

Une maturation stimulée par la concentration

Pour ce second prélèvement, la totalité des parcelles de l'observatoire Ventoux ont été analysées, la véraison étant avancée pour tous cépages.

Tendances par rapport à la semaine dernière * mercredi 16/08/2017

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (15 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 11.2 à 13.5 % vol. soit +0.5 % vol.	De 10.6 à 13,3 % vol. soit +0,6 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	5 g H ₂ SO ₄ /l soit -0.4 g H ₂ SO ₄ /l	5.6 g H ₂ SO ₄ /l soit -0.7 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	2.9 g/L soit -0.4 g/L	3.8 g/L soit -0.6 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,17 soit + 0,03 unité	pH=3,18 soit +0,05 unité
Poids de baies	-3 %	-1 %
Indices de Glories IRTF Anthocyanes totales ApH3.2	403 mg/L Soit +13,0 %	925 mg/L +12 %

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente le 16/08/2017; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Le gain de degré par rapport au dernier contrôle du mercredi 16 aout, soit 5 jours d'écart, est de 0.5 à 0,6% vol en moyenne respectivement pour grenache et syrah. La dégradation du malique est également moyenne sur les deux cépages. Autant d'indicateurs qui confirment **une cinétique active** à ce stade de maturité.

Cependant, le poids des baies ne semble pas progresser en moyenne pour la syrah et est en léger retrait pour les grenaches tous secteurs confondus. Cette diminution est en grande partie responsable de **l'augmentation du degré potentiel par effet de concentration**.

La fin de la véraison est quasiment atteinte sur la totalité des parcelles, notamment des grenaches sur les secteurs tardifs, qui se visualise par une forte évolution des valeurs d'anthocyanes. **Les syrah confirment un potentiel couleur exceptionnel** pour 2017 alors que les grenaches sont en léger retrait par rapport à 2016.

Les Syrah et Grenaches du référentiel Ventoux présentent toujours **une avance de 8 jours en moyenne par rapport à 2016**.

Lors de la comparaison de ces deux millésimes au même stade de maturité, on constate que cette année bénéficie d'un équilibre acide légèrement plus favorable. Cependant, la réserve de malique se différencie et notamment pour la syrah qui présente +0.7 g/L de malique, mais est plus modérée pour le grenache avec +0.3 g/L de malique. **La capacité de maturation pour ce millésime est donc optimale.**

Une autre caractéristique du millésime est le niveau confortable d'azote assimilable pour les deux cépages. En moyenne, les valeurs sont de 198 mg/L pour grenache et 188 mg/L pour syrah soit respectivement **+26% et +20% par rapport à 2016.**

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (11 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 11.1 à 13.3 % vol. soit +0.4 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4.9 g H ₂ SO ₄ /l soit -0.5 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	2,8 g/l soit -0.4 g/l
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,15 soit +0,04 unité
Poids de baies	-3 %

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente du 16/08/2017;

NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,8.

La moyenne est à 12.9 % vol de moyenne avec des parcelles déjà au-dessus de 13% vol. Les parcelles à vocation rosé évoluent selon la même cinétique que le reste du référentiel Ventoux rouge mais avec un potentiel acide légèrement plus confortable pour l'élaboration des rosés par rapport à 2016.

Les secteurs précoces contrastent fortement avec les autres secteurs :

Le Ventoux Ouest présente une forte évolution soit +1.1%vol en 5 jours et une moyenne de 12.9 % vol et le Calavon Ouest atteint déjà 13.3%vol (1 parcelle).

Les concentrations en azote assimilable atteignent en moyenne 198 mg/l soit +17% par rapport à 2016 ce qui représente une valeur plutôt élevée avec cependant des écarts importants entre parcelles : de 108 à 276 mg/l Nass.

Différenciation par zones de précocités

Pour les grenaches, le secteur Médian et Ouest connaissent une forte progression de maturation (respectivement +0.8 et 1.1%vol) qui contraste fortement avec le secteur Nord-Est et Calavon Est (+0.2%vol) soit une différence de 2 %vol selon la précocité du secteur.

