

Une maturation technologique active

Tendances par rapport à la semaine dernière (*analyses du 04/09/2018)

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 12.1 à 14.3% vol. soit + 0.7% vol.	De 11.9 à 13.8% vol. soit + 0.7% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3.7 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0,3 g H ₂ SO ₄ /L	4.4 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0,4 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.6 g/L soit - 0.3 g/L	2.6 g/L soit - 0.4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,34 soit + 0,07 unité	pH=3,38 soit + 0,09 unité
Poids de baies	+ 1.6 %	- 2.2 %
Indices de Glories IRTF	465 mg/L	847 mg/L
Anthocyanes totales ApH3.2*	Soit -0.1 %	Soit -1.7 %

* 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

Les tendances de la semaine dernière se confirment concernant le poids des baies, les grenaches stagnent et les syrah commencent à se concentrer. La maturation pulpaire suit son cours, avec une cinétique de maturation des deux cépages toujours synchronisée. Nous sommes encore en phase active de chargement en sucres pour la majorité des parcelles.

L'acidité a quant à elle légèrement baissé, affectant encore le potentiel acide des raisins (4 parcelles de grenache du référentiel ont une teneur en malique déjà inférieure à 1g/l).

Il semblerait que la majorité des parcelles aient atteintes leur plateau phénolique. En effet, la teneur en anthocyanes facilement extractibles stagne sur les grenaches et diminue légèrement pour les syrah, et la contribution des pépins ne baisse guère. Nous verrons dans la suite du bulletin que cette tendance n'est pas généralisée à tous les secteurs. Le prochain contrôle permettra de confirmer ou d'infirmer cette tendance.

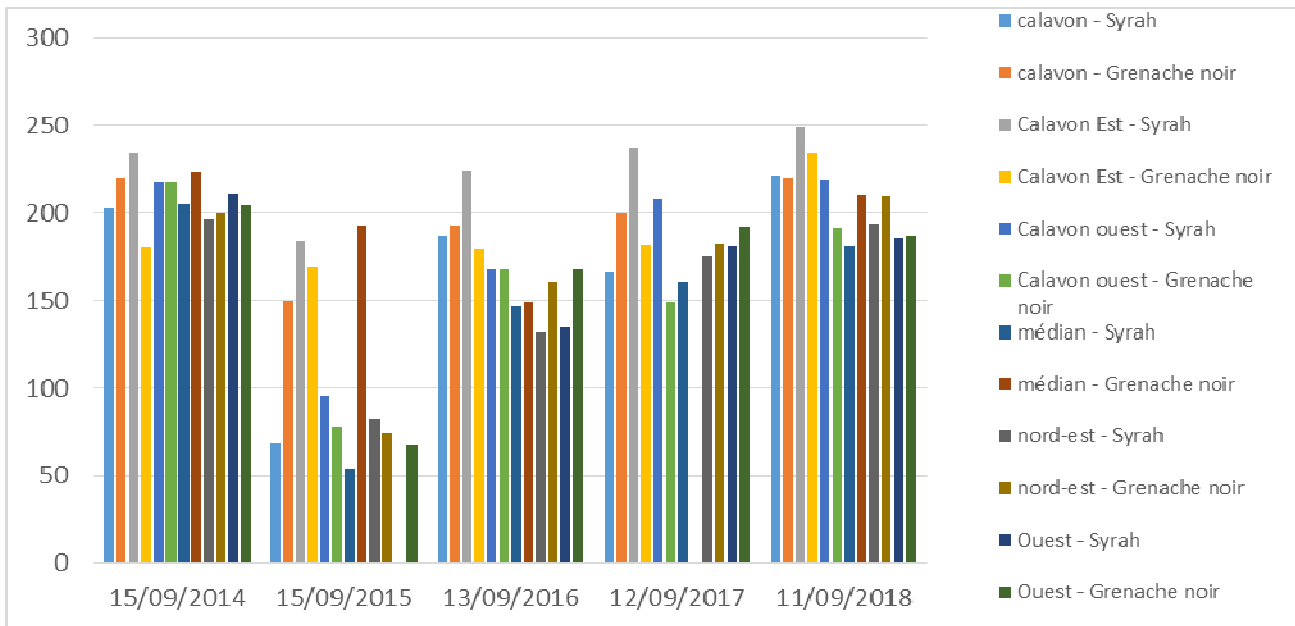


Figure 1 : Evolution de la teneur en azote assimilable par zone de précocité sur cépage grenache et syrah, par rapport aux quatre derniers millésimes

La teneur en azote assimilable a, cette semaine, encore légèrement baissé, pour atteindre une moyenne de 208 mg/l pour les grenaches et 203 mg/l pour les syrah. Le graphique ci-dessus nous montre que nous sommes cependant encore dans des valeurs similaires voire supérieures aux années précédentes.

