

Un net ralentissement de la maturation

Tendances par rapport à la semaine dernière (*analyses du 17/09/2019)

	Grenache (20 parcelles)	Syrah (10 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 13.8 à 15.8% vol. soit +0.5% vol.	De 13.7 à 15.1% vol. soit + 0.2% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3.4 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.4 g H ₂ SO ₄ /L	3.6 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.4 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.3 g/L soit -0.5 g/L	2.2 g/L soit -0.2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH = 3,41 soit + 0.07 unité	pH = 3.44 soit + 0,04 unité
Poids de baies	+1.32 %	+ 0.58%
Indices de Glories IRTF	451 mg/L	782.5 mg/L
Anthocyanes totales ApH3.2*	Soit -15.22 %	Soit -13.24 %

* 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 prélèvement du lundi 23/09 a suivi les précipitations du dimanche, certains paramètres peuvent en être affectés.

Pour l'ensemble des secteurs, le poids des baies semble désormais stagner sur grenache comme sur syrah. Les récentes pluies peuvent potentiellement provoquer un léger grossissement des raisins dans les jours à venir.

L'évolution du degré potentiel se poursuit dans la continuité de la semaine dernière, avec une tendance prononcée au ralentissement sur les secteurs Ouest, Calavon Ouest et Calavon pour les grenaches.

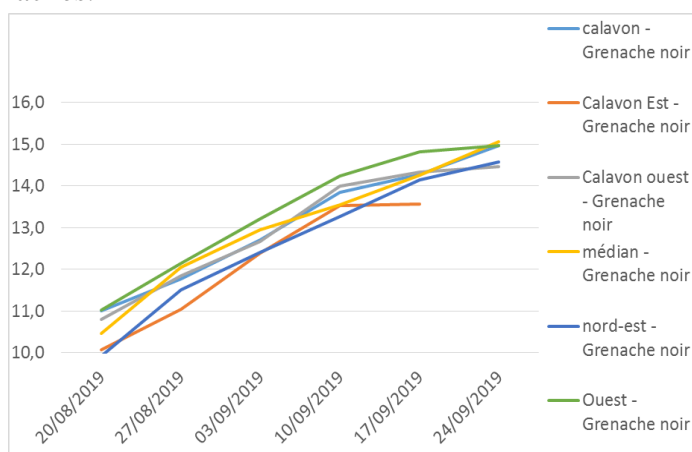


Figure 1 : Evolution des degrés potentiel sur grenaches, millésime 2019

Reprise de l'accumulation des sucres sur grenaches pour certains secteurs à l'arrêt la semaine dernière (Ouest et Calavon Ouest), poursuite linéaire pour les autres.

Les taux de malique, stagnants la semaine dernière, sont de nouveau en légère baisse sur les deux cépages, à l'exception des parcelles du secteur médian dont les taux restent stables.

La maturation pulpaire se poursuit donc normalement, mais à un rythme moins soutenu que précédemment.

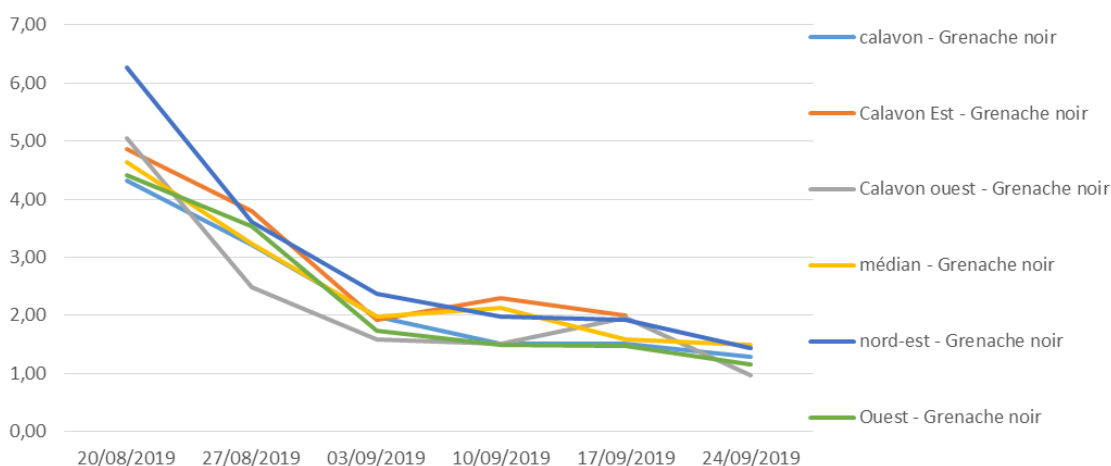


Figure 2 : Evolution des taux de malique sur grenaches, millésime 2019

Cette semaine les taux d'anthocyane sont à la baisse sur grenache comme sur syrah, ce qui peut laisser présager l'approche de la maturité phénolique, avec le dépassement du plateau d'accumulation d'anthocyanes.

