

Encore une belle cinétique sur Grenache malgré des degrés potentiels déjà élevés

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (25 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 13,0 à 15,9 % vol. soit +1,0 % vol.	De 12,2 à 14,7 % vol. soit +0,5% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,5 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,6 g H ₂ SO ₄ /L	3,8 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,5 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	0,9 g/L soit -0,6 g/L	1,6 g/L soit -0,4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,40 soit + 0,03 unité	pH=3,40 -0,01 unité
Poids de baies	+2,58%	+2,58%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,71 à 3,91 +7,78%	De 3,06 à 4,64 +1,21%

* 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, deux parcelles du référentiel ont été vendangées.

La maturation du Grenache continue à évoluer à bon rythme avec un poids des 200 baies en légère hausse.

La quasi totalité des parcelles de Grenache affichent à présent des valeurs en **acide malique inférieures à 1g/L**. Cela laisse présager une prochaine stagnation du chargement en sucres faute de « carburant métabolique ».

La maturation des Syrah est d'ores et déjà en phase de ralentissement.

Pour les deux cépages on observe en moyenne une stabilisation des anthocyanes mais les comportements par zone de précocité peuvent être significativement différenciés.

A ce jour, les maturités (sucres, acide malique et anthocyanes) sur Syrah comme sur Grenache en Ventoux se retrouvent singulièrement proches des maturités de 2015 à l'exception notable du **poids des baies qui reste significativement inférieur** (-15% sur Grenache et -12% sur Syrah).

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (8 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 12,9 à 15,6% vol. soit +0,8 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,4 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,4 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	0,4 g/L soit -0,4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,32 soit -0,02 unité
Poids de baies	-1,18%

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

Quatre des parcelles à objectif rosé ont été vendangées cette semaine. Sur l'intégralité des parcelles restantes les objectifs technologiques sont largement atteints, voire dépassés ; **ce bulletin sera donc le dernier concernant les parcelles à objectif rosé.**

Observations au vignoble

Pratiquement toutes les parcelles de Syrah présentent des baies flétries à plus ou moins grande échelle. La situation est plus nuancée sur Grenache mais on voit apparaître de plus en plus de baies passerillées.

Grenache

En dégustation de baies **la situation reste encore hétérogène** avec cependant un caractère fruité de la pulpe qui s'affirme. Les pellicules peuvent être parfois dures et végétales ou devenir plus croquantes. Dans tous les cas elles restent épaisses.

Syrah

En situation de stress plus marquée les pulpes sont fréquemment gélatineuses et adhérentes. Les baies les plus flétries présentent des arômes de pruneau cuit. Pour les parcelles mieux alimentées en eau on observe une belle montée du fruité et un début de friabilité des pellicules.

Etat sanitaire

La situation reste stable en l'absence de précipitations notables.

Différenciation par zones de précocités

On peut distinguer deux groupes de comportement différent en Syrah comme en Grenache :

Syrah :

- Un secteur à maturité très dynamique avec une forte évolution des paramètres de la pulpe mais également un chargement actif en anthocyanes : secteur Médian
- Les autres secteurs qui connaissent une maturation beaucoup plus lente et des niveaux d'anthocyanes qui commencent à fléchir. Sur le secteur Ouest la diminution de la concentration en anthocyanes est nettement plus marquée qu'ailleurs, signe d'une maturité phénolique aboutie.

Grenache :

- Un groupe à maturation pulpaire active : secteur Nord-Est, secteur Médian et secteur Ouest. Dans ce groupe la concentration en anthocyanes continue d'évoluer légèrement.
- Le groupe Calavon qui connaît une maturation plus ralentie, les Grenache du Calavon Est semblant avoir atteint la fin du palier d'anthocyanes.

En conclusion

Un épisode pluvieux d'amplitude encore difficilement quantifiable, est annoncé en zone Ventoux pour la nuit de mercredi à jeudi prochain.

L'humectation des baies flétries risque d'occasionner des départs de foyer de Botrytis. Ces parcelles devront être surveillées.

Par ailleurs, dans de nombreuses situations ces précipitations sont de nature à relancer les mécanismes de maturation et peuvent donc s'avérer profitables.

Les premières cuves de rouge en cave sont caractérisées par un fruité intense et une diffusion rapide de la matière colorante. Il nous faut attendre la semaine prochaine pour plus d'éléments quant aux équilibres des futurs vins.

La semaine prochaine, seul le référentiel classique fera l'objet d'une étude.

