

Une maturation ralentie

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 10,4 à 14 % vol. soit 0,6 % vol.	De 11,9 à 13,5 % vol. soit +0,5 % vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	4,3 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,9 g H ₂ SO ₄ /l	5,3 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,7 g H ₂ SO ₄ /l
pH moyen	+0,09 unité pH (pH=3,19)	
Poids de baies	stable	
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,42 à 3,67 soit +3%	De 5,07 à 7,22 stable

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

La vitesse d'accumulation des sucres est restée au ralenti. A la différence de la 3^{ème} semaine d'août, la taille des baies a peu évolué au cours de la semaine dernière. Cela explique un gain de degré bien plus faible que dans le précédent bulletin.

La dégradation de l'acide malique a été modérée sur Grenache :-0,6 g/l (de 3,2g/l la semaine dernière à 2,6g/l cette semaine) comme sur Syrah : -0,4 g/l (de 3,5 à 3,1). Les valeurs les plus faibles atteignent 1,7g/l sur Grenache et 2,5g/l sur Syrah. La vitesse de dégradation est naturellement plus importante sur les parcelles et secteurs plus tardifs.

Le potentiel couleur des Syrah n'évolue plus (le plateau d'accumulation des anthocyanes semble atteint) mais reste le plus élevé de ces dix derniers millésimes. Sur Grenache, ce potentiel évolue peu et reste moyen. La coloration des baies évolue très lentement.

Ces cinétiques de maturation cachent sans doute 2 phases bien distinctes : une phase de maturation ralentie de lundi à vendredi puis une reprise des cinétiques suite à l'adoucissement des températures.

Observations au vignoble

La semaine dernière, les symptômes de carence en magnésium (décoloration des feuilles de l'extérieur vers l'intérieur se développant de la base vers l'extrémité des rameaux) sont apparus sur de nombreuses parcelles de Grenache mais aussi sur quelques Syrah. Les phénomènes d'échaudage et de flétrissement évoqués dans le précédent bulletin se sont généralisés avec une fréquence plus importante sur les raisins exposés au soleil. Les 2 cépages ont été touchés.

Depuis l'épisode pluvieux de vendredi dernier, les températures (notamment nocturnes) ont baissé. L'effet de ce rafraîchissement sur les cinétiques de maturation n'est pas encore bien visible.

Les baies les plus flétries se caractérisent par des arômes de raisin confit ou de pruneau et une sensation de sucre et d'acidité assez importante. Les tanins des pellicules sont assez asséchants. Dans de nombreux cas le flétrissement devrait être réversible comme on commence à le percevoir au vignoble.

Grenache

La véraison se poursuit très lentement. La coloration reste très hétérogène à l'intérieur des parcelles mais aussi à l'intérieur des souches.

Les pulpes gagnent en maturité aromatique mais l'acidité reste bien présente même sur des baies bien sucrées. Les pellicules évoluent peu et restent majoritairement herbacées et astringentes.

Syrah

Les Syrah sont globalement bien colorées.

En dehors des parcelles très chargées, les pulpes sont neutres à aromatiques mais, comme sur grenache on note souvent une acidité encore présente. Les pellicules sont en général neutres au niveau aromatique. On note encore de l'herbacé sur les secteurs plus tardifs ou les parcelles plus chargées.

Etat sanitaire

Les foyers de Botrytis ont séchés au cours de la semaine écoulée. Le Mistral a rapidement évacué l'humidité suite aux pluies de vendredi soir. Les foyers de Botrytis ont peu évolué. Il faut toutefois rester vigilant sur l'évolution sanitaire en fonction de la météo à venir et des secteurs où les vers de grappes sont présents.

Conclusion générale

La maturation s'est ralentie au cours de la semaine écoulée mais l'adoucissement des températures devrait permettre d'inverser cette tendance.

La maturation de certains Grenache assez chargés et/ou très hétérogènes semble difficile. Sur certaines de ces parcelles, les objectifs devront sans doute être revus.

La situation sanitaire s'est stabilisée. Il faut toutefois rester vigilant car les prévisions météo annoncent des épisodes pluvieux potentiels en milieu et fin de semaine.

**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 29/08/11 au 30/08/11

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

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

GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2

039	Joucas	JOUCAS	30/08	409	229	13,6	4,1	3,25	2,7	6,9	1,6	55,9	103						1,70	2,33
041	Les Martians	GOULT	30/08	420	218	12,9	4,1	3,18	2,7	7,1	1,5	53,0	95						2,10	2,72
064	Les Gervais	MAUBEC	30/08	335	217	12,9	4,4	3,20	3,1	7,0	1,7	49,3	83						2,20	2,55
078	Saint Eryes	BONNIEUX	30/08	409	218	12,9	4,2	3,23	2,8	6,9	1,6	51,8	98						1,80	1,96

GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2

044	Les Grès	SAINT SATURNIN	30/08	361	220	13,0	3,9	3,22	2,3	7,0	1,6	56,3	114						2,00	2,30
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	30/08	289	220	13,1	4,1	3,33	2,4	7,2	1,7	53,8	148						1,90	2,97

GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2

068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	30/08	300	220	13,0	4,1	3,25	2,8	7,2	1,6	53,6	115						2,00	2,65
076	Les Moliards	MAUBEC	30/08	373	208	12,4	4,0	3,14	1,9	7,4	1,5	52,0	73						2,10	2,39

GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1

017	L'Estagnol	MAZAN	29/08	323	229	13,6	3,9	3,14	1,8	7,0	1,5	58,8	47						2,10	3,01
018	Pied Faucon	MAZAN	29/08	346	227	13,5	4,3	3,08	2,1	7,3	1,4	52,7	40						2,10	2,77
073	Canteperdrix	MAZAN	29/08	350	212	12,6	4,1	3,11	2,4	6,9	1,5	51,7	65						1,60	2,18