Un pourcentage élevé de contribution des pépins aux polyphénols totaux (%MP) est toujours observable sur les grenaches.

Les taux d'azotes assimilable sont en diminution dans l'ensemble des secteurs du référentiel.

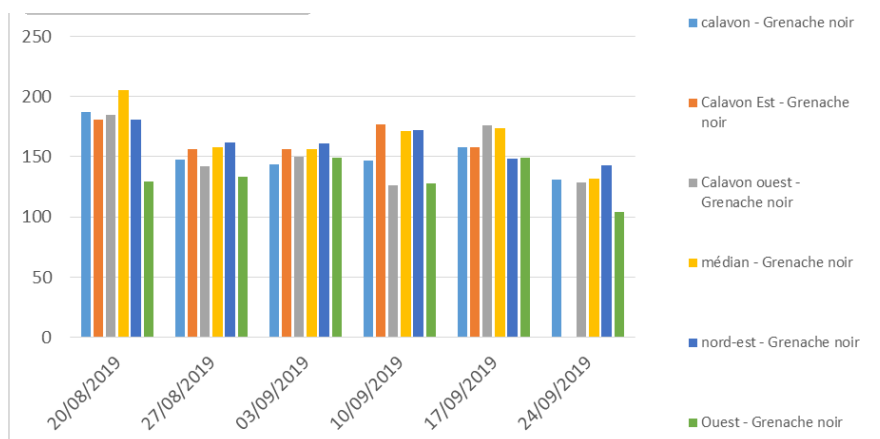


Figure 3 : Evolution des concentrations d'azote assimilable sur grenaches, millésime 2019

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (5 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 13.6 à 14.9% vol. soit +1.0%
Acidité totale (moyenne et évolution)	3.7 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.4 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.8 g/L soit -0.4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,36 soit +0.1 unité
Poids de baies	+ 2.36%

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

On note une belle évolution du degré potentiel sur les 5 parcelles de rosé restantes, qui s'accompagne d'une dégradation notable du malique, et de pH maintenus à des niveaux favorables.

La maturité technologique est atteinte, voir largement atteinte pour la totalité des parcelles du référentiel. Les niveaux de maturité atteint ne correspondent plus à des raisins à objectif rosé.

Il s'agit donc du dernier prélèvement du référentiel rosé 2019 !

Observations au vignoble

Des foyers de pourriture grise sont désormais régulièrement observables sur grenache, mais seules quelques grappes par parcelle sont pour l'instant touchées, hormis dans le cas de parcelles à forte vigueur et à grappes compactes.

Il devient maintenant indispensable de surveiller le maintien de l'état sanitaire du vignoble.

Côté dégustation : quelques parcelles sont malgré tout marquées par l'épisode pluvieux, avec une turgescence de baies plus sensible, des pellicules qui redeviennent croquante et une pulpe un peu plus neutre. Dans ces situations, il sera bon d'attendre le ressuyage des sols.

Dans l'autre cas de figure, les pellicules poursuivent leur évolution, et le fruité pulpaire s'amplifie. Les pépins en revanche demeurent incomplètement mûrs.

Prévisions météo

Les températures fraîches de ce début de semaine seront progressivement en hausse jusqu'à lundi prochain. Un net rafraîchissement est prévu à compter du mardi 1^{er} octobre. Les taux d'humidité restent élevés cette semaine, avec un très léger mistral et aucune précipitation annoncée avant mardi prochain.