Pour les syrah, on retrouve comme secteur le plus avancé l'Ouest du Ventoux qui présente une forte progression de maturation (+0.7%vol). En revanche, les syrah du Nord-Est qui sont les plus tardives présentent la plus forte progression soit +1.1%vol !

Des niveaux d'azote assimilables confortables

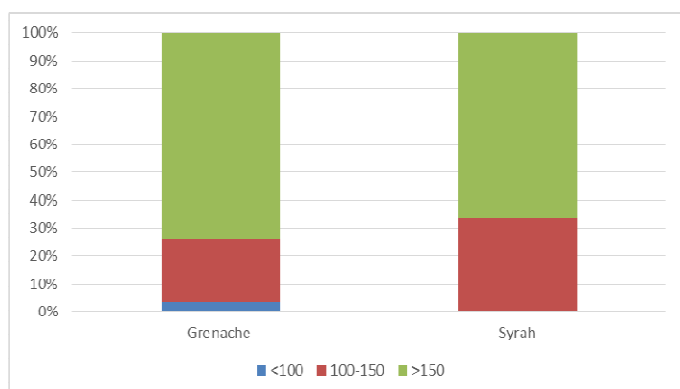


Figure 1 : Répartition des parcelles du référentiel classique en fonction de leur teneur en azote assimilable par cépage.

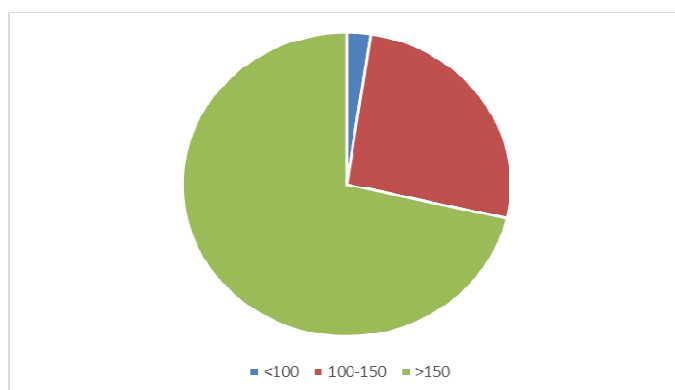


Figure 2 : Répartition des parcelles du référentiel classique en fonction de leur teneur en azote assimilable tous cépages confondus.

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

L'Etat sanitaire se maintient à un niveau très satisfaisant. La contrainte hydrique, en l'absence de précipitations, tend à s'accroître : perte de poids pour les grenaches et début de flétrissement sur certaines parcelles de syrah.

Les rosés ont, à l'exception de quelques parcelles, atteint des niveaux de maturité pulpaire optimum pour l'élaboration de rosé cœur de gamme, avec des équilibres acides tout à fait intéressants. **Il ne faut pas attendre pour les récolter !**

Les cinétiques de maturation évoluent de manière satisfaisante pour les rouges.

Le chargement en anthocyanes continu à être actif sur les deux cépages, augurant d'une belle qualité.

Aucune pluie notable n'est annoncée par les services météorologiques pour la semaine.

Co-rédaction Stéphanie PONT 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 21/08/17 au 22/08/17

