

## *Des maturations technologiques toujours actives mais un état sanitaire qui évolue légèrement : réactivité et vigilance sont de mises*

***Tendances par rapport à la semaine dernière*** (\*analyses du 11/09/2018)

	<b>Grenache</b> (25 parcelles)	<b>Syrah</b> (15 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 12.5 à 15.7% vol. soit + 0.7% vol.	De 12.2 à 14.8% vol. soit + 0.7% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3.5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit - 0,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	4.1 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit - 0,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.3 g/L soit - 0.3 g/L	2.4 g/L soit - 0.4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,42 soit + 0,09 unité	pH=3,47 soit + 0,09 unité
Poids de baies	- 0.5 %	- 2.2 %
Indices de Glories IRTF	473 mg/L	907 mg/L
Anthocyanes totales ApH3.2*	Soit + 2 %	Soit + 6 %

\* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;

\*Aph3.2 : teneur en anthocyanes facilement extractibles des raisins en mg/l

NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Peu d'évolution est constatée au niveau du poids des baies, les **grenaches sont stables** et les **syrah continuent de se concentrer lentement**. La synchronisation de maturation des deux cépages est toujours flagrante, tout comme **l'hétérogénéité intra-cépage** avec toujours 3% vol. de degrés potentiels d'écart.

Le rapport sucres sur acidité a une évolution relativement faible cette semaine, ce qui nous montre que la **cinétique de maturation commence à ralentir**.

L'acidité poursuit sa chute, avec un minimum de 0.6 g/l de malique atteint. Les acidités totales diminuent assez peu.

Les teneurs en anthocyanes facilement extractibles confirment cette semaine que nous atteignons pour la majorité des parcelles le **plateau d'anthocyanes**. L'extractibilité ne varie que très peu et se maintient aux alentours de 45 % pour la majorité des parcelles du référentiel.

Les valeurs d'azote assimilable continuent de baisser légèrement, et atteignent une moyenne de 194 mg/l pour les grenaches et 187 mg/l pour les syrah.

### Parcelles à objectif rosé

	<b>Grenache Rosé</b> (7 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 11.9 à 14.8% vol. soit +0.4 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,2 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)	1.0 g/L soit - 0.2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,46 soit + 0,10 unité
Poids de baies	+ 1.5 %

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

Quatre parcelles du référentiel sont désormais vendangées. La **cinétique de maturation stagne**, avec une prise de degrés moyenne de 0.4% vol. cette semaine. Le rapport sucres sur acidité est faible et atteste du ralentissement de la maturité.

L'acidité atteint un stade critique et les conditions sanitaires au vignoble se dégradent. Au vu des objectifs technologiques recherchés en vinification rosé, il semble judicieux de récolter sans tarder les parcelles restantes.

Il est intéressant de noter la **teneur moyenne élevée en azote assimilable** du référentiel, qui atteint cette semaine 234 mg/l. La figure 1 nous montre que les valeurs à degrés potentiels équivalents de ce millésime sont supérieures à celles du millésime dernier. Cet aspect sera positif pour l'élaboration de rosés à profils « thiols ».

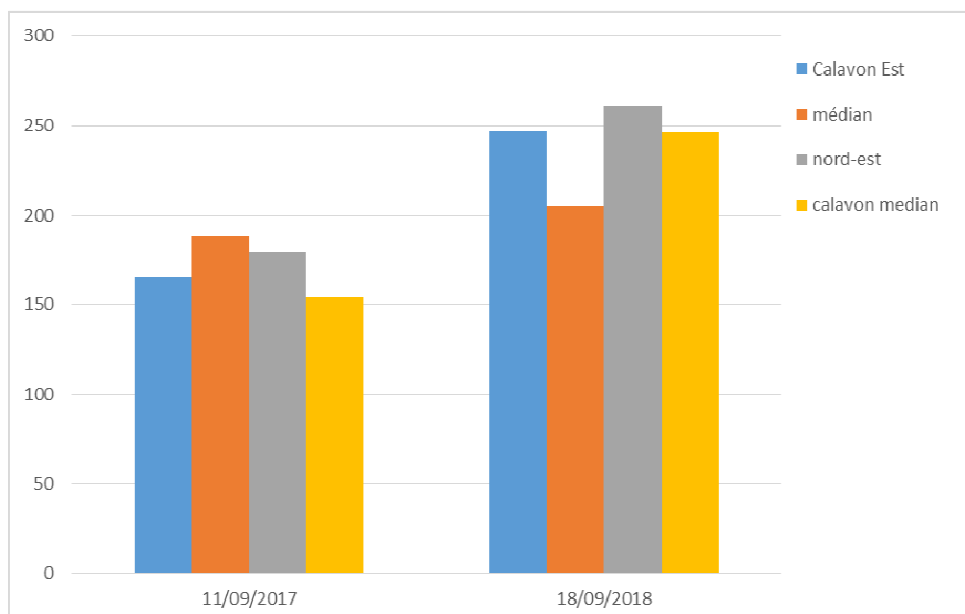


Figure 1 : Teneurs en azote assimilable à degrés équivalents des millésimes 2017 et 2018

