

Des évolutions dans la continuité de la semaine passée

Tendances par rapport à la semaine dernière (*analyses du 03/08/2019)

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 11.8 à 14.7% vol. soit +1.0% vol.	De 12.8 à 14.7% vol. soit + 0.8% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4.0 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.4 g H ₂ SO ₄ /L	4.1 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.6 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.8 g/L soit -0.2 g/L	2.4 g/L soit -0.4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH = 3,28 soit + 0.11 unité	pH = 3.33 soit + 0,06 unité
Poids de baies	+5.0 %	+ 5.0%
Indices de Glories IRTF	475,1 mg/L	708 mg/L
Anthocyanes totales Aph3.2*	Soit + 10.85 %	Soit -16.11 %

* 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

Le poids des baies est en légère augmentation sur les grenaches. La hausse de 5% observée sur les syrah masque une certaine hétérogénéité, et ne concerne pas les secteurs Ouest, Calavon et Médian sur lesquels le poids des 200 baies est légèrement plus faible que la semaine passée. La semaine écoulée sous l'influence du mistral a neutralisé les effets de la dernière pluie.

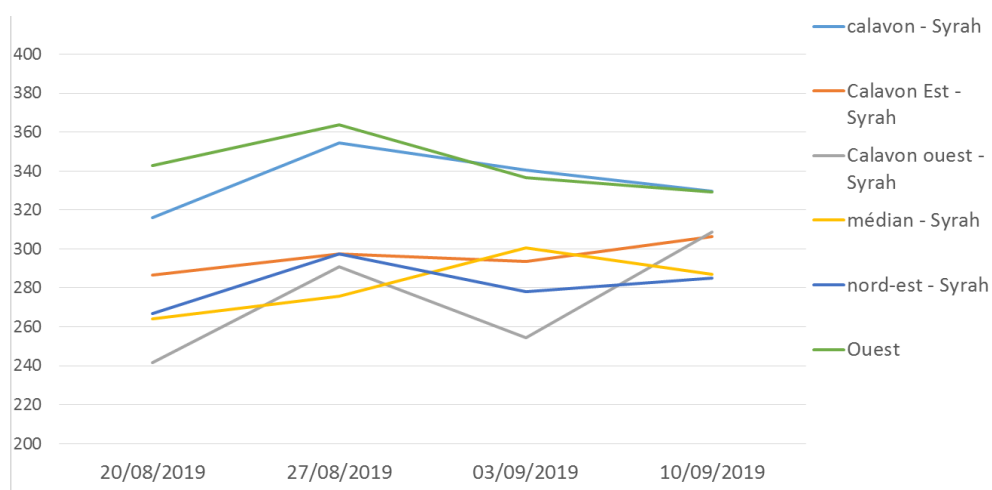


Figure 1 : Evolution du poids des baies de syrah, millésime 2019

Les précipitations de ce jour, bien que moins importantes qu'annoncées, pourront avoir un léger impact sur ce paramètre.

Le chargement en sucre se poursuit sur un rythme similaire à la semaine passée, avec une augmentation de 1,0 degré potentiel sur les grenaches et 0,8 sur les syrah. En terme de précocité des secteurs, la tendance des semaines précédentes se confirme avec des grenaches en zones Ouest qui atteignent à présent un degré potentiel moyen de 14,2 % vol.

Les pH se maintiennent à des niveaux favorables sur les grenaches, avec des valeurs légèrement plus élevées dans la vallée du Calavon sur les deux cépages. La dégradation de l'acide malique s'est considérablement ralentie cette semaine, comme l'atteste le graphique ci-dessous.

