

## *Des situations très contrastées*

### *Tendances par rapport à la semaine dernière*

	<b>Grenache</b> (27 parcelles)	<b>Syrah</b> (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 11,9 à 14,2 % vol. soit +0,2 % vol.	De 11,6 à 14,2 % vol. soit +0,2 % vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	3,6 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit -0,7 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	3,7 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit -0,8 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l
pH moyen	+0,08 unité pH (pH=3,27)	
Poids de baies	+5%	+2%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 2,12 à 4,03 soit +12%	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

L'accumulation des sucres se poursuit quasi exclusivement sur les parcelles les moins avancées. Les écarts de degrés entre secteurs ou parcelles de précocités différentes se réduisent. Sauf exceptions ou effet de concentration dû à la météo, les degrés des parcelles les plus précoces ne devraient plus beaucoup évoluer. L'année semble donc se dessiner comme un millésime à degré modéré : proche de 2010 pour les Syrah et un peu en retrait pour les Grenache.

Par rapport aux dix derniers millésimes :

- les niveaux de potassium sont élevés
- les concentrations en acide tartrique sont dans la moyenne haute pour les Syrah et dans la moyenne basse pour les Grenache
- les acidités totales sont plutôt basses à dates ou degrés comparables

Les niveaux moyens d'acide malique sont relativement bas par rapport aux précédents millésimes (à même date ou degré équivalent) : 2,0g/l sur Grenache et 2,4 sur Syrah. Les parcelles les plus avancées atteignent 1,3g/l sur Grenache et 1,5 sur Syrah. Sur Syrah, la dégradation de cet acide a été importante (-0,8g/l) vu les niveaux atteints. Pour ce cépage, les concentrations de malique se rapprochent des celles des millésimes chauds comme 2009 ou 2007.

La coloration des baies se poursuit sur Grenache mais le niveau de couleur reste faible. Les écarts de potentiels couleurs entre parcelles de Grenache sont très importants et fortement liés au niveau de rendement.

## *Observations au vignoble*

Suite à la baisse des températures et aux pluies, les phénomènes de flétrissement ne se sont pas poursuivis. Les parties de grappes ayant subi les plus forts flétrissements se sont desséchées. Sur certaines parcelles, de Syrah notamment, les grappes soumises au flétrissement restent molles et semblent fragiles.

A la dégustation, les sensations de dilution des pulpes suite aux pluies sont variables d'une parcelle à l'autre. Elles semblent plus marquées sur les parcelles tardives ainsi que celles soumises au flétrissement.

### **Grenache**

La coloration des baies se poursuit lentement.

En dehors de phénomènes de dilution, les pulpes sont majoritairement fruitées sans atteindre pour le moment de notes confiturées. L'acidité reste bien présente sur les parcelles les plus tardives. Sur les parcelles équilibrées, les pellicules perdent leurs notes herbacées mais restent encore astringentes.

### **Syrah**

Les pulpes sont fruitées et peu acides. Quelques parcelles équilibrées présentent des notes confiturées. Les pellicules restent neutres pour le moment et toujours un peu herbacées et astringentes sur les secteurs plus tardifs.

### **Etat sanitaire**

Les foyers de Botrytis qui avaient séchés au cours de la semaine précédente ont provoqué de nouvelles contaminations suite aux pluies de ce week-end (entre 20 et 50 mm selon les secteurs). De nouveaux foyers sont apparus notamment sur les grappes compactes où des baies ont éclaté. Ces foyers ne sont pas toujours bien visibles, il faut les rechercher au niveau des entassements de grappes, derrière les grappes ou au cœur des grosses grappes. Du fait de la maturité du raisin, les foyers se développent plus rapidement.

En une quinzaine de jour, le mildiou mosaïque a fortement voire totalement défolié certaines parcelles. Sur celles-ci, la maturation est compromise.

## *Conclusion générale*

Les paramètres analytiques évoluent peu sur les parcelles les plus avancées. Les objectifs devraient être atteints pour des degrés modérés par rapport aux millésimes chauds comme 2007 ou 2009.

En dehors des secteurs tardifs, les objectifs rosés sont atteints ou proches. Les parcelles de Grenache et Syrah précoces atteignent les objectifs rouges milieu de gamme.

