

Concentration et maturation phénolique

Tendances par rapport à la semaine dernière* entre parcelles identiques

	Grenache (18 parcelles)	Syrah (8 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 14.1 à 15.8 % vol. soit +0,5 % vol.	De 13.9 à 15,5 % vol. soit +0,4 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,2 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,3 g H ₂ SO ₄ /L	3,3 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,5 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.2 g/L soit -0,1 g/L	1,8 g/L soit -0,1 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,43 soit + 0,05 unité	pH=3,45 soit +0,05 unité
Poids de baies	-3.3%	+1.5%
Indices de Glories IRTF Anthocyanes totales ApH3.2	472 à 841 mg/L Soit +10%	892 à 4,65 mg/L Soit +8%

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

Cette semaine la récolte continue activement dans les secteurs précoces et médians tandis qu'elle commence à peine pour les secteurs tardifs. Actuellement, 40% des parcelles du référentiel ont été vendangées et il ne reste plus que les secteurs tardifs :

- Nord-Est du Ventoux en grenache et syrah (la majorité des parcelles du référentiel)
- Calavon Médian et Est en syrah
- Calavon Ouest, Médian et Est en grenache

Les cinétiques de maturation technologique pour les deux cépages tendent vers un ralentissement généralisé dû à des températures anormalement fraîches pour la saison. Comme la semaine dernière, les TAP évoluent peu et le potentiel acide est préservé : les maliques et les pH sont stables par rapport à la semaine passée.

Le poids de baies est en légère diminution sur grenache et se stabilise pour les syrah. Ainsi selon les zones, la fin de maturation tend vers de la concentration.

Ces conditions climatiques sont favorables pour la maturation phénolique : les teneurs en anthocyanes totales augmentent significativement pour les deux cépages en moyenne. Mais cela est à modérer selon les secteurs et la diminution du poids de baies.

En ce qui concerne les indices de glories, la contribution des tanins (MP) poursuit sa diminution mais il n'y a plus d'évolution notable de l'extractibilité des anthocyanes pour les

deux cépages.

La teneur en azote assimilable est en moyenne de 160 mg/L pour les deux cépages (-17% par rapport à la semaine dernière) ; une valeur un peu faible au vu des TAP et qui implique une vérification de chaque cuve et une éventuelle complémentation azotée en cave.

Observations au vignoble

On observe à la fois des parcelles avec un écart important entre maturité pulpaire et phénolique dans les zones tardives. L'acidité est encore marquée dans ce secteur notamment sur les grenaches. La maturité phénolique s'affine sur les grenaches et le prochain bulletin sera déterminant.

Pour les syrah, les pellicules continuent à évoluer favorablement, avec régulièrement une bonne friabilité et un caractère fruité.

Etat sanitaire

L'état sanitaire se maintient malgré l'apparition de quelques foyers de pourriture grise sur syrah. La vigilance au vignoble est donc de mise, d'autant que **le passage de l'équinoxe pourrait être plus favorable au développement des cryptogames.**

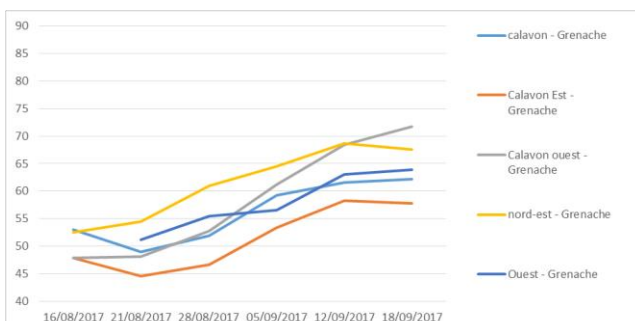
Différenciation par zones de précocités

Grenache :

