

Une hétérogénéité de plus en plus marquée

Tendances par rapport à la semaine dernière * mardi 21/08/2018

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 10.3 à 13.5 % vol. soit +1.2 % vol.	De 9.8 à 12.7 % vol. soit +1.1 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4.3 g H ₂ SO ₄ /l soit -1.0 g H ₂ SO ₄ /l	5g H ₂ SO ₄ /l soit -0.9 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	1.9 g/L soit -1.1 g/L	3.0 g/L soit -1.1 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,27 soit + 0,12 unité	pH=3,29 soit +0,10 unité
Poids de baies	388, soit +8 %	393, soit +3 %
Indices de Glories IRTF Anthocyanes totales ApH3.2	370 mg/L, soit +16,0 %	757 mg/L, soit +7 %

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente le 21/08/2018; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Le gain de degré par rapport à la semaine dernière est de 1 % vol. en moyenne. La dégradation du malique est conséquente avec -35% et -25% respectivement pour les grenaches et les syrah, et le rapport sucres/Acidité totale est supérieur à 10. Toutes ces données nous montrent que nous sommes dans une **cinétique de maturation normale, voire élevée** à ce stade de maturité.

Le poids des baies est encore en évolution, essentiellement pour les grenaches avec + 8% depuis la semaine dernière.

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 sur les grenaches**. Les Syrah, elles, commencent à stagner, mais le graphique ci-dessous confirme un **bon potentiel couleur pour l'année 2018**.

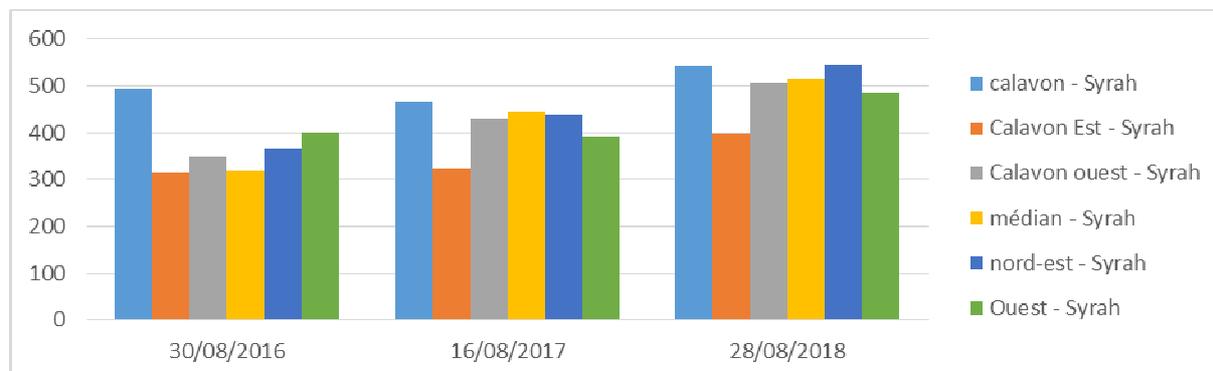


Figure 1 : Teneur en anthocyanes par baies et par secteur, comparés à degré potentiel équivalent sur les deux derniers millésimes

Les Syrah et Grenaches du référentiel Ventoux présentent toujours **un retard d'une dizaine de jours en moyenne par rapport à 2017.**

Cependant **l'hétérogénéité intra-cépage reste toujours très marquée**, que ce soit sur les degrés potentiels avec des écarts frôlant les 3% vol. ou bien sur les potentiels anthocyaniques avec des écarts d'ApH3.2 de 500 mg/l.

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (11 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 9.5 à 13.5 % vol. soit +1.3 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3.8 g H ₂ SO ₄ /l soit -0.9 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	1.3 g/l soit -0.9 g/l
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,29 soit +0,13 unité
Poids de baies	401, soit +4 %

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente du 21/08/2018;

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

La moyenne est à 11.9 % vol. avec là encore des hétérogénéités remarquables. Le poids des baies est encore en légère augmentation, ce qui est positif pour l'élaboration de rosés. La cinétique de maturation est normale comme nous le montre la baisse d'acidité totale. Cependant cette teneur reste **exceptionnellement basse pour ce stade de maturité**, et sera un challenge lors des vinifications en rosé.