## Observations au vignoble

La situation au vignoble devient délicate. De plus en plus de foyers de **pourritures** sont observés sur les parcelles du référentiel. Les grenaches commencent quasiment tous à être touchés (allant de quelques grappes à une contamination plus généralisée pour les parcelles les plus chargées). Les syrah sont pour la majorité touchés par des **flétrissements et des ramollissements de baies**, accompagné de pressions fongiques.

Le mildiou reprend de plus belle aidé par les rosés matinales de plus en plus présentes.

De légères pertes dues aux nuisibles commencent à être observées, mais ces phénomènes sont mineurs au vu des autres problèmes.

Plusieurs parcelles extériorisent à présent des symptômes de stress hydrique. La vigilance est de mise.

A la dégustation, peu d'évolutions remarquées sur grenache : le fruité se maintient, mais les pellicules restent épaisses. Certaines syrah commencent à avoir des pulpes gélatineuses, et les pellicules sont en général relativement friables. Certains grenaches du secteur Nord-Est sont nettement en difficulté de maturation phénolique, au vu de certaines parcelles avec des grappes encore très peu colorées malgré une maturité pulpaire presque atteinte. Les pellicules restent en conséquence astringentes et légèrement herbacées sur ce secteur.

## Différenciation par zones de précocités

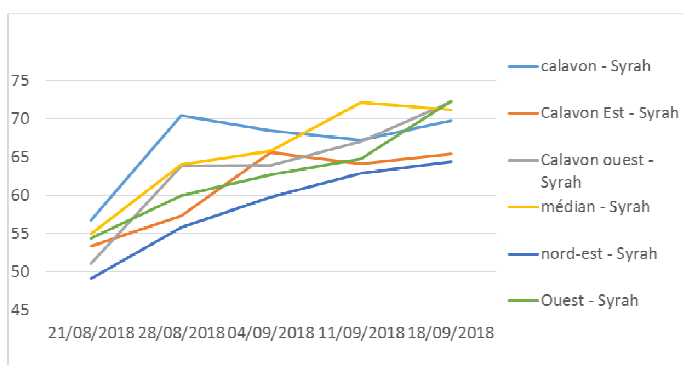


Figure 2 : Evolution de la teneur en sucres par baies sur cépage syrah, millésime 2018

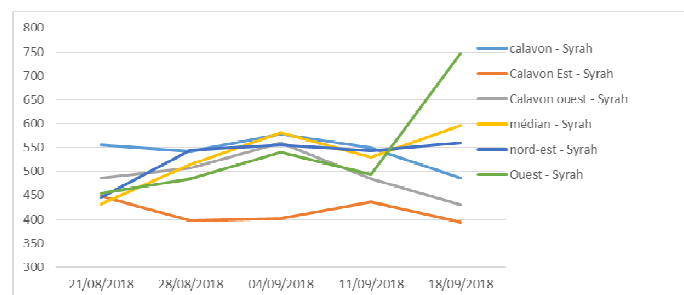


Figure 3 : Evolution de la teneur en anthocyanes par baies sur cépage syrah, millésime 2018

Les secteurs Calavon-ouest et Ouest semblent encore en chargement actif en sucres sur la syrah, tandis que les autres secteurs commencent à ralentir (figure 2).

Cependant, les analyses montrent une prise de poids des baies de 4% sur le secteur Ouest, avec une prise de degré potentiel de seulement 0.5% vol. La perte d'acidité sur ce secteur est en revanche spectaculaire, avec une baisse de 0.9 g/l d'acide malique. Ceci nous

ramène à un rapport sucres sur acidité élevé, qui reste cohérent avec une cinétique de maturation active.

Le secteur Calavon-ouest a, lui, pris 1% vol. de degré potentiel en plus avec une baisse d'acidité significative de 0.7 g/l d'acide malique.