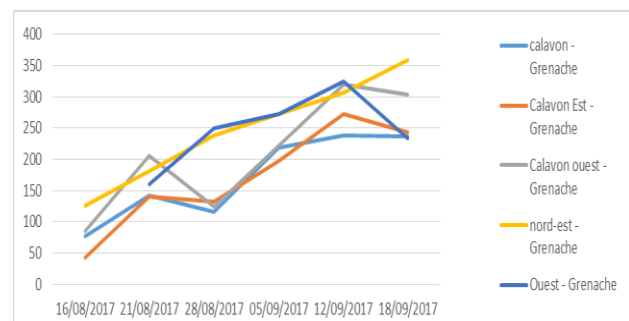
Ventoux Ouest : il ne reste qu'une parcelle du référentiel dans cette zone. La fin de maturation se déroule par concentration de sucres dans la baie avec un 15.8 % vol atteint. Le plateau d'anthocyanes est dépassé et les indices de glories n'évoluent plus. Les parcelles pour l'élaboration de vin haut de gamme sont arrivées à maturité phénolique.

Ventoux Nord-Est : les pH sont les plus bas du référentiel (3.38), pour des degrés potentiels parfois élevés (14.9% vol). L'accumulation de sucres est au ralenti et la prise de TAP s'explique par un effet de concentration. Cependant, c'est le seul secteur qui reprend une synthèse active d'anthocyanes (+22% de la valeur d'ApH3.2). Ce secteur diminue aussi de 15% en contribution des tanins de pépins.

Globalement, pour tous les secteurs, l'accumulation de sucres atteint un plateau et l'effet de concentration est présent pour la plupart des parcelles (sauf le Calavon Ouest qui rattrape son retard !). Excepté le Nord Est, les autres secteurs sont sur un plateau d'accumulation d'anthocyanes et ne chargent plus.



Accumulation de sucres/baie (mg/baie) Grenache



Accumulation d'anthocyanes/baie (mg/baie) Grenache

Syrah :

Ventoux Nord-Est et Calavon Est : On retrouve les mêmes cinétiques d'accumulation de sucres pour ces deux secteurs qui chargent activement. Il en est de même pour la synthèse d'anthocyanes toujours active dans ces secteurs (respectivement + 9 % et +7% d'ApH3.2). Pour le secteur Nord-Est uniquement, on note une diminution de la contribution des tanins de pépins (MP -15%) mais avec des pH là aussi encore bas (3.38).

Calavon Médian : La situation est inversée pour ce secteur : la prise de degré s'explique par un effet de concentration et on semble atteindre le plateau d'accumulation d'anthocyanes. On ne visualise qu'une très faible évolution de la valeur d'extractibilité des anthocyanes et de la contribution des tanins des pépins.

Conclusion

Les cinétiques de maturation sont ralenties cette semaine ce qui profite à un affinement de la maturité phénolique pour le secteur Nord-Est du Ventoux avec une contribution des tanins de pépins qui diminue significativement pour les deux cépages.

Cependant, l'acidité est encore présente ce qui contribue à pousser les maturités pelliculaires. L'élaboration de vin haut de gamme nécessite encore d'attendre avant de récolter afin d'affiner cette maturité phénolique ; sans négliger la surveillance au vignoble.