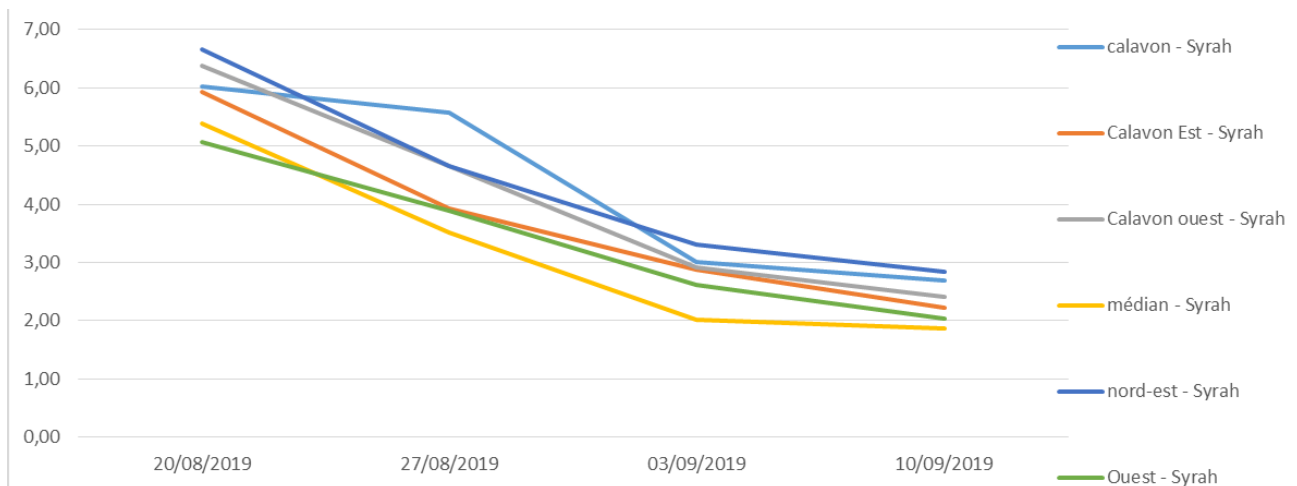


Figure 1 : Evolution des taux d'acides maliques sur les syrah en fonction des secteurs, millésime 2019

Les teneurs en anthocyanes des syrah diminuent nettement cette semaine, nous laissant penser que le plateau d'accumulation est bien atteint. Il est à préciser que nous avons identifié 3 parcelles (deux grenaches et une syrah) dont les valeurs mesurées nous semblent aberrantes et impactent nécessairement les moyennes. Le prochain prélèvement permettra de confirmer ou infirmer ces valeurs.

Les grenaches eux poursuivent une synthèse active des composés phénoliques.

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (11 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 11.0 à 14.3% vol. soit +1.5 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4.1 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.5 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.9 g/L soit -0.5 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,26 soit +0.11 unité
Poids de baies	+ 4.07%

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,8.

Sur les rosés les cinétiques de maturations sont strictement identiques à celles de la semaine dernière. Il en résulte pour les secteurs précoces des moyennes de degré potentiel entre 13,5 et 14% vol. , correspondant à des maturités pulpaire avancées pour ce type de production.

En revanche, les pH se maintiennent à des niveaux favorables.

Observations au vignoble

De manière assez généralisée, les grappes de syrah ont tendance à se ramollir sans toutefois atteindre le passerillage, alors que les grenaches conservent une jolie turgescence.

Les impacts de pourriture grise se multiplient sur syrah, en lien avec les dégâts de tordeuse associés à la fragilité des pellicules déjà observée précédemment.

Sur syrah aussi bien que sur grenache, les pulpes s'avèrent régulièrement très fruitées et présentent un équilibre sucre/acide favorable. Les tanins conservent encore un caractère agressif marqué.

En conclusion

Une maturation qui progresse normalement, avec des syrah qui présentent une maturité pelliculaire théorique déjà avancée et des acidités qui se maintiennent favorablement pour les deux cépages.

Cependant, il convient de souligner la forte hétérogénéité d'une parcelle à l'autre et y compris dans un même secteur de précocité. Cette hétérogénéité se retrouve également au niveau intra-parcellaire et même jusque dans les grappes, rendant l'appréciation de la maturité parfois délicate.

Malgré les deux récents épisodes pluvieux, le millésime 2019 se place toujours sous le signe d'un fort rationnement en eau. Il convient également d'être vigilant quant à l'état sanitaire qui, s'il reste bon, présente quelques signes de dégradation.

Les quelques jours de « mistralounet » annoncés à partir de mercredi devraient contribuer à assainir le vignoble.

Jusqu'à mardi prochain, aucune précipitation n'est annoncée, les amplitudes thermiques diurnes restent élevées et favorables à la synthèse des composés pelliculaires. Les après-midi devraient demeurer chaudes.