Concernant les anthocyanes, la figure 3 nous montre que seul le secteur Ouest est encore actif en maturation phénolique, parallèlement à sa maturation technologique. L'hétérogénéité est cependant spectaculaire concernant les teneurs en polyphénols, que ce soit pour les teneurs en anthocyanes facilement extractibles avec des extrêmes allant de 492 à 1301 mg/l ; ou encore la part des tanins des pépins allant de 8 à 55 %.

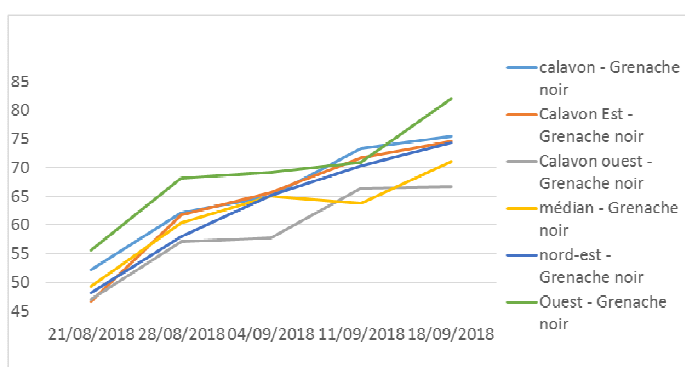


Figure 4 : Evolution de la teneur en sucres par baies sur cépage grenache, millésime 2018

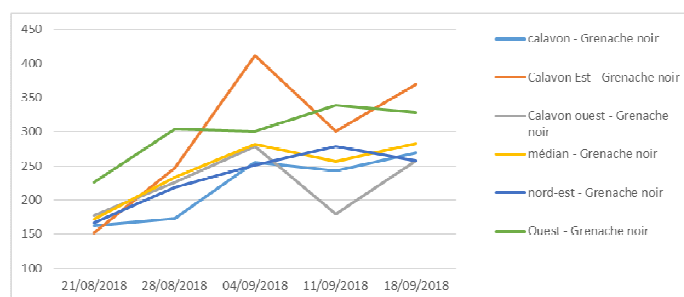


Figure 5 : Evolution de la teneur en anthocyanes par baies sur cépage grenache, millésime 2018

Les grenaches sont eux encore pour la majorité en chargement actif en sucres, avec le secteur Ouest qui se démarque avec un gain de 1.2% vol. et un poids des baies en augmentation de 2%. L'acidité est en conséquence très basse avec des teneurs moyennes en acide malique de 0.8 g/l. De plus, la figure 5 nous montre que l'évolution de la teneur en anthocyanes par baies stagne. La maturité optimale semble donc atteinte pour ce secteur.

Le Calavon-ouest a cessé le chargement en sucres. Il évolue en anthocyanes mais ce n'est qu'un effet de concentration, le lissage de la courbe montre que le plateau semble également atteint.

Cette remarque est généralisable à tous les secteurs, qui par lissages des courbes paraissent tous atteindre leur plateau d'anthocyanes. La part des tanins des pépins ne varie guère et appuie l'hypothèse d'une maturation phénolique qui atteint son terme.

Les secteurs Calavon-est et Calavon-ouest ont en revanche extrêmement gagné en extractibilité, leurs valeurs étant les plus basses la semaine dernière, ils ont rattrapés leur retard.

### *En conclusion*

Les cinétiques de maturation pulpaire sont encore bien actives sur les deux cépages, avec une dégradation du malique toujours ralentie. Concernant les maturations phénoliques, les syrah commencent à voir leur concentration en anthocyanes baisser légèrement ce qui caractérise une maturité aboutie. Les grenaches, quant à eux, sont sur le plateau d'accumulation.

Dans tous les cas, la dégustation des baies permettra de prendre les bonnes décisions de récolte en fonction des objectifs de produits.

De plus, les nuits fraîches s'installent mais les températures diurnes sont toujours bien élevées. Vignes humides et températures douces sont la combinaison parfaite du développement des maladies cryptogamiques, comme nous l'observons actuellement au vignoble.

Il faut désormais être sur le qui-vive pour récolter au plus vite les parcelles atteintes afin d'éviter des pertes conséquentes et une détérioration de la qualité de la vendange qui s'ajouteraient à un millésime déjà bien complexe. La priorité est mise sur les syrah et les grenaches chargés.