Co-rédaction Stéphanie PONT et Didier ROBERT
Groupe ICV Vallée du Rhône

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 18/09/17 au 19/09/17

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		
GRENACHE NOIR - calavon																					
039	Joucas	JOUCAS	18/09	342	262	15,6	2,8	3,58	1,4	5,8	1,7	94,7	138	201	1258,0	659	48	39	43		
064	Les Gervais	MAUBEC	18/09	304	240	14,3	2,7	3,50	0,2	6,7	1,5	88,1	120	181	790,0	472	40	55	42		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	18/09	278	253	15,0	2,9	3,49	0,6	6,4	1,5	87,4	120	200	790,0	555	30	47	42		
GRENACHE NOIR - Calavon Est																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	18/09	246	251	14,9	2,9	3,45	0,8	6,2	1,5	86,7	102	152	959,0	493	49	53	42		
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	18/09	326	253	15,1	2,9	3,53	0,9	6,4	1,5	86,2	134	229	1139,0	593	48	50	47		
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	18/09	312	256	15,2	3,2	3,45	0,9	6,4	1,5	81,3	107	171	1170,0	581	50	53	50		
076	Les Moliards	MAUBEC	18/09	399	249	14,8	3,0	3,46	1,2	6,0	1,5	83,0	93	125	984,0	481	51	50	39		
GRENACHE NOIR - nord-est																					
083	Le Sablon	MORMOIRON	18/09	322	243	14,4	3,3	3,48	1,6	6,2	1,6	73,9	135	223	798,0	491	38	48	38		
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	19/09	307	261	15,5	3,2	3,39	1,6	6,3	1,5	80,9	79	93	1320,0	649	51	49	51		
010	Les Fatigons	BEDOIN	19/09	381	242	14,4	3,6	3,32	1,5	6,9	1,5	67,8	87	133	1379,0	705	49	47	53		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	19/09	272	252	15,0	3,1	3,35	0,9	6,4	1,4	81,1	95	160	1354,0	688	49	46	51		
053	Les Plantades	BEAUMONT	19/09	376	237	14,1	3,5	3,31	1,9	6,2	1,3	68,4	104	176	1153,0	618	46	39	40		
056	Saint Andeol	LE BARROUX	19/09	340	257	15,3	3,2	3,38	1,2	6,4	1,5	81,4	90	123	1669,0	871	48	37	55		
077	Tales	ENTRECHAUX	19/09	266	255	15,1	2,8	3,46	0,7	6,5	1,5	89,8	119	170	1610,0	819	49	29	46		
081	Les Plaines	BEAUMONT	19/09	420	240	14,3	4,0	3,29	2,4	6,7	1,4	59,7	90	151	1465,0	711	51	43	50		
084	le limon	gaec mourougadou	19/09	344	263	15,6	3,3	3,41	1,6	5,9	1,6	80,9	76	82	1430,0	727	49	51	59		
088	les gaps	jouve stephane	19/09	355	253	15,0	3,4	3,36	1,0	7,1	1,4	75,0	87	166	1102,0	551	50	52	46		
GRENACHE NOIR - Ouest																					
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	19/09	301	265	15,8	3,0	3,45	1,1	6,2	1,5	87,2	97	142	969,0	521	46	61	53		

METHODE GLORIES : (ApH1 = anthocyanes simplifiés; 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 18/09/17 au 19/09/17

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		
SYRAH - calavon																					
051	Joucas	JOUCAS	18/09	380	251	14,9	2,7	3,60	1,6	5,5	1,8	92,2	141	174	1961,0	1075	45	26	58		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	18/09	339	254	15,1	2,5	3,62	1,2	5,4	1,6	102,0	136	179	2618,0	1254	52	19	62		
SYRAH - Calavon Est																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	18/09	335	250	14,9	2,7	3,54	1,2	5,7	1,6	91,6	134	190	1783,0	892	50	31	51		
SYRAH - nord-est																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	19/09	383	240	14,3	3,7	3,37	2,0	6,7	1,6	65,0	121	170	2732,0	1330	51	17	64		
057	Saint Andeol	LE BARROUX	19/09	384	255	15,2	3,4	3,38	1,9	6,2	1,6	75,3	81	92	2557,0	1210	53	15	57		
079	Les Confines	BEDOIN	19/09	250	241	14,3	3,9	3,38	2,4	6,5	1,6	62,1	115	162	2597,0	1242	52	23	65		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	19/09	420	234	13,9	4,1	3,31	2,9	6,4	1,6	57,4	115	168	2033,0	996	51	25	53		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	19/09	271	261	15,5	3,1	3,44	1,5	6,0	1,5	83,4	111	159	2804,0	1451	48	21	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)