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 23/09/19 au 24/09/19

Nb échantillons : 30

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	23/09	344	243	14,5	3,2	3,39	1,1	6,0	1,1	76,5	68	117	740,0	369	50	62	39		
064	Les Gervais	MAUBEC	23/09	289	253	15,0	3,3	3,51	1,7	5,6	1,4	77,6	71	110	720,0	369	49	68	47		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	23/09	291	256	15,2	3,1	3,48	0,9	6,2	1,3	82,3	82	146	925,0	482	48	49	38		
098	Les Girauds	GOULT	23/09	336	256	15,2	3,3	3,53	1,5	5,9	1,3	78,1	91	150	918,0	495	46	64	56		
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																					
076	Les Moliards	MAUBEC	23/09	310	245	14,6	3,2	3,44	1,0	6,2	1,3	76,4	77	122	956,0	481	50	59	48		
097	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	23/09	256	242	14,4	3,0	3,52	1,0	6,0	1,3	79,8	77	135	864,0	464	46	55	41		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																					
100	Mazan	SCEA NOTRE DAME LA	24/09	287	252	15,0	3,8	3,38	1,7	6,7	1,4	66,5	79	130	733,0	418	43	52	35		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																					
094	Jusalem est	TERRA VENTOUX	23/09	353	255	15,2	3,6	3,38	1,3	6,3	1,1	71,1	67	134	754,0	410	46	63	44		
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1																					
010	Les Fatigons	BEDOIN	24/09	338	260	15,4	3,5	3,45	1,4	6,4	1,4	75,2	95	148	1069,0	616	42	52	52		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	24/09	260	250	14,8	3,3	3,36	1,0	6,4	1,2	74,7	82	132	1206,0	655	46	51	53		
053	Les Plantades	BEAUMONT	24/09	286	242	14,4	3,1	3,43	1,0	6,0	1,2	77,3	108	179	683,0	400	41	53	34		
077	Tales	ENTRECHAUX	24/09	241	246	14,6	3,5	3,38	1,1	6,4	1,2	70,9	91	141	1239,0	680	45	38	44		
081	Les Plaines	BEAUMONT	24/09	400	234	13,9	4,2	3,29	2,3	6,6	1,3	55,8	71	113	866,0	472	45	55	42		
084	le limon	gaec mourougadou	24/09	319	261	15,5	3,3	3,48	1,6	5,9	1,4	77,9	100	122	576,0	394	32	66	47		
088	les gaps	jouve stephane	24/09	335	232	13,8	3,8	3,27	1,5	6,9	1,2	60,2	76	146	419,0	279	33	70	37		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	24/09	324	251	14,9	3,5	3,41	1,4	6,7	1,4	70,8	96	155	527,0	405	23	59	40		
095	Le séguret	BEAUMONT	24/09	308	234	13,9	3,9	3,31	1,7	6,8	1,3	59,9	76	137	632,0	366	42	58	35		

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 23/09/19 au 24/09/19

Nb échantillons : 30

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 2																					
083	Le Sablon	MORMOIRON	23/09	336	245	14,6	3,2	3,49	1,3	5,9	1,3	76,8	90	154	720,0	469	35	49	37		
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																					
037	Les campagnolles	CAROMB	24/09	333	238	14,1	3,6	3,35	1,3	6,6	1,3	66,9	72	99	996,0	540	46	33	32		
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 2																					
099	Les Touchines	Gilles Veve	23/09	331	266	15,8	3,3	3,44	1,0	6,3	1,2	79,4	66	110	497,0	268	46	81	57		
SYRAH - calavon - Préleveur 2																					
051	Joucas	JOUCAS	23/09	336	249	14,8	3,3	3,52	1,6	5,8	1,4	76,0	95	147	878,0	597	32	47	45		
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	23/09	286	244	14,5	3,3	3,50	1,4	6,1	1,4	73,6	91	150	814,0	461	43	54	40		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	23/09	300	246	14,6	3,7	3,45	2,0	6,0	1,4	67,3	75	128	1772,0	924	48	27	51		
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
021	Fondreche	MAZAN	24/09	271	241	14,3	3,9	3,32	1,7	6,7	1,3	62,0	79	128	1185,0	656	45	40	44		
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	24/09	335	240	14,3	3,9	3,39	2,2	6,4	1,4	61,6	90	140	1488,0	787	47	28	44		
079	Les Confines	BEDOIN	24/09	206	254	15,1	3,2	3,49	1,7	5,6	1,4	79,9	116	160	1941,0	1164	40	20	58		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	24/09	367	231	13,7	4,1	3,35	2,4	6,5	1,5	57,0	76	98	1304,0	701	46	29	39		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	24/09	243	250	14,8	3,3	3,47	1,3	6,3	1,4	75,6	110	164	2346,0	1230	48	20	61		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	24/09	252	247	14,7	3,8	3,40	2,2	6,0	1,4	65,4	73	99	1151,0	752	35	38	49		
SYRAH - Ouest - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	23/09	335	243	14,5	3,3	3,51	1,9	5,6	1,4	73,1	79	120	1115,0	553	50	44	40		

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 23/09/19 au 24/09/19

Nb échantillons : 5

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 %		
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																				
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	23/09	333	252	14,9	3,4	3,41	1,5	5,7	1,2	74,4	67	110						
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	23/09	388	229	13,6	4,2	3,30	2,7	6,0	1,1	54,6	86	178						
GRENACHE NOIR - calavon median - Préleveur 2																				
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	23/09	366	234	13,9	3,7	3,37	2,0	6,0	1,1	63,5	92	178						
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																				
Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	23/09	352	241	14,3	3,7	3,34	1,4	6,4	1,1	65,1	62	134						
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2																				
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	23/09	333	244	14,5	3,6	3,39	1,5	6,5	1,2	67,0	84	163						

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)