Co-rédaction Léo LECLERRE 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 09/09/19 au 10/09/19

Nb échantillons : 44

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 - Préleveur 2																					
039	Joucas	JOUCAS	09/09	304	226	13,4	3,6	3,33	1,3	6,4	1,2	62,3	81	143	2114,0	1026	51	21	52		
064	Les Gervais	MAUBEC	09/09	282	232	13,8	3,3	3,39	1,1	6,2	1,2	70,6	86	153	686,0	432	37	62	46		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	09/09	287	232	13,8	3,8	3,37	1,8	6,2	1,3	61,1	88	156	853,0	461	46	55	41		
098	Les Girauds	GOULT	09/09	339	242	14,4	3,6	3,41	1,9	5,9	1,3	66,4	82	134	915,0	497	46	63	54		
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																					
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	09/09	336	231	13,7	4,2	3,38	3,1	5,8	1,4	54,6	105	169	1562,0	784	50	29	44		
092	Plaine Sylla gde ter	APT	09/09	279	224	13,3	3,4	3,40	1,5	5,9	1,2	65,9	102	184	415,0	280	33	69	36		
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																					
076	Les Moliards	MAUBEC	09/09	298	235	14,0	3,5	3,36	1,3	6,2	1,2	66,9	70	114	461,0	283	39	73	43		
097	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	09/09	261	236	14,0	3,6	3,38	1,7	6,0	1,2	64,8	84	138	876,0	501	43	53	43		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																					
089	canteperdrix	gimbert yannick	10/09	311	230	13,6	3,8	3,23	1,6	6,4	0,9	60,1	77	166	803,0	426	47	59	41		
100	Mazan	SCEA NOTRE DAME LA	10/09	307	215	12,8	4,6	3,14	2,6	6,7	1,0	46,4	75	171	642,0	336	48	65	39		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																					
094	Jusalem est	TERRA VENTOUX	09/09	336	239	14,2	3,8	3,42	2,2	5,8	1,3	63,8	101	176	624,0	393	37	67	47		

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

EEmail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 09/09/19 au 10/09/19

Nb échantillons : 44

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	10/09	304	236	14,0	3,9	3,24	1,5	6,6	1,0	60,6	81	160	1415,0	674	52	49	53		
010	Les Fatigons	BEDOIN	10/09	357	233	13,9	4,3	3,24	2,0	6,8	1,1	54,9	73	141	879,0	432	51	60	43		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	10/09	253	227	13,5	4,2	3,24	2,0	6,6	1,1	53,8	78	159	797,0	392	51	68	49		
053	Les Plantades	BEAUMONT	10/09	333	205	12,2	4,4	3,10	2,3	6,5	0,8	46,4	74	189	877,0	453	48	54	40		
077	Tales	ENTRECHAUX	10/09	219	224	13,3	3,9	3,21	1,5	6,6	0,9	57,0	98	199	981,0	482	51	52	40		
081	Les Plaines	BEAUMONT	10/09	331	229	13,6	4,7	3,20	2,5	7,1	1,2	49,2	71	131	902,0	412	54	63	45		
084	le limon	gaec mourougadou	10/09	340	235	14,0	4,3	3,25	2,0	6,9	1,2	55,2	76	125	939,0	479	49	60	48		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	10/09	301	221	13,1	4,1	3,23	1,8	6,6	1,0	54,6	84	183	770,0	384	50	63	42		
088	les gaps	jouve stephane	10/09	332	226	13,4	3,9	3,25	1,4	6,9	1,0	57,4	90	215							
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	10/09	363	227	13,5	4,3	3,24	2,1	6,8	1,1	53,5	83	181	891,0	495	44	56	45		
095	Le séguret	BEAUMONT	10/09	316	199	11,8	4,6	3,08	2,3	6,8	0,9	43,4	84	203	583,0	319	45	65	37		

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	09/09	354	218	12,9	4,0	3,33	2,5	6,1	1,2	53,9	92	178	526,0	345	34	71	47		
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	10/09	284	247	14,7	3,5	3,36	0,9	6,6	1,1	69,6	80	178	973,0	530	46	53	45		
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	10/09	301	246	14,6	3,9	3,30	1,6	6,7	1,2	62,6	75	125	851,0	472	45	58	45		
037	Les campagnolles	CAROMB	10/09	332	235	14,0	4,1	3,27	1,8	6,8	1,2	57,1	65	102	1623,0	771	52	23	40		

