

## Une nette accélération des cinétiques

### Tendances par rapport à la semaine dernière

	<b>Grenache</b> (27 parcelles)	<b>Syrah</b> (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 10,6 à 13,1 % soit +1,5% vol.	De 11,1 à 13,1 % soit +1,4 % vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	5,2 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit -1,1 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	5,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit -1,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l
pH moyen	+0,11 unité pH (pH=3,10)	
Poids de baies	-8 %	-12%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,45 à 3,52 soit +10%	De 5,14 à 7,8 soit +10%

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

Le gain de degré est de l'ordre de 1,5% sur les 2 cépages. Ce gain de degré s'accompagne d'une augmentation significative de la concentration en acide tartrique. Le poids des baies est en diminution. Ces trois observations sont vérifiées sur toutes les parcelles du référentiel sans exception et montrent qu'il y a un effet de concentration par perte d'eau. Dans certains cas il s'agit d'un début de flétrissement.

Le gain de degré s'explique en grande partie par ces phénomènes de concentration. L'accumulation des sucres dans la baie a été affectée par un ralentissement de la photosynthèse qui s'explique certainement par les températures élevées.

La dégradation de l'acide malique a été importante sur Grenache :-1,4g/l (de 4,6g/l la semaine dernière à 3,2g/l cette semaine) comme sur Syrah : -1,7 g/l (de 5,2 à 3,5). Sans phénomène de concentration, cette chute aurait été encore plus importante. Les valeurs les plus faibles atteignent 2,2g/l sur les deux cépages.

Le potentiel couleur des Syrah est le plus élevé de ces dix derniers millésimes et proche de 2007.

Sur grenache le potentiel couleur est moyen et est proche de 2009 ou 2010 à même date. Il a peu évolué par rapport à la semaine dernière malgré l'effet de concentration.

## *Observations au vignoble*

La semaine écoulée se caractérise par des journées et des nuits chaudes. Sur les parcelles où les grappes sont très exposées, les raisins ont pu s'échauffer. Des débuts de flétrissement sont ponctuellement visibles. En pleine journée, le flétrissement est palpable sur certaines parcelles : les grappes sont molles et semblent relativement fragiles. A noter que le flétrissement n'est visible à l'œil qu'à partir d'une perte de volume des baies de 10 à 15%.

### **Grenache**

La véraison se poursuit lentement. Les parcelles équilibrées des secteurs précoces présentent des grappes bien vérées mais, dès que la charge est plus élevée, la coloration reste très hétérogène. Ces observations sont confirmées par l'évolution des indices en anthocyanes.

Les pulpes deviennent fruitées, plus sucrées et moins acides. En dehors de quelques parcelles équilibrées, les pellicules restent herbacées, astringentes et dures.

### **Syrah**

Les Syrah sont globalement bien colorées. Elles semblent mieux se comporter que les Grenache par rapport aux conditions du millésime.

Les pulpes sont bien fruitées. Les pellicules sont relativement friables, fines et peu herbacées.

### **Etat sanitaire**

Les conditions météo ont permis de stabiliser la situation sanitaire. Les foyers de Botrytis ont, de manière générale, peu évolué. Toutefois, les parcelles les plus chargées et vigoureuses restent fragiles et sont à contrôler fréquemment afin de suivre leur évolution. Le débuts de flétrissement fragilisent les grappes : on trouve de petits foyers de botrytis sur quelques parcelles équilibrées malgré leur grappes plus lâches.

Sur les parcelles fortement atteintes par le mildiou mosaïque, celui-ci est encore bien actif. Parmi ces parcelles, la défoliation des entrecoeurs et des extrémités de rameaux a pu être importante au cours de la semaine. Dans ces situations, la maturation est fortement compromise par le manque de feuillage.

## *Conclusion générale*

Les maturités technologiques sont en moyenne en avance de 8-10 jours par rapport à l'an passé mais cela est **très variable selon les charges en raisin**. Sur les parcelles les plus chargées à grosses grappes compactes, les contrôles maturité risquent de surévaluer le niveau de maturité des parcelles. Ces deux caractéristiques doivent être prises en compte dans vos contrôles maturités.

**Les objectifs rosés (maturité sucre/acide et aromatique) vont être rapidement atteints voire dépassés sur les secteurs précoces.** Les contrôles maturité et dégustation de baies doivent vous permettre d'orienter plus précisément vos choix de date de récolte.