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	21/08	329	214	12,7	5,1	3,24	2,8	8,1	1,4	41,7	116	295	643,0	391	39	54	34		
041	Les Martians	GOULT	21/08	428	211	12,5	4,6	3,20	2,5	7,0	1,2	46,3	92	201	686,0	367	47	63	40		
064	Les Gervais	MAUBEC	21/08	278	191	11,3	5,5	3,12	3,3	8,0	1,4	34,8	112	226	596,0	360	40	68	44		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	21/08	287	210	12,5	4,5	3,24	2,3	7,2	1,3	46,8	129	288	547,0	379	31	63	41		
GRENACHE NOIR																					
- Calavon Est																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	21/08	236	206	12,3	4,5	3,16	1,8	7,7	1,2	46,3	96	236	646,0	391	39	63	43		
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	21/08	310	202	12,0	4,4	3,16	1,5	8,2	1,2	46,1	103	260	639,0	397	38	66	47		
GRENACHE NOIR																					
- Calavon ouest																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	21/08	273	203	12,0	5,1	3,22	3,3	7,6	1,4	39,6	121	235	972,0	466	52	68	58		
076	Les Moliards	MAUBEC	21/08	328	198	11,7	5,4	3,15	4,1	6,9	1,4	36,8	86	161	753,0	373	50	73	55		
GRENACHE NOIR																					
- médian																					
087	L'Estagnau	Françoise JEAN	21/08	340	197	11,7	5,1	3,21	3,2	7,5	1,4	38,6	108	239	672,0	424	37	62	45		
089	canteperdrix	gimbert yannick	22/08	296	218	13,0	4,5	3,21	2,1	7,9	1,3	48,1	72	182	814,0	471	42	61	49		

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 21/08/17 au 22/08/17

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 - nord-est

083	Le Sablon	MORMOIRON	21/08	345	189	11,2	6,0	3,15	4,4	8,1	1,5	31,5	127	250	256,0	323	-26	64	36		
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	22/08	295	205	12,2	5,5	3,06	3,0	8,4	1,3	37,0	60	118	1116,0	557	50	54	49		
009	La ferraille	BEDOIN	22/08	375	217	12,9	5,1	3,14	3,0	7,7	1,2	42,9	80	178	685,0	374	45	62	39		
010	Les Fatigons	BEDOIN	22/08	366	211	12,5	5,5	3,13	3,5	7,7	1,3	38,2	77	169	756,0	386	49	61	40		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	22/08	290	208	12,4	5,3	3,10	3,2	7,6	1,2	38,9	84	220	645,0	353	45	68	45		
053	Les Plantades	BEAUMONT	22/08	336	199	11,8	4,9	3,16	3,1	7,4	1,3	40,2	98	219	683,0	379	45	58	36		
056	Saint Andeol	LE BARROUX	22/08	324	212	12,6	4,7	3,17	2,5	7,3	1,3	45,3	87	149	890,0	487	45	55	43		
077	Tales	ENTRECHAUX	22/08	281	206	12,2	4,5	3,14	2,4	7,3	1,2	45,5	91	158	840,0	435	48	55	39		
081	Les Plaines	BEAUMONT	22/08	408	188	11,2	5,8	3,03	4,1	7,5	1,1	32,3	60	146	562,0	324	42	66	38		
084	le limon	gaec mourougadou	22/08	373	200	11,9	6,2	3,08	4,7	7,7	1,4	32,0	62	98	623,0	383	39	66	45		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	22/08	310	212	12,6	5,2	3,18	3,0	8,1	1,4	41,2	73	152	636,0	381	40	65	43		
088	les gaps	jouve stephane	22/08	352	205	12,2	5,0	3,13	2,5	8,0	1,2	41,1	73	209	481,0	302	37	71	42		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	22/08	332	206	12,2	4,8	3,22	3,0	7,3	1,3	42,8	100	248	632,0	381	40	64	42		

GRENACHE NOIR - Ouest

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	21/08	281	216	12,8	4,8	3,23	2,0	8,6	1,4	44,5	121	268	535,0	354	34	66	42		
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	22/08	297	221	13,1	5,1	3,26	2,8	8,1	1,5	43,4	113	252	789,0	452	43	68	56		
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	22/08	286	224	13,3	4,9	3,20	2,3	8,4	1,5	45,8	87	144	702,0	409	42	70	55		
037	Les campagnolles	CAROMB	22/08	313	227	13,5	4,3	3,25	1,7	7,8	1,4	53,3	82	140	1101,0	586	47	57	54		