La situation sanitaire se dégrade sur les parcelles les plus chargées ou à grappes compactes. Sur Grenache, ce sont ces mêmes parcelles qui mûrissent le plus difficilement. Sur ces parcelles, il faut trouver le meilleur compromis entre maturité et qualité sanitaire.

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

**ODG AOC VENTOUX**

Chateau Durbesson

Route de Velleron

**84975 CARPENTRAS CEDEX**

**N° de client** CA0023

**Tel** 0490633650/028 **Fax** 0490605759

*Analyses du 05/09/11 au 06/09/11*

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	06/09	435	235	14,0	3,2	3,30	1,9	6,8	1,7	73,5	85						2,00	3,08
041	Les Martians	GOULT	06/09	425	221	13,2	3,6	3,29	2,2	6,8	1,7	61,5	94						2,00	2,86
064	Les Gervais	MAUBEC	06/09	353	207	12,3	3,7	3,16	2,2	6,5	1,5	55,9	65						2,20	2,73
078	Saint Eryes	BONNIEUX	06/09	397	221	13,1	3,3	3,30	2,0	6,6	1,6	67,1	109						1,90	2,50

**GRENACHE NOIR** - **Calavon Est** - **Préleveur 2**

044	Les Grès	SAINT SATURNIN	06/09	381	226	13,4	3,2	3,34	1,9	6,7	1,7	70,5	113						2,00	2,72
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	06/09	294	229	13,6	3,3	3,37	1,8	7,0	1,8	69,4	112						2,00	3,41

**GRENACHE NOIR** - **Calavon ouest** - **Préleveur 2**

068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	06/09	343	223	13,2	3,6	3,38	2,5	6,7	1,9	61,9	82						2,10	2,91
076	Les Moliards	MAUBEC	06/09	385	221	13,1	3,4	3,26	1,7	6,7	1,6	64,9	56						2,00	2,68

**GRENACHE NOIR** - **médian** - **Préleveur 1**

017	L'Estagnol	MAZAN	05/09	339	219	13,0	3,6	3,12	2,0	7,0	1,6	60,8	37						2,20	2,97
018	Pied Faucon	MAZAN	05/09	306	232	13,8	3,9	3,23	2,2	7,8	1,9	59,6	17						2,30	2,77
073	Canteperdrix	MAZAN	05/09	346	213	12,7	3,5	3,13	1,9	6,9	1,6	60,9	39						1,80	2,12

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**

**ODG AOC VENTOUX**

Chateau Durbesson

Route de Velleron

**84975 CARPENTRAS CEDEX**

**N° de client** CA0023

**Tel** 0490633650/028 **Fax** 0490605759

*Analyses du 05/09/11 au 06/09/11*

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
--------------	----------------	---------	---------	----------------	-----	----

<b>GRENACHE NOIR</b>		- nord-est												- Préleveur 1			
010	Les Fatigons	BEDOIN	05/09	358	218	12,9	4,1	3,13	2,5	7,3	1,7	53,1	43			2,10	2,83
011	Le Limon	BEDOIN	05/09	343	206	12,3	4,0	3,13	2,3	7,6	1,7	51,6	42			2,00	2,56
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	05/09	310	212	12,6	4,0	3,11	2,2	7,4	1,6	52,9	80			2,30	3,12
016	Les Gaps	FLASSAN	05/09	324	226	13,4	3,6	3,15	1,9	7,1	1,7	62,8	21			2,40	3,56
001	La Marge	BEAUMONT	06/09	385	213	12,7	4,0	3,17	2,3	7,4	1,6	53,3	61			2,00	2,70
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	06/09	347	222	13,2	3,8	3,21	2,3	6,7	1,7	58,5	62			2,40	3,67
009	La ferraille	BEDOIN	06/09	405	221	13,1	3,9	3,24	2,4	7,0	1,7	56,6	76			2,00	2,69
053	Les Plantades	BEAUMONT	06/09	370	203	12,0	3,4	3,19	1,7	6,4	1,5	59,6	110			2,30	3,89
056	Saint Andeol	LE BARROUX	06/09	318	215	12,8	4,2	3,20	3,0	6,7	1,7	51,1	76			2,20	4,03
077	Tales	ENTRECHAUX	06/09	339	200	11,9	3,5	3,15	1,9	6,6	1,5	57,1	81			2,10	3,13