**Bulletin de résultats de contrôles de maturité  
Analyses polyphénoliques**

**SYND. VIG. DES COTES DU VENTOUX**

Chateau Durbesson

Route de Velleron

**N° de client** CA0023

**Tel** **Fax**

*Analyses du 22/08/2011 au 23/08/2011*

**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  
ass.  
mg/l**

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

**GRENACHE NOIR** - **calavon**

- **Préleveur 2**

Parcelle	Lieu-Dit	Producteur	Date	Poids	Sucre	Degré	AT	pH	Acide	Acide	K	S/AT	N	ApH1	ApH3,2	EA	MP	IPT	CPT	IA
			d'analyse	200 baies	g/l	Pot.	gH2SO4/l		Malique	Tartrique	g/l		ass.	mg/l	mg/l	%	%	Glories		
039	Joucas	JOUCAS	23/08	399	215	12,8	5,2	3,13	3,3	6,9	1,4	41,3	135						1,70	2,60
041	Les Martians	GOULT	23/08	435	211	12,5	5,1	3,10	3,1	7,2	1,4	41,3	143						1,90	2,61
064	Les Gervais	MAUBEC	23/08	316	208	12,3	5,0	3,06	3,1	6,9	1,4	41,6	102						2,00	2,07
078	Saint Eryes	BONNIEUX	23/08	383	214	12,7	5,3	3,11	3,4	7,1	1,4	40,4	115						1,80	2,22

**GRENACHE NOIR** - **Calavon Est**

- **Préleveur 2**

Parcelle	Lieu-Dit	Producteur	Date	Poids	Sucre	Degré	AT	pH	Acide	Acide	K	S/AT	N	ApH1	ApH3,2	EA	MP	IPT	CPT	IA
			d'analyse	200 baies	g/l	Pot.	gH2SO4/l		Malique	Tartrique	g/l		ass.	mg/l	mg/l	%	%	Glories		
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	23/08	355	215	12,8	5,0	3,12	3,1	6,9	1,5	43,0	169						1,80	2,58
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	23/08	310	212	12,6	4,7	3,09	2,5	7,1	1,3	45,2	121						1,80	2,99

**GRENACHE NOIR** - **Calavon ouest**

- **Préleveur 2**

Parcelle	Lieu-Dit	Producteur	Date	Poids	Sucre	Degré	AT	pH	Acide	Acide	K	S/AT	N	ApH1	ApH3,2	EA	MP	IPT	CPT	IA
			d'analyse	200 baies	g/l	Pot.	gH2SO4/l		Malique	Tartrique	g/l		ass.	mg/l	mg/l	%	%	Glories		
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	23/08	305	215	12,8	4,7	3,17	2,8	7,3	1,6	45,7	103						1,90	2,53
076	Les Moliards	MAUBEC	23/08	367	190	11,3	5,4	3,02	3,6	7,2	1,5	35,1	84						1,80	2,29

**GRENACHE NOIR** - **médian**

- **Préleveur 1**

Parcelle	Lieu-Dit	Producteur	Date	Poids	Sucre	Degré	AT	pH	Acide	Acide	K	S/AT	N	ApH1	ApH3,2	EA	MP	IPT	CPT	IA
			d'analyse	200 baies	g/l	Pot.	gH2SO4/l		Malique	Tartrique	g/l		ass.	mg/l	mg/l	%	%	Glories		
017	L'Estagnol	MAZAN	22/08	322	216	12,9	4,8	3,01	2,4	7,5	1,5	45,1	37						2,00	2,54
018	Pied Faucon	MAZAN	22/08	314	211	12,5	5,8	2,98	3,2	7,9	1,5	36,4	77						2,20	2,49
073	Canteperdrix	MAZAN	22/08	346	199	11,8	4,8	3,01	2,6	7,4	1,4	41,5	71						1,70	2,09

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 / 3**

**#Erreur**

**Bulletin de résultats de contrôles de maturité  
Analyses polyphénoliques**

**SYND. VIG. DES COTES DU VENTOUX**

Chateau Durbesson

Route de Velleron

**N° de client** CA0023

**Tel**

**Fax**

*Analyses du 22/08/2011 au 23/08/2011*

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 ass. mg/l
-----------------------	----------	------------	-------------------	-------------------------	--------------	-----------------------	----------------	----	-------------------------	---------------------------	----------	------	-------------------

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

<b>GRENACHE NOIR</b>		- nord-est		- Préleveur 1													
010	Les Fatigons	BEDOIN	22/08	295	199	11,8	5,7	2,95	3,6	7,6	1,4	34,9	89			1,80	1,85
011	Le Limon	BEDOIN	22/08	306	206	12,3	5,2	3,01	2,7	7,7	1,5	39,7	85			1,80	2,35
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	22/08	253	211	12,5	5,9	2,96	3,5	7,5	1,4	35,8	104			2,10	3,41
016	Les Gaps	FLASSAN	22/08	296	210	12,5	5,4	3,04	3,4	7,4	1,5	38,9	81			2,00	2,83
001	La Marge	BEAUMONT	23/08	326	196	11,6	5,6	3,01	3,8	7,4	1,5	35,0	109			1,80	1,94
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	23/08	312	204	12,1	5,6	3,06	3,9	7,4	1,5	36,4	105			2,10	2,97
009	La ferraille	BEDOIN	23/08	366	196	11,7	5,3	3,04	3,3	7,2	1,4	37,0	145			1,90	2,14
053	Les Plantades	BEAUMONT	23/08	325	197	11,7	5,9	3,09	4,2	7,2	1,5	33,4	146			2,00	2,62
056	Saint Andeol	LE BARROUX	23/08	293	216	12,8	4,9	3,10	3,3	7,3	1,6	44,1	74			2,00	3,52
077	Tales	ENTRECHAUX	23/08	302	179	10,6	5,9	2,99	3,9	7,3	1,4	30,4	150			1,90	1,63