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (9 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 11.2 à 15.1% vol. soit +0.9 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,3 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,4 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.1 g/L soit - 0.5 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,38 soit + 0,10 unité
Poids de baies	+ 0%

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

L'hétérogénéité de maturité est spectaculaire avec 4% vol. d'écart. Le poids des baies stagne et ne semble malheureusement pas avoir profité des pluies de jeudi dernier. La maturation pulpaire semble repartir en phase active avec une évolution du rapport sucres sur acidité élevée.

Cependant, la perte d'acidité de cette semaine a engendré une forte élévation du pH, qui sera préjudiciable à l'élaboration de rosé. Une acidification bien maîtrisée sera l'enjeu de ce millésime.

Aucune nouvelle parcelle n'a été vendangée cette semaine, cependant certaines d'entre elles atteignent ou dépassent les objectifs technologiques et ne devraient pas tarder à être ramassées compte tenu de la faible acidité et de la pression fongique qui plane sur le vignoble.

Observations au vignoble

Les contraintes hydriques ne sont toujours pas visibles, les vignes ayant bénéficié de légères précipitations le jeudi 6 septembre. La situation au vignoble reste cependant stable. Les foyers de pourriture ne semblent pas se multiplier, mais paraissent bien actifs sur les parcelles déjà touchées, ce qui doit mobiliser la vigilance des vignerons.

Les syrah sont le plus touchées par des phénomènes de ramollissement des baies, il faut donc s'apprêter à être réactif afin de récolter rapidement si le phénomène s'intensifie.

Différenciation par zones de précocités

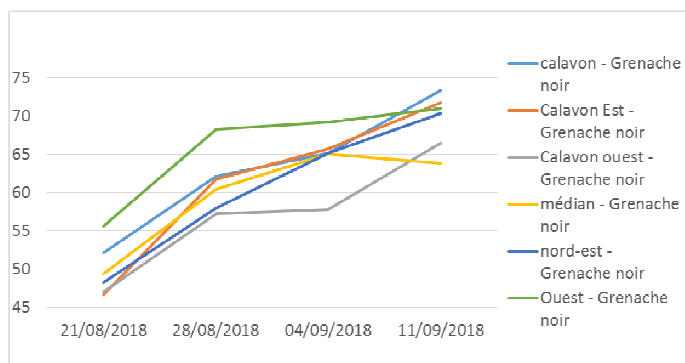


Figure 2 : Evolution de la teneur en sucres par baies sur cépage grenache noir, millésime 2018

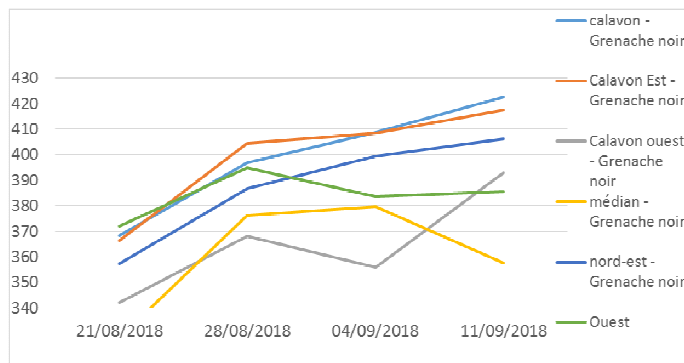


Figure 3 : Evolution du poids des baies sur cépage grenache noir, millésime 2018

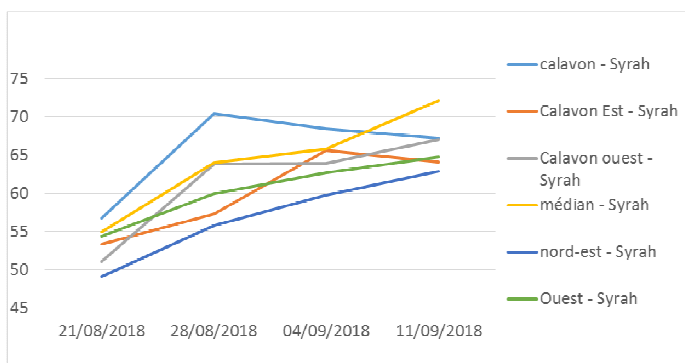


Figure 4 : Evolution de la teneur en sucres par baies sur cépage syrah, millésime 2018