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 12/09/16 au 13/09/16

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		
GRENACHE NOIR - Calavon Est																		
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	12/09	310	262	15,6	3,1	3,48	0,2	6,9	1,5	84,2	114	174				
GRENACHE NOIR - calavon median																		
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	12/09	305	243	14,4	3,5	3,31	0,4	6,9	1,4	70,1	79	110				
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																		
Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	12/09	330	233	13,9	3,3	3,26	0,3	6,7	1,2	70,9	68	100				
GRENACHE NOIR - médian																		
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	12/09	335	243	14,4	3,2	3,37	0,2	6,8	1,2	77,2	101	193				
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	13/09	273	236	14,0	3,5	3,31	0,2	7,5	1,3	66,4	103	175				
GRENACHE NOIR - nord-est																		
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	12/09	315	237	14,1	3,5	3,26	0,4	7,0	1,3	67,9	69	97				
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	12/09	340	217	12,9	3,6	3,22	0,8	6,6	1,1	60,6	98	206				
GRENACHE NOIR - Ouest																		
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	13/09	386	243	14,4	3,3	3,36	0,3	7,1	1,3	72,5	100	184				

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 12/09/16 au 13/09/16

Nb échantillons : 41

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	12/09	355	252	15,0	3,1	3,48	0,3	7,0	1,5	80,4	122	197	1026,0	571	44	48	44	1,31	3,20
064	Les Gervais	MAUBEC	12/09	295	242	14,4	3,3	3,45	0,2	7,3	1,6	73,2	121	193	744,0	491	34	53	42	0,95	2,75
078	Saint Eryes	BONNIEUX	12/09	240	249	14,8	3,3	3,48	0,4	7,0	1,5	76,3	127	189	958,0	560	42	42	39	1,17	3,00
GRENACHE NOIR - Calavon Est																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	12/09	260	259	15,4	3,3	3,52	0,8	6,8	1,7	78,8	99	126	1180,0	626	47	44	45	1,50	2,98
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	12/09	265	218	13,0	3,9	3,38	1,5	7,0	1,6	55,5	151	234	1369,0	669	51	24	35	1,31	3,91
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	12/09	310	233	13,8	3,2	3,40	0,3	6,8	1,4	73,2	105	176	1228,0	651	47	52	55	1,72	3,55
076	Les Moliards	MAUBEC	12/09	335	256	15,2	3,1	3,56	1,0	6,2	1,6	82,3	112	159	1128,0	662	41	50	53	1,51	3,33
GRENACHE NOIR - médian																					
087	L'Estagnau	Françoise JEAN	12/09	365	245	14,6	3,1	3,48	0,5	6,7	1,5	78,2	115	188	654,0	450	31	54	39	1,19	2,35
089	canteperdrix	gimbert yannick	13/09	344	254	15,1	3,4	3,38	0,6	6,7	1,4	74,1	82	110	970,0	578	40	49	45	1,45	2,56

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 12/09/16 au 13/09/16

Nb échantillons : 41

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	12/09	365	236	14,0	3,0	3,45	0,6	6,3	1,4	77,8	110	189	642,0	419	35	55	37	0,95	1,71
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	13/09	340	231	13,7	4,3	3,28	1,8	7,0	1,5	54,4	86	138	1038,0	587	43	51	48	1,65	3,54
009	La ferraille	BEDOIN	13/09	355	268	15,9	3,4	3,40	0,7	6,7	1,4	79,7	93	126	1026,0	591	42	49	46	1,61	3,35
010	Les Fatigons	BEDOIN	13/09	359	233	13,8	4,2	3,25	1,8	6,9	1,4	55,8	68	94	1132,0	573	49	48	44	1,46	3,18
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	13/09	315	254	15,1	3,5	3,44	1,1	6,5	1,5	72,8	110	162	1077,0	596	45	50	48	1,64	3,41
053	Les Plantades	BEAUMONT	13/09	375	230	13,7	3,8	3,35	1,5	6,7	1,4	59,8	103	176	627,0	440	30	54	38	1,26	2,35
056	Saint Andeol	LE BARROUX	13/09	345	243	14,4	3,3	3,37	1,1	6,1	1,3	72,6	86	129	1136,0	652	43	40	44	1,49	3,57
077	Tales	ENTRECHAUX	13/09	315	252	15,0	3,4	3,46	0,7	6,6	1,4	73,9	199	302	287,0	272	5	72	38	1,69	3,63
081	Les Plaines	BEAUMONT	13/09	410	230	13,7	3,9	3,24	1,4	6,7	1,2	58,8	102	187	752,0	441	41	53	37	1,26	2,11
084	le limon	gaec mourougadou	13/09	324	253	15,0	3,7	3,32	0,7	7,1	1,4	69,1	77	114	985,0	562	43	56	52	1,76	3,45
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	13/09	341	255	15,1	3,9	3,35	1,2	7,0	1,4	65,6	90	141	1446,0	778	46	40	52	1,62	3,48
088	les gaps	jouve stephane	13/09	318	234	13,9	3,8	3,30	0,9	7,0	1,3	62,0	82	176	783,0	440	44	54	38	1,26	2,08