<b>GRENACHE NOIR</b>		- nord-est												- Préleveur 2			
015	Le château	FLASSAN	06/09	295	227	13,5	3,4	3,24	1,5	7,2	1,6	66,8	86			2,40	3,24

<b>GRENACHE NOIR</b>		- Ouest												- Préleveur 1			
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	05/09	316	227	13,5	3,3	3,28	1,8	7,3	1,9	68,6	43			2,40	3,47
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	05/09	358	240	14,2	3,4	3,30	1,8	7,7	1,8	70,5	17			2,10	2,66
037	Les campagnolles	CAROMB	05/09	344	222	13,2	3,2	3,19	1,9	6,8	1,7	69,4	29			2,10	2,99

<b>GRENACHE NOIR</b>		- Ouest												- Préleveur 2			
026	Terre Morte	SAINT DIDIER	06/09	359	230	13,7	3,1	3,30	1,3	6,8	1,6	74,2	69			2,20	2,93
075	Le Château	VILLE/AUZON	06/09	342	204	12,1	3,9	3,13	2,4	6,5	1,5	52,3	65			2,10	2,26

<b>SYRAH</b>		- calavon												- Préleveur 2			
051	Joucas	JOUCAS	06/09	392	220	13,1	3,7	3,37	2,9	6,3	1,9	59,4	88			2,80	6,13
061	La Verriere	DNE VERRIERE	06/09	301	224	13,3	3,7	3,31	2,2	6,9	1,8	60,5	70			3,30	6,86

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**

**ODG AOC VENTOUX**

Chateau Durbesson

Route de Velleron

**84975 CARPENTRAS CEDEX**

**N° de client CA0023**

**Tel 0490633650/028 Fax 0490605759**

*Analyses du 05/09/11 au 06/09/11*

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
--------------	----------------	---------	---------	----------------	-----	----

<b>SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2</b>																			
047	Pereal	SAINT SATURNIN	06/09	314	220	13,0	3,6	3,28	2,2	6,6	1,8	61,0	61					2,90	6,28
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	06/09	308	236	14,0	3,3	3,32	1,5	6,7	1,6	71,5	128					2,70	6,07
<b>SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																			
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	06/09	315	224	13,3	3,5	3,41	2,3	6,9	1,9	64,0	120					2,60	5,40
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	06/09	313	231	13,7	3,2	3,30	1,6	6,7	1,6	72,1	135					2,70	6,09
<b>SYRAH - médian - Préleveur 1</b>																			
020	Limon Sud	MAZAN	05/09	313	212	12,6	4,0	3,15	2,3	7,7	1,7	53,0	66					2,70	5,84
021	Fondreche	MAZAN	05/09	335	227	13,5	3,8	3,35	2,5	7,7	2,1	59,6	48					2,70	5,96
<b>SYRAH - médian - Préleveur 2</b>																			
022	St Mirat Ouest	MAZAN	06/09	320	223	13,3	3,6	3,32	2,1	6,7	1,8	61,9	61					2,90	6,91
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 1</b>																			
007	Le Puy	ENTRECHAUX	06/09	356	205	12,2	4,1	3,20	2,6	6,6	1,6	50,0	103					2,90	5,62
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	06/09	312	224	13,3	3,7	3,39	3,0	6,1	2,0	60,6	89					3,10	7,21
054	Les Plantades	BEAUMONT	06/09	363	195	11,6	5,0	3,16	3,9	6,8	1,7	38,9	109					2,70	5,17
057	Saint Andeol	LE BARROUX	06/09	306	224	13,3	3,7	3,40	2,5	6,6	2,0	60,5	94					2,90	6,88
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 2</b>																			
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	06/09	342	214	12,7	3,6	3,42	2,4	6,5	1,8	59,6	73					2,90	6,45
<b>SYRAH - Ouest - Préleveur 1</b>																			
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	05/09	327	216	12,8	3,5	3,22	1,9	7,4	1,8	61,6	40					2,70	5,59
036	Pradet Serre	CAROMB	05/09	323	240	14,2	3,4	3,36	1,9	7,4	2,0	70,5	47					3,10	6,79

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