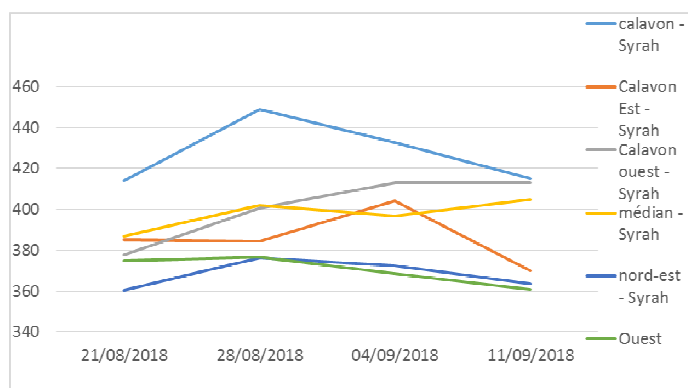


Figure 5 : Evolution du poids des baies sur cépage syrah, millésime 2018

Les grenaches du secteur médian sont les seuls qui ont perdu en poids de baies avec moins 6%. Ceux du secteur Calavon-ouest ont en revanche gagnés 10% en poids, ils semblent être ceux qui ont le plus profité des pluies du jeudi 6 septembre dernier.

Les syrah sont en concentration, avec celles du secteur Calavon-est qui sont le plus marquées avec une perte de 8% du poids. Seules celles du secteur médian ont gagnées en poids avec plus 2%.

Les quatre figures ci-dessus nous montrent bien que l'évolution de la teneur en sucres par baies est corrélée à l'évolution du poids des baies. Nous avons encore une cinétique de maturation active sur les grenaches du secteur Calavon-ouest, car même avec une augmentation du poids des baies, nous avons toujours une augmentation de la teneur en sucres par baies. Les grenaches des secteurs Médiens et Ouest sont quant à eux en cinétique ralentie.

Les syrah du secteur Calavon-est et Nord-est montrent le même phénomène, et sont donc encore en cinétique active, contrairement aux syrah du secteur Calavon qui sont en cinétique ralentie.

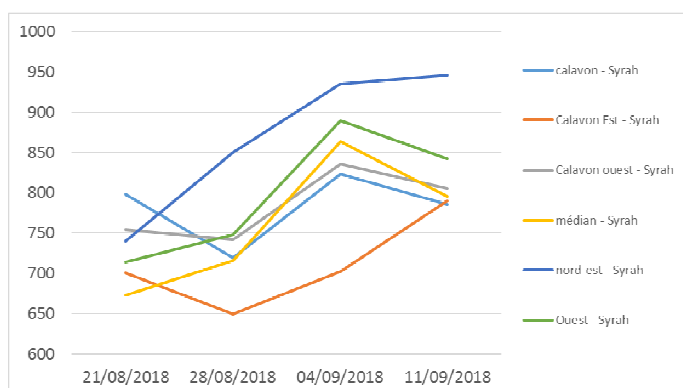


Figure 6 : Evolution de la teneur en anthocyanes facilement extractibles sur cépage syrah, millésime 2018

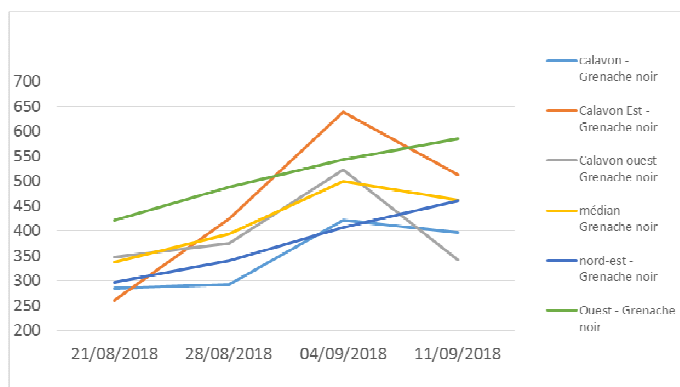


Figure 7 : Evolution de la teneur en anthocyanes facilement extractibles sur cépage grenache noir, millésime 2018

Les figures 6 et 7 nous montrent que les syrah du secteur Calavon-est et Nord-est et les grenaches du secteur Ouest et Nord-est sont encore en maturation phénolique active. Tous les autres secteurs semblent atteindre leur plateau d'anthocyanes.

En conclusion

La maturité pulpaire se poursuit sur un bon rythme. Bien que les teneurs en anthocyanes en début de maturation semblaient confortables, elles le sont moins si l'on considère que le plateau phénolique est atteint. Le prochain contrôle nous confortera quant à cette hypothèse. Il semble donc judicieux de rester patient sur les parcelles à faible pression fongique et sans décrochage hydrique afin d'espérer atteindre un optimum phénolique.