SYRAH - calavon

051	Joucas	JOUCAS	21/08	389	198	11,8	4,9	3,18	2,8	7,6	1,4	40,4	106	205	1332,0	751	44	28	42		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	21/08	340	202	12,0	5,8	3,23	4,6	7,5	1,7	34,8	136	205	2613,0	1231	53	23	64		

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 21/08/17 au 22/08/17

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	Polyphénols					CPT	IA
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories		
SYRAH - Calavon Est																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	21/08	348	195	11,6	5,4	3,14	3,5	8,2	1,5	35,8	118	216	1606,0	827	49	34	50		
080	Les Mézards	APT	21/08	283	201	11,9	4,7	3,33	3,0	7,4	1,5	42,9	185	336	1396,0	823	41	30	47		
SYRAH - Calavon ouest																					
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	21/08	356	199	11,8	5,6	3,26	4,4	7,3	1,7	35,8	144	229	2113,0	1089	48	25	58		
SYRAH - médian																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	21/08	291	200	11,9	6,8	3,06	4,3	9,3	1,5	29,5	85	148	1886,0	959	49	38	62		
021	Fondreche	MAZAN	22/08	376	200	11,9	6,1	3,14	4,5	7,9	1,4	32,6	109	219	1694,0	844	50	32	50		
SYRAH - nord-est																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	22/08	357	203	12,0	5,3	3,20	3,8	7,5	1,5	38,0	120	213	2140,0	1083	49	27	59		
057	Saint Andeol	LE BARROUX	22/08	331	208	12,4	5,1	3,16	3,2	7,4	1,4	41,0	85	128	2055,0	997	51	21	51		
079	Les Confines	BEDOIN	22/08	272	200	11,9	5,8	3,11	3,9	7,6	1,3	34,8	82	136	1600,0	971	39	7	42		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	22/08	363	179	10,6	7,5	3,02	6,6	7,9	1,5	23,8	82	155	1546,0	759	51	39	50		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	22/08	299	216	12,8	5,8	3,18	4,0	8,1	1,6	37,1	71	106	2178,0	1089	50	22	56		
SYRAH - Ouest																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	21/08	375	202	12,0	5,1	3,24	3,5	7,3	1,5	39,8	114	193	1587,0	754	52	38	49		
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	22/08	378	212	12,6	5,3	3,18	3,1	8,2	1,4	40,4	102	197	1205,0	618	49	45	45		
036	Pradet Serre	CAROMB	22/08	265	225	13,3	4,5	3,27	2,1	8,0	1,6	49,4	88	132	2191,0	1085	50	26	58		

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 21/08/17 au 22/08/17

Nb échantillons : 11

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	21/08	307	203	12,1	4,4	3,18	2,1	7,5	1,3	45,7	89	175				
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	21/08	377	203	12,1	5,3	3,15	3,4	7,6	1,3	38,1	92	222				
GRENACHE NOIR - calavon median																		
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	21/08	333	197	11,7	5,5	3,13	3,6	7,8	1,3	35,9	94	209				
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	21/08	388	195	11,6	5,1	3,05	2,7	7,7	1,2	38,6	59	112				
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																		
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	21/08	368	223	13,3	4,0	3,24	1,8	7,2	1,4	55,5	69	108				
GRENACHE NOIR - médian																		
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	21/08	365	201	12,0	4,9	3,18	2,8	7,7	1,2	40,8	108	276				
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	22/08	289	210	12,5	4,5	3,16	2,1	7,6	1,2	46,4	72	190				
GRENACHE NOIR - nord-est																		
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	21/08	285	205	12,2	5,7	3,07	3,6	7,9	1,3	35,8	75	149				
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	21/08	355	187	11,1	6,0	3,07	4,4	7,4	1,2	31,1	93	253				
GRENACHE NOIR - Ouest																		
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	22/08	380	222	13,2	4,5	3,26	2,2	7,7	1,3	49,6	94	263				
Rs13	travers des cotes	SCEA SURLE ET FILS	22/08	297	212	12,6	4,4	3,20	1,8	8,0	1,3	47,9	82	223				

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)