GRENACHE NOIR - Ouest

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	12/09	300	244	14,5	3,4	3,47	0,6	7,0	1,6	72,5	114	172	1152,0	656	43	42	45	1,32	2,84
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	13/09	345	254	15,1	3,0	3,48	0,5	6,4	1,4	83,5	157	245	413,0	376	9	64	42	1,30	2,07
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	13/09	320	255	15,2	3,8	3,42	1,5	6,7	1,6	67,2	92	123	1025,0	663	35	49	52	1,57	2,95
037	Les campagnolles	CAROMB	13/09	360	232	13,8	4,0	3,35	1,5	7,0	1,5	58,3	85	130	1712,0	912	47	22	47	1,54	3,87

SYRAH - calavon

051	Joucas	JOUCAS	12/09	380	238	14,1	3,3	3,56	1,5	6,2	1,8	72,4	124	174	1416,0	810	43	30	46	1,29	3,87
061	La Verriere	DNE VERRIERE	12/09	290	224	13,3	3,7	3,46	1,6	6,6	1,6	60,8	141	200	2087,0	1118	46	18	54	1,73	4,52

SYRAH - Calavon Est

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	12/09	315	229	13,6	3,8	3,45	1,6	7,0	1,7	59,6	141	206	1618,0	832	49	24	44	1,01	4,06
080	Les Mézards	APT	12/09	270	207	12,3	4,2	3,38	1,9	7,2	1,7	49,1	162	243	1124,0	646	43	31	37	1,27	3,74

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 12/09/16 au 13/09/16

Nb échantillons : 41

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	12/09	260	241	14,3	3,5	3,45	1,2	6,3	1,6	69,7	98	133	1363,0	686	50	40	46	1,45	3,42
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	12/09	300	240	14,2	3,4	3,59	1,6	6,3	1,8	70,5	154	203	2218,0	1153	48	21	58	1,86	4,52
SYRAH - médian																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	12/09	315	244	14,5	3,5	3,46	0,8	6,9	1,5	70,1	121	180	2088,0	1048	50	25	56	1,73	4,46
020	Limon Sud	MAZAN	13/09	302	234	13,9	4,2	3,26	1,5	7,2	1,3	55,9	97	164	1548,0	783	49	29	44	1,57	3,95
021	Fondreche	MAZAN	13/09	315	239	14,2	4,1	3,31	1,3	7,2	1,5	58,0	70	96	1245,0	636	49	37	40	1,36	3,18
SYRAH - nord-est																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	12/09	335	237	14,1	3,5	3,43	1,0	6,6	1,5	68,2	98	141	1982,0	987	50	23	51	1,37	4,47
054	Les Plantades	BEAUMONT	13/09	360	216	12,9	4,1	3,28	1,9	6,5	1,4	53,2	85	125	1453,0	760	48	28	42	1,37	3,58
057	Saint Andeol	LE BARROUX	13/09	300	221	13,1	4,5	3,26	2,4	6,9	1,4	48,8	91	137	1418,0	735	48	28	41	1,58	4,08
079	Les Confines	BEDOIN	13/09	309	248	14,7	3,7	3,39	1,5	6,6	1,6	66,6	91	119	2235,0	1159	48	17	56	1,97	4,54
082	Le traversier	ENTRECHAUX	13/09	385	205	12,2	4,6	3,24	2,5	7,0	1,5	44,3	99	159	1063,0	586	45	37	37	1,35	3,06
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	13/09	291	247	14,7	3,8	3,45	1,7	6,4	1,6	65,7	86	110	2607,0	1314	50	10	58	1,95	4,64
SYRAH - Ouest																					
036	Pradet Serre	CAROMB	13/09	270	234	13,9	3,6	3,40	1,5	6,2	1,5	64,2	97	135	1761,0	982	44	25	53	1,89	4,61

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)