Les concentrations en azote assimilable atteignent en moyenne 218 mg/l soit +19% par rapport à 2017 ce qui représente une valeur plutôt **élevée** avec cependant des **écarts importants** entre parcelles : de 128 à 312 mg/l Nass.

Différenciation par zones de précocités

Les différenciations par zones de précocités sont cette semaine plus notables que la semaine dernière.

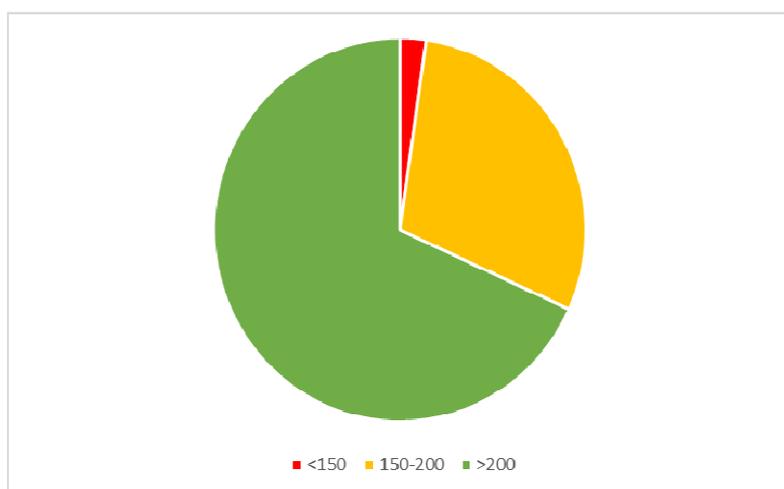
Pour les grenaches, **la zone Ouest présente une grande avance de maturité**, avec un degré potentiel de 12.8% vol. en moyenne. Le niveau d'anthocyanes facilement extractibles est également élevé pour ce secteur, ce qui montre la bonne coordination des maturités technologiques et phénoliques.

Le niveau d'acide malique du secteur médian est très bas, il est probable qu'il soit difficile pour les vignes de mener à bout leur maturité.

Concernant les Syrah, on peut désormais identifier **deux groupes de maturité** : Les secteurs Nord-Est et Calavon-Est avec des degrés potentiels proches de 11.1% vol., et tous les autres secteurs avec des degrés potentiels aux alentours de 11.7% vol.

Le Calavon-Est présente pour sa part des acidités déjà bien basses, ce qui risque de le défavoriser quant à son léger retard de maturité.

Des niveaux d'azote assimilables confortables



Une seule parcelle du référentiel présente un léger déficit en azote assimilable (<150mg/l).

Deux tiers d'entre elles présentent même des niveaux très confortables (>200mg/l).

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

En conclusion

L'Etat sanitaire se maintient à un niveau satisfaisant, avec aucun nouveau foyer de pourriture détecté sur le référentiel, voir même certains s'étant asséchés. Peu de contraintes hydriques exprimées à ce jour. Les conditions climatiques des prochains jours, selon Météociel, ne devraient pas modifier cette situation. En revanche, il conviendra de rester vigilant quant à la pression cryptogamique qui demeure élevée.

A la dégustation, les baies semblent être encore loin de leur maturité phénolique, avec des pellicules peu friables et très astringentes.

Cependant les cinétiques de maturation semblent être bien actives et permettront de mener à bien les maturités, en espérant que les niveaux de maliques seront au rendez-vous.

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
E-mail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 27/08/18 au 28/08/18