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

099	Les Touchines	Gilles Veve	09/09	338	231	13,7	3,8	3,31	1,6	6,5	1,2	60,4	61	105	400,0	293	27	80	58		
-----	---------------	-------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	09/09	344	227	13,5	4,3	3,39	3,3	5,7	1,4	53,4	112	189	1023,0	568	44	44	40		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	09/09	315	241	14,3	3,6	3,42	2,0	5,6	1,3	66,5	80	129	1661,0	883	47	33	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 09/09/19 au 10/09/19

Nb échantillons : 44

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 Est - Préleveur 2																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	09/09	319	239	14,2	3,5	3,42	2,1	5,4	1,3	68,1	86	127	1260,0	704	44	38	46		
080	Les Mézards	APT	09/09	294	236	14,0	3,3	3,49	2,3	4,8	1,3	70,8	124	176	1032,0	725	30	37	46		
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	09/09	291	226	13,4	3,4	3,44	1,6	5,8	1,3	66,9	102	159	592,0	406	31	61	42		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	09/09	326	228	13,5	4,7	3,32	3,2	6,3	1,4	48,8	85	139	1407,0	769	45	37	49		
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
021	Fondreche	MAZAN	10/09	264	231	13,7	4,2	3,28	1,6	7,2	1,1	55,3	86	183	1358,0	629	54	45	46		
091	Limon sud	Canteperdrix	10/09	284	236	14,0	4,1	3,21	1,6	6,9	1,1	57,0	72	128	740,0	383	48	63	41		
SYRAH - médian - Préleveur 2																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	09/09	313	232	13,8	3,9	3,38	2,4	5,7	1,3	60,0	95	146	1606,0	828	48	35	51		
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	10/09	347	215	12,8	4,7	3,22	3,3	6,5	1,1	45,4	95	181	1921,0	928	52	19	46		
079	Les Confines	BEDOIN	10/09	208	228	13,5	4,1	3,30	2,1	6,7	1,2	55,0	92	167	1696,0	906	47	25	48		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	10/09	346	216	12,8	5,2	3,21	3,9	6,6	1,3	41,5	82	125	1466,0	693	53	37	44		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	10/09	247	224	13,3	4,5	3,23	2,3	7,0	1,2	49,8	79	158	1798,0	886	51	32	52		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	10/09	277	239	14,2	4,2	3,30	2,6	6,0	1,2	56,5	74	113	1911,0	979	49	25	52		
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	10/09	323	234	13,9	4,3	3,29	2,2	6,8	1,3	55,0	92	146	953,0	469	51	53	40		
096	Le gouredon	CAROMB	10/09	334	248	14,7	3,6	3,43	1,4	6,4	1,3	68,6	93	181	1161,0	663	43	42	46		
SYRAH - Ouest - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	09/09	331	221	13,2	4,1	3,35	2,5	6,1	1,3	54,3	88	150	1165,0	627	46	42	43		

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 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 09/09/19 au 10/09/19

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	EA %	MP %	IPT			
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																						
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	09/09	291	241	14,3	3,5	3,33	1,1	6,3	1,2	68,2	74	127								
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	09/09	372	211	12,5	4,8	3,20	3,2	6,3	1,1	43,6	61	143								
GRENACHE NOIR - calavon median - Préleveur 2																						
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	09/09	358	196	11,7	5,1	3,20	3,7	6,4	1,2	38,9	78	171								
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	09/09	420	223	13,2	4,8	3,19	2,8	6,7	1,2	46,5	59	109								
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																						
Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	09/09	343	232	13,8	4,1	3,26	1,5	6,7	1,2	56,7	67	139								
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	09/09	288	241	14,3	3,3	3,38	1,0	6,0	1,2	74,0	87	120								
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																						
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	10/09	272	232	13,8	3,6	3,26	0,9	7,2	1,1	63,9	74	140								
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																						
Rs14	ESTAGNAU	FRANCOISE JEAN	09/09	345	224	13,3	3,9	3,31	1,7	6,6	1,2	57,3	90	185								
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2																						
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	09/09	332	222	13,2	3,9	3,25	1,4	6,6	1,2	56,9	68	124								
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	09/09	380	201	11,9	4,6	3,20	2,7	6,5	1,1	43,9	94	221								
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																						
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	10/09	360	238	14,1	3,6	3,32	1,1	6,6	1,0	66,1	100	225								

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)