Météociel prévoit un temps clément pour les jours à venir. Aucune pluie n'est prévue pour les dix prochains jours et l'arrivée du mistral est annoncée pour lundi prochain. Encore faut-il que les vignes tiennent jusque-là au vu des nuits humides et des jours chauds à venir. Restez vigilants !!!

Co-rédaction Rébecca KRUMMENACHER 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 17/09/18 au 18/09/18**

**Nb échantillons : 40**

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 - Préleveur 2</b>																					
039	Joucas	JOUCAS	17/09	437	238	14,1	3,6	3,53	1,8	6,2	1,4	66,7	111	169	875,0	526	40	49	41		
041	Les Martians	GOULT	17/09	504	230	13,6	3,3	3,42	1,3	6,0	1,0	68,8	116	186	803,0	415	48	57	39		
064	Les Gervais	MAUBEC	17/09	320	211	12,5	4,4	3,35	2,6	6,6	1,3	47,5	109	167	607,0	354	42	69	45		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	17/09	394	230	13,6	2,8	3,59	0,7	6,0	1,3	81,7	151	238	923,0	544	41	46	40		
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2</b>																					
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	17/09	375	228	13,5	3,6	3,44	1,4	6,5	1,1	64,0	123	192	1851,0	859	54	27	47		
092	Plaine Sylla gde ter	APT	17/09	443	228	13,6	3,2	3,54	1,2	6,2	1,2	70,4	158	257	522,0	346	34	63	38		
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	17/09	389	222	13,2	3,4	3,43	1,2	6,2	1,2	65,2	97	158	1057,0	551	48	47	42		
076	Les Moliards	MAUBEC	17/09	374	215	12,7	3,5	3,46	1,4	6,3	1,3	61,6	121	198	626,0	377	40	63	41		
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2</b>																					
087	L'Estagnau	Françoise JEAN	17/09	391	234	13,9	3,4	3,52	1,4	6,3	1,3	68,4	138	223	925,0	554	40	50	44		
094	Jusalem est	TERRA VENTOUX	17/09	376	229	13,6	3,3	3,43	0,9	6,3	1,1	68,8	121	216	919,0	452	51	53	39		

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 17/09/18 au 18/09/18*

*Nb échantillons : 40*

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

- Préleveur 1

009	La ferraille	BEDOIN	18/09	424	233	13,8	3,5	3,32	1,1	6,4	0,9	66,8	121	214	746,0	411	45	53	35		
010	Les Fatigons	BEDOIN	18/09	429	224	13,3	4,2	3,27	1,8	7,1	1,1	53,3	105	186	828,0	441	47	59	43		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	18/09	331	237	14,1	3,1	3,34	0,7	6,2	0,9	75,9	106	190	1170,0	565	52	48	44		
053	Les Plantades	BEAUMONT	18/09	379	228	13,5	3,3	3,33	1,0	6,2	0,9	69,4	110	204	957,0	447	53	45	33		
077	Tales	ENTRECHAUX	18/09	359	222	13,2	4,0	3,33	2,0	6,6	1,2	55,3	105	162	1276,0	629	51	39	41		
081	Les Plaines	BEAUMONT	18/09	473	221	13,1	3,9	3,24	1,5	6,7	0,9	56,8	86	151	759,0	387	49	55	34		
084	le limon	gaec mourougadou	18/09	418	236	14,0	3,8	3,40	1,6	6,9	1,3	61,6	96	130	638,0	401	37	65	45		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	18/09	374	248	14,7	3,1	3,45	0,6	6,4	1,1	80,7	110	176	994,0	495	50	48	38		
088	les gaps	jouve stephane	18/09	420	230	13,7	3,4	3,29	1,0	6,4	0,8	67,1	102	190	712,0	372	48	57	35		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	18/09	376	222	13,2	3,7	3,30	1,3	6,6	0,9	60,3	115	223	816,0	440	46	55	39		
095	Le séguret	BEAUMONT	18/09	459	225	13,3	3,9	3,34	1,6	6,8	1,1	57,6	117	202	607,0	284	53	62	30		

**GRENACHE NOIR**

- nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	17/09	440	220	13,0	3,6	3,58	1,8	6,4	1,5	60,6	196	295	251,0	280	-12	62	30		
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	-----	----	----	--	--

**GRENACHE NOIR**

- Ouest

- Préleveur 1

029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	18/09	378	264	15,7	3,0	3,59	0,6	6,6	1,4	88,5	102		1097,0	627	43	44	45		
037	Les campagnolles	CAROMB	18/09	408	250	14,8	3,3	3,53	1,1	6,6	1,4	76,5	105	147	1071,0	582	46	43	41		