En bouche, la sensation de fruité s'accroît et les pellicules sont légèrement plus friables. La récolte des parcelles à objectif rosé devrait suivre son cours au vu de l'avancée des maturités technologiques, mais il faut rester vigilant face à l'hétérogénéité spectaculaire du référentiel.

Météociel prévoit de légères précipitations régulières à partir de la semaine prochaine avec toujours des températures chaudes. La situation sanitaire est donc susceptible d'évoluer rapidement. Il est indispensable de visiter régulièrement chaque parcelle afin d'optimiser les maturités, en fonction des différents objectifs produits dans ce contexte incertain.

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

EEmail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 10/09/18 au 11/09/18

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 - calavon - Préleveur 2																					
039	Joucas	JOUCAS	10/09	431	218	13,0	3,6	3,44	2,0	6,1	1,2	60,6	139	217	695,0	437	37	54	38		
041	Les Martians	GOULT	10/09	530	221	13,1	3,5	3,41	1,6	6,0	1,1	63,1	124	215	701,0	323	54	61	33		
064	Les Gervais	MAUBEC	10/09	331	204	12,1	4,3	3,34	2,7	6,4	1,3	47,4	110	179	546,0	305	44	69	39		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	10/09	398	221	13,1	3,1	3,44	0,8	6,2	1,0	71,2	143	268	907,0	522	42	48	40		
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																					
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	10/09	384	215	12,8	3,9	3,38	2,0	6,7	1,1	54,5	137	234	1620,0	768	53	25	41		
092	Plaine Sylla gde ter	APT	10/09	451	215	12,8	3,1	3,42	1,0	6,0	1,1	69,5	137	235	289,0	258	11	67	32		
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	10/09	393	219	13,0	3,6	3,42	1,7	6,3	1,2	60,2	99	166	738,0	376	49	66	44		
076	Les Moliards	MAUBEC	10/09	393	204	12,1	3,7	3,36	1,6	6,6	1,2	55,0	115	217	407,0	308	24	66	36		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																					
089	canteperdrix	gimbert yannick	11/09	301	230	13,6	3,2	3,41	1,2	6,2	1,1	70,9	116	189	791,0	434	45	55	38		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																					
087	L'Estagnau	Françoise JEAN	10/09	413	221	13,1	3,7	3,44	1,6	6,5	1,2	59,3	139	238	837,0	442	47	56	40		
094	Jusalem est	TERRA VENTOUX	10/09	359	220	13,1	3,4	3,36	1,3	6,0	1,0	65,0	108	205	1052,0	512	51	49	41		

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

EEmail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 10/09/18 au 11/09/18

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 - nord-est

- Préleveur 1

009	La ferraille	BEDOIN	11/09	457	220	13,1	4,0	3,25	1,7	6,7	0,9	54,9	111	221	820,0	495	40	51	40		
010	Les Fatigons	BEDOIN	11/09	408	220	13,0	4,2	3,23	1,9	6,8	0,9	52,9	96	192	842,0	471	44	59	46		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	11/09	352	214	12,7	4,2	3,22	2,1	6,6	1,0	51,2	101	191	1086,0	523	52	51	43		
053	Les Plantades	BEAUMONT	11/09	380	206	12,2	4,3	3,22	2,2	6,8	1,0	48,0	108	217	1006,0	484	52	43	34		
077	Tales	ENTRECHAUX	11/09	349	215	12,8	3,8	3,23	1,5	6,8	0,9	55,8	98	177	1337,0	630	53	41	43		
081	Les Plaines	BEAUMONT	11/09	471	213	12,7	4,3	3,22	2,3	6,9	1,0	49,2	104	203	779,0	390	50	56	36		
084	le limon	gaec mourougadou	11/09	405	231	13,7	3,8	3,30	1,5	6,8	1,1	61,4	89	133	879,0	486	45	59	48		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	11/09	366	226	13,4	3,3	3,28	0,9	6,4	0,8	67,5	101	201	1005,0	522	48	48	40		
088	les gaps	jouve stephane	11/09	428	222	13,2	3,5	3,27	1,3	6,4	0,9	62,6	96	182	742,0	359	52	60	36		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	11/09	391	212	12,6	4,0	3,22	1,8	6,6	0,8	53,4	105	231	814,0	458	44	56	41		
095	Le séguret	BEAUMONT	11/09	436	209	12,4	4,0	3,19	1,7	6,7	0,8	52,5	109	232	861,0	428	50	53	37		

