	3,49	1,6	7,3	1,6	55,2	128	225	727,0	486	33	55	43	1,29	2,17

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 05/09/16 au 06/09/16

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	05/09	302	235	14,0	4,5	3,28	1,9	7,3	1,3	52,2	69	103	1042,0	554	47	53	47	1,59	3,32
010	Les Fatigons	BEDOIN	05/09	305	216	12,8	4,9	3,20	2,4	7,4	1,3	43,7	62	95	671,0	407	39	63	44	1,44	2,60
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	05/09	247	229	13,6	4,5	3,36	2,3	7,2	1,5	50,6	86	136	890,0	547	39	57	51	1,53	3,31
084	le limon	gaec mourougadou	05/09	269	214	12,7	4,9	3,22	2,1	7,8	1,4	43,3	66	100	640,0	387	40	66	45	1,64	3,13
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	05/09	283	243	14,5	4,0	3,33	1,3	7,1	1,3	60,4	77	123	990,0	556	44	51	45	1,46	3,26
088	les gaps	jouve stephane	05/09	265	218	13,0	4,4	3,29	1,5	7,6	1,3	49,9	78	181	644,0	402	38	59	39	1,26	2,14
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	06/09	350	215	12,8	4,9	3,29	2,9	7,0	1,4	43,4	79	125	908,0	495	45	55	44	1,17	2,33
053	Les Plantades	BEAUMONT	06/09	355	205	12,2	5,0	3,26	3,0	6,8	1,3	41,3	81	161	707,0	403	43	54	35	1,01	1,83
056	Saint Andeol	LE BARROUX	06/09	320	211	12,5	4,4	3,25	2,2	6,6	1,2	47,4	68	125	1136,0	620	45	41	42	1,42	3,21
077	Tales	ENTRECHAUX	06/09	315	212	12,6	4,6	3,28	2,3	6,7	1,2	46,3	103	197	767,0	448	42	55	40	1,18	3,15
081	Les Plaines	BEAUMONT	06/09	385	195	11,6	5,3	3,19	3,0	7,2	1,3	36,9	72	153	569,0	341	40	61	35	1,08	1,83
083	Le Sablon	MORMOIRON	06/09	375	235	14,0	3,5	3,49	0,7	6,8	1,4	67,8	101	193	884,0	560	37	48	43	1,50	2,14

GRENACHE NOIR - Ouest

037	Les campagnolles	CAROMB	05/09	295	229	13,6	4,6	3,35	2,1	7,3	1,4	49,9	78	120	1558,0	798	49	28	44	1,45	3,98
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	06/09	310	224	13,3	3,7	3,47	0,7	7,2	1,4	61,5	130	229	1012,0	607	40	48	47	1,15	2,62
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	06/09	355	239	14,2	3,6	3,42	1,0	6,7	1,4	66,0	88	154	564,0	382	32	66	44	1,24	2,17
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	06/09	330	237	14,1	4,3	3,39	1,8	7,1	1,5	55,8	78	107	806,0	554	31	53	48	1,55	2,67

SYRAH - calavon

051	Joucas	JOUCAS	06/09	370	224	13,3	4,1	3,47	1,7	7,2	1,6	54,0	123	194	1440,0	856	41	27	47	1,34	3,75
061	La Verriere	DNE VERRIERE	06/09	290	234	13,9	3,9	3,56	1,6	6,9	1,7	59,7	116	171	2495,0	1302	48	8	57	1,32	4,40

SYRAH - Calavon Est

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	06/09	320	224	13,3	4,1	3,50	1,8	7,1	1,6	55,2	128	210	1634,0	827	49	26	45	1,28	3,94
080	Les Mézards	APT	06/09	290	232	13,8	3,9	3,46	1,1	7,2	1,6	59,3	126	195	888,0	606	32	37	38	1,23	3,27

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 05/09/16 au 06/09/16

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	Glories					CPT	IA
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT		
SYRAH - Calavon ouest																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	06/09	265	231	13,7	4,2	3,51	1,9	6,9	1,7	55,4	104	146	1716,0	911	47	25	49	1,98	4,63
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	06/09	290	231	13,7	3,8	3,54	1,4	6,9	1,6	60,6	127	217	2016,0	1111	45	17	53	1,88	4,59
SYRAH - médian																					
020	Limon Sud	MAZAN	05/09	256	200	11,9	5,0	3,19	2,1	7,8	1,2	40,1	81	174	1188,0	613	48	39	40	1,41	3,82
021	Fondreche	MAZAN	05/09	289	198	11,8	5,3	3,20	2,6	8,0	1,4	37,2	79	145	855,0	469	45	49	37	1,23	3,20
022	St Mirat Ouest	MAZAN	06/09	315	226	13,4	4,2	3,45	1,4	7,4	1,5	54,3	119	206	1967,0	989	50	20	49	0,97	4,25
SYRAH - nord-est																					
079	Les Confines	BEDOIN	05/09	241	230	13,6	4,6	3,31	2,4	7,1	1,5	49,5	75	106	1894,0	951	50	22	49	1,70	4,28
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	05/09	230	227	13,5	4,9	3,34	2,9	7,2	1,6	46,4	82	112	2029,0	1006	50	20	50	1,83	4,41
054	Les Plantades	BEAUMONT	06/09	355	209	12,4	4,8	3,35	2,7	7,3	1,6	43,2	105	164	1366,0	694	49	24	37	1,18	3,47
057	Saint Andeol	LE BARROUX	06/09	290	211	12,6	4,8	3,33	2,6	7,2	1,5	44,0	90	140	1636,0	810	50	21	41	1,50	4,19
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	06/09	335	243	14,5	3,9	3,50	1,6	6,7	1,6	62,6	79	111	1924,0	972	49	20	49	1,83	4,56
082	Le traversier	ENTRECHAUX	06/09	385	199	11,8	5,0	3,26	3,2	6,8	1,4	40,0	99	166	859,0	483	44	40	32	1,19	2,70
SYRAH - Ouest																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	05/09	291	233	13,8	4,5	3,35	2,1	7,3	1,4	51,7	88	141	1268,0	668	47	38	43	1,48	3,78
036	Pradet Serre	CAROMB	06/09	265	219	13,0	4,3	3,35	1,8	7,1	1,4	51,3	84	136	2222,0	1152	48	13	53	1,72	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)