**GRENACHE NOIR**

- Ouest

- Préleveur 2

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	17/09	435	244	14,5	2,8	3,56	0,8	5,9	1,3	86,1	117	174	872,0	483	45	48	37		
-----	-------------	---------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

**SYRAH**

- calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	17/09	396	230	13,6	3,8	3,56	2,0	6,7	1,6	60,4	158	230	799,0	501	37	55	45		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	17/09	407	205	12,2	5,8	3,33	4,7	6,8	1,5	35,5	121	183	2205,0	1020	54	24	54		

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 17/09/18 au 18/09/18*

*Nb échantillons : 40*

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 Est - Préleveur 2</b>																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	17/09	385	213	12,7	4,2	3,40	2,2	6,9	1,4	50,8	111	171	1549,0	736	52	36	46		
080	Les Mézards	APT	17/09	343	238	14,1	3,3	3,73	1,4	6,5	1,7	73,2	196	278	1137,0	869	24	38	56		
<b>SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	17/09	423	215	12,8	4,2	3,53	3,2	6,1	1,7	50,8	133	189	705,0	492	30	51	40		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	17/09	396	226	13,4	4,2	3,52	2,8	6,5	1,6	53,5	147	213	1966,0	989	50	22	51		
<b>SYRAH - médian - Préleveur 1</b>																					
021	Fondreche	MAZAN	18/09	386	220	13,1	4,1	3,35	1,8	7,1	1,3	54,2	113	183	1344,0	677	50	31	39		
091	Limon sud	Canteperdrix	18/09	375	237	14,1	3,6	3,43	1,5	6,6	1,3	65,9	111	167	1950,0	941	52	19	46		
<b>SYRAH - médian - Préleveur 2</b>																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	17/09	394	235	14,0	4,2	3,47	2,4	6,8	1,6	56,5	95	138	2500,0	1175	53	20	59		
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 1</b>																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	18/09	387	221	13,1	4,3	3,38	2,4	7,2	1,4	51,3	121	191	2146,0	1061	51	11	48		
079	Les Confines	BEDOIN	18/09	318	219	13,0	4,1	3,41	2,0	7,3	1,5	53,0	115	176	1932,0	998	48	22	51		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	18/09	427	207	12,3	5,0	3,35	3,5	7,2	1,6	41,3	121	178	1403,0	725	48	32	43		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	18/09	320	249	14,8	3,8	3,55	1,9	7,0	1,6	66,2	142	192	2519,0	1301	48	8	57		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	18/09	329	239	14,2	3,9	3,52	2,0	7,0	1,6	61,2	103	140	1978,0	1017	49	19	51		
<b>SYRAH - Ouest - Préleveur 2</b>																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	17/09	398	227	13,5	3,4	3,52	1,4	6,5	1,4	66,8	112	168	2348,0	1105	53	14	51		

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)





L'art & l'expertise du vin

**GIE ICV-VVS**  
Centre œnologique

Vallée du Rhône  
6, route de Carpentras  
84190 BEAUMES DE VENISE  
T. +33490124260 / F. +33490124269

**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 17/09/18 au 18/09/18**

**Nb échantillons : 7**

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				
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est - Prélèveur 2</b>																			
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	17/09	418	239	14,2	2,9	3,52	0,7	5,9	1,1	81,8	121	193					
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	17/09	455	213	12,7	3,4	3,48	1,3	6,2	1,2	63,2	180	301					
<b>GRENACHE NOIR - calavon median - Prélèveur 2</b>																			
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	17/09	378	200	11,9	3,4	3,41	1,1	6,4	1,2	59,3	151	246					
<b>GRENACHE NOIR - médian - Prélèveur 1</b>																			
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	18/09	408	249	14,8	2,9	3,55	0,7	6,1	1,2	86,7	121	186					
<b>GRENACHE NOIR - médian - Prélèveur 2</b>																			
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	17/09	422	226	13,4	3,0	3,43	0,6	6,1	1,0	75,2	128	224					
<b>GRENACHE NOIR - nord-est - Prélèveur 2</b>																			
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	17/09	413	218	12,9	3,2	3,41	0,8	6,3	1,0	67,3	155	252					
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	17/09	415	207	12,3	3,7	3,39	1,6	6,3	1,1	56,2	156	270					

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)

**Rendement sucre/alcool : 16,83 g**

Page 1 / 1

BEAUMES DE VENISE, le 19/09/2018