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	27/08	390	205	12,2	3,8	3,45	1,8	6,3	1,2	53,4	123	246	486,0	271	44	65	31		
041	Les Martians	GOULT	27/08	465	191	11,3	4,0	3,29	1,8	6,3	0,9	47,2	105	226	583,0	301	48	67	37		
064	Les Gervais	MAUBEC	27/08	333	188	11,2	4,3	3,30	2,3	6,2	1,0	43,7	102	198	557,0	294	47	67	36		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	27/08	400	198	11,8	3,4	3,33	0,8	6,2	0,8	58,2	122	271	553,0	305	45	64	34		
GRENACHE NOIR - Calavon Est															- Préleveur 2						
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	27/08	387	186	11,1	4,8	3,30	2,8	6,5	1,0	39,0	138	272	1306,0	610	53	32	36		
092	Plaine Sylla gde ter	APT	27/08	422	195	11,6	3,5	3,41	0,9	6,4	1,0	55,1	166	320	265,0	239	10	68	30		
GRENACHE NOIR - Calavon ouest															- Préleveur 2						
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	27/08	373	199	11,8	3,9	3,31	1,8	6,0	0,9	51,4	98	192	844,0	412	51	60	41		
076	Les Moliards	MAUBEC	27/08	363	190	11,3	3,9	3,31	1,5	6,4	0,9	48,6	103	228	692,0	337	51	62	35		
GRENACHE NOIR - médian															- Préleveur 1						
089	canteperdrix	gimbert yannick	28/08	369	202	12,0	3,6	3,26	1,2	6,2	0,7	55,6	102	231	646,0	364	44	59	36		
GRENACHE NOIR - médian															- Préleveur 2						
087	L'Estagnau	Françoise JEAN	27/08	402	199	11,8	3,5	3,43	0,8	6,5	1,0	57,5	163	314	762,0	400	48	63	43		
094	Jusalem est	TERRA VENTOUX	27/08	358	202	12,0	3,6	3,33	1,0	6,1	0,8	56,4	122	261	919,0	416	55	55	37		

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 27/08/18 au 28/08/18

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						CPT	IA
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories		

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 1

Parcelle	Lieu-Dit	Producteur	Date	Poids	Sucre	Degré	AT	pH	Acide	Acide	K	S/AT	N alpha	N	ApH1	ApH3,2	EA	MP	IPT	CPT	IA
				200	g/l	%Vol	gH2SO4/l		Malique	Tartrique	g/l		aminé	ass.	mg/l	mg/l	%	%	Glories		
009	La ferraille	BEDOIN	28/08	419	198	11,8	4,5	3,21	1,9	7,0	0,9	43,6	98	245	593,0	290	51	65	33		
010	Les Fatigons	BEDOIN	28/08	390	186	11,0	5,2	3,15	2,7	7,2	0,8	35,6	85	234	903,0	401	56	61	41		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	28/08	347	192	11,4	4,6	3,14	1,9	6,9	0,7	42,1	81	233	830,0	380	54	62	40		
053	Les Plantades	BEAUMONT	28/08	367	185	11,0	4,7	3,16	2,4	6,7	0,8	39,4	88	226	861,0	356	59	56	32		
077	Tales	ENTRECHAUX	28/08	315	176	10,4	5,0	3,15	2,7	6,9	0,9	35,2	89	215	862,0	372	57	60	37		
081	Les Plaines	BEAUMONT	28/08	422	183	10,9	5,3	3,14	2,9	7,2	0,8	34,8	83	220	866,0	403	53	53	35		
084	le limon	gaec mourougadou	28/08	402	182	10,8	5,8	3,09	3,5	7,5	1,0	31,2	72	135	544,0	278	49	73	42		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	28/08	366	207	12,3	4,5	3,23	2,0	6,9	0,8	45,7	95	214	761,0	374	51	59	37		
088	les gaps	jouve stephane	28/08	423	190	11,3	4,4	3,16	1,8	6,7	0,7	42,8	91	239	592,0	292	51	64	32		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	28/08	361	191	11,3	4,5	3,19	2,3	6,4	0,7	42,0	104	261	846,0	412	51	56	38		
095	Le séguret	BEAUMONT	28/08	402	173	10,3	5,3	3,14	2,9	7,3	1,0	32,7	77	188	668,0	297	56	63	32		

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	27/08	428	186	11,0	4,3	3,45	2,2	6,7	1,2	43,6	236	424	255,0	220	14	73	32		
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	28/08	345	208	12,4	4,0	3,29	1,5	6,4	0,9	52,1	96	205	913,0	432	53	58	41		
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	28/08	400	224	13,3	3,9	3,38	1,3	6,9	1,1	57,6	85	151	1175,0	593	50	50	47		
037	Les campagnolles	CAROMB	28/08	396	227	13,5	3,4	3,39	1,0	6,3	0,9	66,2	91	171	979,0	488	50	51	40		

