

Le retard par rapport à 2011 se réduit

Le référentiel

Le référentiel maturité des Vignerons de l'AOC Ventoux comprend 44 parcelles de Grenache et de Syrah représentatives de l'ensemble du territoire de l'appellation. Cette année, 2 parcelles de Syrah ont été remplacées.

Ce dispositif a pour objectif de comparer les caractéristiques générales du millésime par rapport aux années précédentes et d'informer de l'évolution des cinétiques de maturation sur l'ensemble de l'appellation.

Tendances par rapport à 2011

Les données analytiques sont comparées à 2011 pour une même date.

	Grenache (26 parcelles)	Syrah (15 parcelles)
Degré potentiel *	de 9,5 à 13,7% vol. soit -1,2% vol.	de 10,2 à 12,7 % vol. soit -1,0% vol.
Acidité totale**	5,9 g H ₂ SO ₄ /L soit +0,7 g H ₂ SO ₄ /L	5,4g H ₂ SO ₄ /L soit +0,1 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique**	3,9 g/L soit +0,7g/L	5,0 g/L soit +1,4 g/L
pH**	3,00 soit -0,06 unité pH	3,32 soit +0,19 unité pH
Poids de baies	-12%	idem 2011
Indice en anthocyanes**		6,53 (idem 2011)

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2011 ; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

** moyenne et comparaison par rapport à 2011

Le retard d'une dizaine de jours par rapport à 2011, constaté depuis la floraison jusqu'à début véraison s'est progressivement réduit ces 2 ou 3 dernières semaines. Les analyses de ce premier prélèvement montrent **un retard de l'ordre de 4-5 jours par rapport à 2011.**

A même date, les paramètres : degré potentiel, acidité totale et acide malique sont proches de 2007 et en léger retard par rapport à 2009 ou 2011.

Sur Syrah, les concentrations en potassium sont parmi les plus élevées de ces 10 dernières années (à même date) et les concentrations en acide tartrique sont parmi les plus faibles. **Le pH semble impactés par des précipitations d'acide tartrique importantes. Le pH se situe parmi les valeurs les plus élevées de ces derniers millésimes** et reste supérieur à 2009 qui avait, à même date, un peu plus d'un degré potentiel d'avance.

A l'opposé, **sur Grenache**, les concentrations en potassium font partie des plus faibles de ces derniers millésimes. **Les concentrations en acide tartrique et le pH sont dans la moyenne.**

Ces paramètres d'acidité n'avaient jamais été aussi différents entre Grenache et Syrah au cours de ces dix derniers millésimes.

Les baies de Syrah sont de taille moyenne alors que celles de Grenache sont parmi les plus petites de ces derniers millésimes.

Du fait de la véraison incomplète des Grenache, les analyses d'anthocyanes n'ont été réalisées que sur Syrah. **Le potentiel couleur des Syrah est le plus élevé de ces derniers millésimes à degré équivalent.** Leur indice d'anthocyanes varie entre 4,81 (secteurs plus tardifs ou parcelles plus chargées) et 8,61 sur les parcelles plus précoces et qualitatives.

Ces tendances restent à confirmer par le prochain contrôle maturité.

Observations au vignoble

La répartition pluviométrique très particulière du millésime 2012 a favorisé un **développement végétatif important** et une croissance très active sur une majorité de parcelles jusqu'à la première quinzaine de juillet.

Depuis le premier juillet, les pluies ont été quasi nulles. **Le stress hydrique s'est progressivement installé** en fonction de la réserve utile des parcelles et des pratiques d'entretien des sols (gestion de la concurrence hydrique avec l'herbe et de l'évaporation de surface). **La véraison a marqué une accélération de l'extériorisation des symptômes de stress hydrique, de carences (magnésium et potassium sur Grenache) et d'apoplexie.**

Grenache

Le gel d'hiver a réduit le potentiel de récolte de certaines parcelles de Grenache de plus de 35-40 ans. La coulure assez généralisée a été particulièrement forte sur certains secteurs du Ventoux.

Selon la précocité des secteurs, la charge en raisin et l'état hydrique des parcelles, la **véraison se situe entre 60 et 90%. Les baies présentent des niveaux de coloration et de maturité (à la dégustation) très hétérogènes.**

Syrah

Sur le référentiel, les **Syrah sont totalement vérées** mais n'ont pas atteint leur maximum de coloration sur les secteurs les plus tardifs ou les parcelles les plus chargées. La véraison s'est déroulée très rapidement sur une majorité de parcelles.

Sur les parcelles équilibrées et précoces, les pulpes commencent à être fruitées et sucrées même si les pellicules restent herbacées.

Etat sanitaire

Quelques parcelles ont subi des pertes de récolte par des attaques de mildiou sur inflorescences. Le mildiou sur feuille a été bien maîtrisé puis enrayé par la sécheresse du millésime. Quelques parcelles de Grenache et de Syrah ont été touchées par l'oidium.

Le vignoble est globalement très sain.