<b>GRENACHE NOIR</b>		- nord-est		- Préleveur 2													
015	Le château	FLASSAN	23/08	290	212	12,6	5,1	3,15	3,3	7,5	1,7	41,6	103			2,00	2,75

<b>GRENACHE NOIR</b>		- Ouest		- Préleveur 1													
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	22/08	345	220	13,1	4,9	3,02	2,6	7,7	1,5	44,9	58			2,20	3,24
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	22/08	326	221	13,1	4,7	3,10	2,4	7,3	1,6	47,0	57			2,10	3,02
037	Les campagnolles	CAROMB	22/08	325	220	13,1	4,5	3,08	2,2	7,3	1,5	48,9	60			2,00	3,39

<b>GRENACHE NOIR</b>		- Ouest		- Préleveur 2													
026	Terre Morte	SAINT DIDIER	23/08	361	212	12,6	4,6	3,20	2,8	7,2	1,6	46,2	132			2,10	2,96
075	Le Château	VILLE/AUZON	23/08	310	193	11,5	5,6	3,03	4,0	7,1	1,5	34,5	107			1,80	1,45

<b>SYRAH</b>		- calavon		- Préleveur 2													
051	Joucas	JOUCAS	23/08	399	210	12,5	5,2	3,19	3,6	6,9	1,6	40,4	119			3,00	7,23
061	La Verriere	DNE VERRIERE	23/08	329	212	12,6	4,3	3,27	2,3	7,4	1,5	49,3	147			3,20	7,80

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**

**Bulletin de résultats de contrôles de maturité  
Analyses polyphénoliques**

**SYND. VIG. DES COTES DU VENTOUX**

Chateau Durbesson

Route de Velleron

**N° de client** CA0023

**Tel** **Fax**

*Analyses du 22/08/2011 au 23/08/2011*

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 ass. mg/l						CPT	IA	
														ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories			
<b>SYRAH</b>																					
- Calavon Est																					
- Préleveur 2																					
047	Pereal	SAINT SATURNIN	23/08	326	212	12,6	5,3	3,11	3,4	7,0	1,5	40,0	98							2,70	6,56
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	23/08	350	210	12,5	5,3	3,10	3,7	6,8	1,4	39,7	171							2,40	5,97
<b>SYRAH</b>																					
- Calavon ouest																					
- Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	23/08	321	208	12,3	5,0	3,21	3,5	7,1	1,7	41,5	134							2,60	5,21
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	23/08	350	214	12,7	4,9	3,17	2,8	7,0	1,4	43,7	165							2,60	6,39
<b>SYRAH</b>																					
- médian																					
- Préleveur 1																					
020	Limon Sud	MAZAN	22/08	207	214	12,7	5,6	3,11	3,2	7,6	1,6	38,2	123							2,30	5,58
021	Fondreche	MAZAN	22/08	331	202	12,0	6,2	2,98	4,0	7,9	1,6	32,6	83							2,60	5,54
<b>SYRAH</b>																					
- médian																					
- Préleveur 2																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	23/08	312	214	12,7	5,1	3,11	3,2	7,6	1,7	42,0	96							3,10	6,86
<b>SYRAH</b>																					
- nord-est																					
- Préleveur 1																					
007	Le Puy	ENTRECHAUX	23/08	354	187	11,1	6,1	2,98	4,3	6,9	1,5	30,7	89							2,70	5,14
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	23/08	292	200	11,9	6,1	3,07	4,3	7,4	1,6	32,7	140							3,30	7,78
054	Les Plantades	BEAUMONT	23/08	394	205	12,2	6,2	3,14	5,1	7,2	1,7	33,0	161							2,50	5,84
057	Saint Andeol	LE BARROUX	23/08	269	219	13,0	5,0	3,14	3,3	7,2	1,7	43,9	80							2,90	7,11
<b>SYRAH</b>																					
- nord-est																					
- Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	23/08	350	215	12,8	4,9	3,17	3,6	7,0	1,7	43,8	119							2,70	6,58
<b>SYRAH</b>																					
- Ouest																					
- Préleveur 1																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	22/08	298	219	13,0	5,3	3,18	3,3	7,8	1,9	41,4	79							2,70	6,33
036	Pradet Serre	CAROMB	22/08	334	190	11,3	3,9	3,23	2,3	6,6	1,6	48,6	91							3,00	7,07

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 3 / 3

#Erreur