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	27/08	439	205	12,2	3,4	3,43	0,9	6,5	1,1	59,7	133	244	793,0	440	45	53	37		
-----	-------------	--------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	27/08	455	193	11,4	5,1	3,37	3,4	6,8	1,3	38,1	165	294	1433,0	670	53	35	41		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	27/08	443	199	11,8	4,8	3,41	3,2	6,6	1,4	41,8	131	216	1585,0	769	51	31	45		

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 27/08/18 au 28/08/18

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	27/08	410	172	10,2	5,0	3,22	2,9	7,1	1,1	34,5	102	204	1208,0	552	54	35	34		
080	Les Mézards	APT	27/08	359	202	12,0	4,2	3,47	2,1	6,6	1,2	48,3	226	384	1390,0	748	46	33	45		
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	27/08	400	202	12,0	3,8	3,48	1,7	6,3	1,4	53,5	113	185	1116,0	549	51	49	43		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	27/08	401	196	11,6	5,4	3,39	4,0	6,9	1,5	35,9	168	289	2047,0	934	54	24	49		
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
021	Fondreche	MAZAN	28/08	392	185	11,0	5,3	3,16	3,0	7,2	1,0	35,1	91	201	1250,0	553	56	42	38		
091	Limon sud	Canteperdrix	28/08	422	198	11,7	4,9	3,22	2,8	6,7	1,0	40,2	101	196	1565,0	720	54	29	41		
SYRAH - médian - Préleveur 2																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	27/08	392	215	12,7	4,9	3,31	2,6	7,3	1,2	43,6	92	159	1993,0	874	56	31	50		
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	28/08	409	186	11,1	5,2	3,22	3,4	6,8	1,0	35,6	112	237	1929,0	894	54	11	40		
079	Les Confines	BEDOIN	28/08	338	191	11,4	5,1	3,24	3,0	7,1	1,1	37,8	108	215	2208,0	1014	54	20	51		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	28/08	400	165	9,8	7,0	3,08	5,3	7,5	1,1	23,4	84	175	1158,0	516	55	43	36		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	28/08	327	200	11,9	5,7	3,23	3,6	7,6	1,2	34,8	106	189	2432,0	1114	54	19	55		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	28/08	407	188	11,2	5,5	3,25	3,2	7,8	1,4	34,4	93	157	1494,0	714	52	31	41		
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	28/08	341	205	12,2	4,3	3,30	1,9	6,8	1,0	47,2	105	204	1538,0	708	54	30	41		
096	Le gouredon	CAROMB	28/08	399	193	11,5	4,8	3,27	2,5	7,1	1,2	40,4	98	189	1565,0	727	54	35	45		
SYRAH - Ouest - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	27/08	390	200	11,9	4,5	3,34	2,5	6,6	1,1	44,8	110	191	1710,0	809	53	33	49		

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 27/08/18 au 28/08/18

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				
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																			
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	27/08	376	187	11,1	3,8	3,27	1,6	6,2	0,8	48,7	98	216					
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	27/08	427	182	10,8	4,0	3,29	1,6	6,6	0,8	45,4	119	238					
GRENACHE NOIR - calavon median - Préleveur 2																			
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	27/08	388	161	9,5	4,4	3,22	2,1	6,8	0,9	36,3	114	260					
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	27/08	448	176	10,5	4,4	3,17	2,1	6,8	0,9	39,9	71	135					
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																			
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	27/08	422	224	13,3	3,4	3,40	0,9	6,3	1,0	66,3	75	128					
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																			
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	28/08	387	227	13,5	3,0	3,37	0,3	5,9	0,8	76,0	87	179					
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																			
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	27/08	412	189	11,2	3,5	3,28	1,0	6,3	0,7	53,8	114	260					
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2																			
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	27/08	379	196	11,7	3,8	3,27	1,3	6,5	0,8	51,0	97	218					
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	27/08	405	176	10,4	4,3	3,27	2,0	6,6	0,9	40,9	137	312					
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																			
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	28/08	417	213	12,6	3,2	3,33	0,6	5,9	0,7	67,3	99	232					
Rs13	travers des cotes	SCEA SURLE ET FILS	28/08	346	216	12,8	3,4	3,35	0,7	6,5	0,9	62,9	101	219					

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)