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	10/09	432	209	12,4	4,0	3,52	2,3	6,6	1,5	52,1	204	339	315,0	278	12	62	30		
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	11/09	343	221	13,1	3,4	3,30	1,2	6,3	0,9	64,3	107	214	1095,0	540	51	45	39		
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	11/09	393	241	14,3	3,6	3,47	1,6	6,9	1,4	66,7	99	145	1225,0	711	42	44	51		
037	Les campagnolles	CAROMB	11/09	390	240	14,3	3,0	3,38	0,9	6,0	0,9	80,3	98	168	1258,0	609	52	40	40		

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	10/09	416	217	12,9	3,5	3,41	1,3	6,4	1,2	62,5	131	221	833,0	479	42	48	37		
-----	-------------	---------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	10/09	398	203	12,1	4,8	3,37	3,3	7,0	1,4	42,2	151	242	1243,0	622	50	46	46		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	10/09	432	202	12,0	5,4	3,35	4,4	6,7	1,5	37,2	127	201	2036,0	950	53	23	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 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 10/09/18 au 11/09/18

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	10/09	402	207	12,3	4,2	3,37	2,4	6,7	1,3	49,3	105	177	1515,0	721	52	37	46		
080	Les Mézards	APT	10/09	338	228	13,5	3,4	3,61	1,4	6,5	1,4	67,4	202	322	1423,0	859	40	27	47		
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	10/09	408	201	11,9	4,5	3,42	3,3	6,3	1,5	44,6	136	210	1241,0	725	42	36	45		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	10/09	418	205	12,2	5,3	3,35	4,1	7,0	1,5	38,5	147	229	1689,0	886	48	28	50		
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
021	Fondreche	MAZAN	11/09	400	218	13,0	4,2	3,38	2,3	7,1	1,4	51,7	114	183	1318,0	639	52	37	40		
091	Limon sud	Canteperdrix	11/09	430	233	13,8	3,9	3,42	1,9	6,9	1,4	60,1	106	151	1447,0	731	49	27	40		
SYRAH - médian - Préleveur 2																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	10/09	384	216	12,9	4,2	3,31	2,2	6,8	1,1	51,3	118	210	2185,0	1017	53	23	53		
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	11/09	356	211	12,5	4,9	3,32	3,1	7,6	1,5	42,9	111	181	2251,0	1089	52	9	48		
079	Les Confines	BEDOIN	11/09	355	225	13,4	3,6	3,40	1,6	6,6	1,2	62,8	130	216	1632,0	806	51	31	47		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	11/09	430	204	12,1	4,9	3,28	3,6	6,8	1,4	41,3	112	174	1433,0	694	52	32	41		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	11/09	321	223	13,2	4,3	3,36	2,4	7,1	1,3	51,6	140	246	2365,0	1218	48	15	57		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	11/09	356	221	13,1	4,7	3,37	2,5	7,9	1,6	47,3	97	153	1801,0	922	49	21	47		
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	11/09	335	225	13,4	4,0	3,32	1,9	7,1	1,1	55,9	120	211	1659,0	809	51	29	45		
096	Le gouredon	CAROMB	11/09	364	229	13,6	4,0	3,45	2,0	7,0	1,5	57,8	106	157	1580,0	774	51	33	46		
SYRAH - Ouest - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	10/09	383	219	13,0	4,1	3,43	2,3	6,7	1,4	53,7	120	189	1880,0	942	50	22	48		

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 10/09/18 au 11/09/18

Nb échantillons : 10

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	10/09	418	230	13,6	2,8	3,48	0,7	5,7	1,1	81,5	92	150					
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	10/09	423	202	12,0	4,0	3,32	1,9	6,4	1,1	51,1	134	263					
GRENACHE NOIR - calavon median - Préleveur 2																			
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	10/09	379	188	11,2	3,6	3,30	1,4	6,5	1,1	51,7	131	236					
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	10/09	452	211	12,5	3,6	3,31	1,5	6,2	1,1	58,7	80	137					
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																			
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	10/09	445	255	15,1	2,9	3,55	0,6	6,2	1,3	88,8	83	108					
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																			
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	11/09	402	247	14,7	2,8	3,43	0,6	6,0	1,0	88,4	100	175					
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																			
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	10/09	429	210	12,5	3,4	3,30	0,9	6,4	0,9	62,2	116	226					
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2																			
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	10/09	391	227	13,5	3,4	3,37	1,0	6,4	1,0	66,3	97	185					
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	10/09	423	197	11,7	3,9	3,29	1,8	6,5	1,0	50,7	139	262					
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																			
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	11/09	445	238	14,2	2,7	3,42	0,6	6,0	0,9	87,0	119	224					

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)