

## De belles maturités

### Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (17 parcelles)	Syrah (9 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 12,9 à 16,0 % vol. soit +0,5 % vol.	De 12,8 à 15,9 % vol. soit +0,4 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,0 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,1 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	3,1 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,2 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	0,8 g/L soit +0,1 g/L	1,4 g/L soit +0,2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,49 soit + 0,04 unité	pH=3,55 soit +0,05 unité
Poids de baies	-1,30%	-3,41%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 2,44 à 4,27 +10,90%	De 3,92 à 4,50 +5,26%

\* 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

Cette semaine quatre parcelles de Grenache et trois parcelles de Syrah ont été vendangées.

**Les degrés potentiels ont évolué à un rythme soutenu pour les niveaux de TAV atteints.**

Si l'on s'intéresse aux concentrations en sucres par baies on remarque que la majorité des parcelles de Grenache et Syrah ont atteint le plateau de chargement. Le degré progresse essentiellement par effet de concentration à l'exception notable du secteur Nord-Est qui semble être encore sous l'effet d'une certaine dilution.

Les pluies de la semaine dernière ont néanmoins permis à quelques parcelles de réenclencher la maturation notamment sur le secteur Nord-Est pour les Grenache et sur le secteur Calavon et Nord-Est pour les Syrah.

Concernant le secteur Nord-est sur Grenache et Syrah **on note une belle progression du chargement en anthocyanes et des pépins qui ont bien mûri** (chute des valeurs de MP).

## Observations au vignoble

Malgré les récentes pluies de nombreuses parcelles en situation de stress voient leur feuillage de la base se raréfier. Des symptômes de flétrissement de baies sont maintenant observables, sur l'ensemble des parcelles et à des degrés divers.

### Grenache

Les pellicules deviennent de plus en plus friables mais restent épaisses. Les sensations végétales s'estompent. Les pulpes affichent un fruité intense et mûr, en dehors des parcelles marquées par la dilution. Les pépins ont également bien évolué, bien que certains restent herbacés.

### Syrah

Les pellicules sont globalement fines et friables, les pulpes sont fruitées et les pépins sont ou deviennent craquants.

### Etat sanitaire

L'état sanitaire se maintient dans la grande majorité des parcelles mais de très rares foyers de pourriture apparaissent. Sur certaines parcelles le niveau de flétrissement atteint peut être important. Il devient important de visiter régulièrement ses parcelles afin de déterminer leur aptitude à évoluer positivement.

## Conclusion

### **Comparé à l'année 2015 pour un degré identique on observe :**

- Un poids des baies plus faible : -12% sur Grenache et - 11% sur Syrah
- Des niveaux de pH très proches pour les deux cépages
- Des teneurs en acide malique sensiblement identiques pour les deux cépages
- Des teneurs en anthocyanes totales identiques pour les deux cépages mais avec un potentiel en anthocyanes facilement extractibles (Aph3,2) légèrement supérieur.

Sur l'ensemble des zones du référentiel et à une exception près, les Grenache ont atteint des niveaux de maturité pulpaire très élevés, avec des rapports S/AT allant de 66 jusqu'à 102. Il en est de même pour les Syrah en dehors de la zone Nord-Est.

La majorité des parcelles de Syrah ont atteint la fin du plateau d'anthocyanes et ont donc atteint une maturité phénolique optimale.

La semaine prochaine un ultime contrôle de maturité sera réalisé exclusivement sur les parcelles du secteur Nord-Est.

La météo prévoit pour la semaine à venir quelques passages pluvieux essentiellement dans la nuit de samedi à dimanche, un peu plus soutenu dans le Calavon qu'au pied du Ventoux. Les cumuls prévus restent toutefois modestes.