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 : 17,5 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 29/08/11 au 30/08/11

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

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

GRENACHE NOIR		- nord-est												- Préleveur 1					
010	Les Fatigons	BEDOIN	29/08	315	212	12,6	4,6	3,08	2,8	7,2	1,5	46,1	46					1,90	2,31
011	Le Limon	BEDOIN	29/08	316	215	12,8	4,6	3,16	2,7	7,8	1,7	46,8	78					1,70	2,29
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	29/08	281	226	13,5	4,4	3,09	2,5	7,3	1,6	51,5	74					2,20	3,29
016	Les Gaps	FLASSAN	29/08	320	219	13,0	4,5	3,10	2,8	7,3	1,6	48,6	46					2,20	3,12
001	La Marge	BEAUMONT	30/08	331	215	12,8	4,7	3,13	3,0	7,3	1,5	45,7	113					1,80	2,41
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	30/08	319	219	13,0	4,6	3,15	3,2	8,3	1,5	47,6	88					2,20	3,19
009	La ferraille	BEDOIN	30/08	369	206	12,3	4,4	3,14	2,6	7,1	1,4	46,9	135					1,90	2,30
053	Les Plantades	BEAUMONT	30/08	341	205	12,2	4,6	3,18	3,0	6,9	1,5	44,5	123					1,80	2,57
056	Saint Andeol	LE BARROUX	30/08	305	235	14,0	4,1	3,24	2,5	6,8	1,6	57,3	71					2,30	3,67
077	Tales	ENTRECHAUX	30/08	303	192	11,4	4,7	3,09	2,7	7,2	1,3	40,8	153					1,90	1,99

GRENACHE NOIR		- nord-est												- Préleveur 2					
015	Le château	FLASSAN	30/08	282	224	13,3	3,9	3,19	1,7	7,7	1,6	57,4	90					2,20	2,71

GRENACHE NOIR		- Ouest												- Préleveur 1					
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	29/08	302	219	13,0	4,1	3,20	2,3	7,3	1,7	53,5	87					2,10	3,27
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	29/08	337	233	13,8	4,2	3,19	2,6	7,7	1,8	55,5	23					1,80	3,43
037	Les campagnolles	CAROMB	29/08	334	227	13,5	3,6	3,18	1,9	6,6	1,5	63,0	61					2,00	3,00

GRENACHE NOIR		- Ouest												- Préleveur 2					
026	Terre Morte	SAINT DIDIER	30/08	346	220	13,1	3,8	3,22	2,0	6,9	1,5	58,0	99					2,20	2,68
075	Le Château	VILLE/AUZON	30/08	325	175	10,4	5,5	2,98	3,9	6,8	1,2	31,9	91					1,90	1,42

SYRAH		- calavon												- Préleveur 2					
051	Joucas	JOUCAS	30/08	384	223	13,3	4,6	3,25	3,5	7,0	1,8	48,5	93					2,60	6,25
061	La Verriere	DNE VERRIERE	30/08	309	227	13,5	4,1	3,30	2,7	7,0	1,8	55,3	104					3,20	6,73

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**

SYND. VIG. DES COTES DU VENTOUX

Chateau Durbesson

Route de Velleron

N° de client CA0023

Tel

Fax

Analyses du 29/08/11 au 30/08/11

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 ass. mg/l						CPT	IA			
														ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories					
SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2																							
047	Pereal	SAINT SATURNIN	30/08	291	220	13,1	4,1	3,23	2,8	6,9	1,7	53,7	54									2,90	6,40
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	30/08	313	225	13,4	4,2	3,24	2,6	7,1	1,5	53,6	152									2,50	5,66
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																							
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	30/08	316	217	12,9	4,6	3,27	3,4	6,7	1,8	47,1	163									2,60	5,07
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	30/08	338	200	11,9	4,8	3,25	3,6	7,1	1,7	41,6	141									2,80	6,56
SYRAH - médian - Préleveur 1																							
020	Limon Sud	MAZAN	29/08	302	227	13,5	4,5	3,15	2,5	7,7	1,7	50,3	71									2,50	5,93
021	Fondreche	MAZAN	29/08	310	208	12,4	4,5	3,19	2,8	7,2	1,8	46,2	61									2,20	5,83
SYRAH - médian - Préleveur 2																							
022	St Mirat Ouest	MAZAN	30/08	314	224	13,3	4,3	3,25	3,1	6,9	1,8	52,0	65									3,10	7,26
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																							
007	Le Puy	ENTRECHAUX	30/08	347	219	13,0	4,7	3,15	3,4	7,0	1,6	46,5	84									2,60	5,49
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	30/08	297	213	12,7	4,8	3,18	3,4	7,2	1,6	44,5	117									3,00	7,18
054	Les Plantades	BEAUMONT	30/08	350	204	12,1	5,3	3,17	4,1	7,1	1,6	38,4	156									2,40	5,20
057	Saint Andeol	LE BARROUX	30/08	278	212	12,6	5,2	3,23	4,0	7,2	1,7	40,8	126									2,70	6,69
SYRAH - nord-est - Préleveur 2																							
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	30/08	344	222	13,2	4,2	3,26	3,0	7,0	1,8	52,9	46									2,80	5,98
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																							
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	29/08	327	210	12,5	4,4	3,16	2,8	7,0	1,6	47,8	84									2,60	5,62
036	Pradet Serre	CAROMB	29/08	307	219	13,0	4,5	3,15	2,6	7,3	1,7	48,7	73									2,70	6,67

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 : 17,5 g