# BONNES VENDANGES 2016 !

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 26/09/16 au 27/09/16**

**Nb échantillons : 26**

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	26/09	384	265	15,8	2,6	3,68	0,5	6,3	1,7	102,0	139	185	1258,0	691	45	40	46	1,68	3,79
064	Les Gervais	MAUBEC	26/09	305	259	15,4	2,8	3,66	0,1	6,7	1,6	94,1	132	186	851,0	534	37	47	40	1,54	3,43
078	Saint Eryes	BONNIEUX	26/09	257	253	15,0	2,6	3,63	0,3	6,3	1,6	95,8	146	202	1337,0	800	40	33	48	1,61	3,74
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est</b>																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	26/09	264	270	16,0	2,6	3,62	0,3	5,9	1,7	105,3	89	99	1426,0	810	43	36	51	1,88	4,17
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest</b>																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	26/09	333	240	14,3	2,7	3,51	0,3	6,2	1,4	90,7	102	151	1082,0	632	42	47	48	1,84	3,78
076	Les Moliards	MAUBEC	26/09	347	264	15,7	2,8	3,59	0,4	6,3	1,6	96,0	112	139	1182,0	674	43	47	51	1,63	3,46
<b>GRENACHE NOIR - médian</b>																					
087	L'Estagnau	Françoise JEAN	26/09	393	246	14,6	2,8	3,53	0,3	6,4	1,5	89,4	116	166	756,0	577	24	50	46	1,49	2,71
<b>GRENACHE NOIR - nord-est</b>																					
010	Les Fatigons	BEDOIN	26/09	366	246	14,6	3,7	3,37	1,6	6,8	1,6	66,3	96	108	960,0	608	37	51	49	1,82	3,92
012	Les Quiueches Sud	BEDOIN	26/09	290	252	15,0	3,1	3,40	0,7	6,5	1,4	81,5	111	164	1593,0	887	44	35	54	1,94	4,22
083	Le Sablon	MORMOIRON	26/09	400	248	14,7	2,7	3,62	0,5	6,1	1,6	92,7	138	196	562,0	471	16	52	39	1,39	2,56
084	le limon	gaec mourougadou	26/09	325	257	15,3	3,6	3,43	1,5	6,9	1,7	71,2	107	113	1418,0	789	44	42	55	1,83	3,93
088	les gaps	jouve stephane	26/09	317	248	14,7	3,5	3,33	1,0	7,0	1,5	70,8	103	160	882,0	543	38	45	39	1,47	3,34
053	Les Plantades	BEAUMONT	27/09	351	240	14,3	2,9	3,38	1,0	5,6	1,2	82,4	102	162	1025,0	587	43	43	41	1,58	3,59
056	Saint Andeol	LE BARROUX	27/09	343	250	14,8	2,8	3,50	1,0	5,8	1,5	89,3	86	104	1325,0	759	43	34	46	1,60	3,99
077	Tales	ENTRECHAUX	27/09	330	251	14,9	2,8	3,47	1,0	5,8	1,3	88,7	117	159	895,0	560	37	48	43	1,77	4,19
081	Les Plaines	BEAUMONT	27/09	420	217	12,9	3,8	3,26	1,9	6,5	1,3	56,8	85	144	836,0	487	42	49	38	1,22	2,44
<b>GRENACHE NOIR - Ouest</b>																					
037	Les campagnolles	CAROMB	26/09	346	247	14,6	3,7	3,41	1,4	7,0	1,7	67,3	84	90	1786,0	947	47	12	43	1,64	4,27

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**

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

**Analyse du 26/09/16 au 27/09/16**

**Nb échantillons : 26**

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>SYRAH - calavon</b>																					
051	Joucas	JOUCAS	26/09	366	268	15,9	2,5	3,71	0,8	5,7	1,8	108,8	105	118	923,0	697	24	42	48	1,80	4,21
061	La Verriere	DNE VERRIERE	26/09	314	259	15,4	2,5	3,65	0,8	5,5	1,7	103,4	90	96	1929,0	1016	47	20	51	2,02	4,33
<b>SYRAH - Calavon Est</b>																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	26/09	270	255	15,2	2,5	3,70	0,9	5,7	1,7	101,6	158	206	1647,0	817	50	26	44	2,00	4,35
<b>SYRAH - Calavon ouest</b>																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	26/09	222	249	14,8	2,8	3,57	1,0	5,8	1,6	89,6	96	106	1573,0	901	43	31	52	2,20	4,46
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	26/09	296	254	15,1	2,6	3,68	0,6	6,0	1,7	98,6	167	217	1867,0	1230	34	17	59	2,10	4,49
<b>SYRAH - nord-est</b>																					
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	26/09	275	234	13,9	3,9	3,40	2,2	6,7	1,7	59,3	132	172	2198,0	1191	46	18	58	2,15	4,50
054	Les Plantades	BEAUMONT	27/09	352	216	12,8	3,6	3,42	2,2	6,1	1,6	59,3	86	112	1723,0	876	49	12	40	1,60	4,28
057	Saint Andeol	LE BARROUX	27/09	298	229	13,6	3,8	3,36	2,0	6,4	1,5	60,1	93	137	1857,0	948	49	16	45	1,57	4,36
082	Le traversier	ENTRECHAUX	27/09	415	222	13,2	3,6	3,43	1,9	6,3	1,6	62,2	106	156	1413,0	768	46	24	40	1,51	3,92

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 )