Contrainte hydrique

La majorité des Syrah a véré avant l'apparition de la contrainte hydrique. **Sur le référentiel, rares sont les parcelles qui ne présentent aucun symptôme de stress hydrique.** Les symptômes vont du début de défoliation de la base des rameaux jusqu'à des défoliations importantes et des blocages de maturation (baies de taille réduite, peu colorées, herbacées, amères et très acides à la dégustation).

Les symptômes sont globalement plus marqués sur Grenache que sur Syrah certainement du fait de l'implantation préférentielle des Syrah sur des sols plus profonds.

Les écarts de maturités risquent de se creuser rapidement entre les parcelles selon leur niveau de contrainte hydrique.

Conclusion générale

Le **retard de maturité technologique par rapport à 2011 s'est réduit ces dernières semaines** mais la progression du stress hydrique laisse présager des difficultés de maturation sur une partie du vignoble et plus particulièrement sur Grenache.

Si ce n'est déjà fait, il **est temps de réaliser les premiers contrôles maturités pour les objectifs rosés sur les parcelles précoces** afin de suivre les cinétiques de maturation.

Sur les premiers contrôles maturité, il n'est pas rare d'observer des écarts de 1,5%vol. voire 2%vol. de moins en cuve que sur les échantillons. Sur les Grenache, l'hétérogénéité est telle cette année que l'écart peut être encore plus important. Quelques prélèvements de grappes entières, en parallèle de contrôles classiques, doivent permettre de mieux évaluer ce biais afin de déclencher plus précisément les premières récoltes.

**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 20/08/12 au 21/08/12

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	21/08	265	189	11,2	5,7	3,02	3,5	8,5	1,2	33,2										
041	Les Martians	GOULT	21/08	360	206	12,2	5,2	3,04	3,1	7,7	1,2	39,5										
064	Les Gervais	MAUBEC	21/08	235	187	11,1	5,4	3,06	3,3	8,2	1,3	34,7										
078	Saint Eryes	BONNIEUX	21/08	290	184	10,9	5,3	3,04	3,2	8,5	1,3	34,7										

GRENACHE NOIR		- Calavon Est												- Préleveur 2								
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	21/08	245	178	10,6	6,1	2,95	3,7	9,2	1,2	29,1										
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	21/08	205	166	9,8	5,6	2,97	2,8	9,2	1,2	29,6										

GRENACHE NOIR		- Calavon ouest												- Préleveur 2								
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	21/08	280	192	11,4	5,5	3,02	3,6	7,6	1,2	34,9										
076	Les Moliards	MAUBEC	21/08	295	190	11,3	5,7	2,99	3,5	8,7	1,3	33,3										

GRENACHE NOIR		- médian												- Préleveur 1								
018	Pied Faucon	MAZAN	20/08	290	196	11,6	6,4	2,96	4,2	8,0	1,3	30,6										

GRENACHE NOIR		- médian												- Préleveur 2								
017	L'Estagnol	MAZAN	21/08	285	189	11,2	6,6	2,93	4,6	8,3	1,3	28,6										
073	Canteperdrix	MAZAN	21/08	320	188	11,2	5,4	3,02	3,5	7,7	1,1	34,8										

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
Chateau Durbesson
Route de Velleron
84975 CARPENTRAS CEDEX
N° de client CA0023
Tel 0490633650/028 Fax 0490605759

Analyses du 20/08/12 au 21/08/12

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

009	La ferraille	BEDOIN	20/08	315	193	11,5	5,5	3,07	3,7	7,8	1,3	35,1					
010	Les Fatigons	BEDOIN	20/08	335	186	11,1	6,7	2,98	5,1	7,6	1,4	27,8					
011	Le Limon	BEDOIN	20/08	300	188	11,2	6,6	2,98	5,0	7,8	1,4	28,5					
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	20/08	230	174	10,4	6,1	2,94	3,8	7,8	1,2	28,6					
015	Le château	FLASSAN	20/08	240	160	9,5	7,0	2,83	4,2	9,0	1,3	22,8					
016	Les Gaps	FLASSAN	20/08	330	191	11,3	6,8	2,95	4,9	7,9	1,3	28,0					
001	La Marge	BEAUMONT	21/08	335	182	10,8	6,9	2,96	5,2	8,0	1,3	26,3					
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	21/08	265	179	10,7	7,4	2,87	5,3	8,2	1,3	24,2					
053	Les Plantades	BEAUMONT	21/08	300	164	9,8	7,5	2,95	6,3	7,2	1,3	21,9					
056	Saint Andeol	LE BARROUX	21/08	335	195	11,6	5,5	3,01	3,8	7,5	1,2	35,5					

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	21/08	275	220	13,1	4,4	3,14	2,7	7,4	1,4	50,0					
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	21/08	365	231	13,7	4,2	3,23	2,4	7,8	1,5	55,0					
037	Les campagnolles	CAROMB	21/08	305	212	12,6	4,0	3,14	2,3	7,4	1,4	53,0					

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 2

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	21/08	320	204	12,1	4,5	3,09	2,0	8,4	1,4	45,3					
075	Le Château	VILLE/AUZON	21/08	270	167	9,9	7,9	2,85	6,0	7,6	1,2	21,1					

SYRAH - calavon - Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	21/08	329	194	11,5	5,4	3,29	5,2	6,5	1,9	35,9					3,15 8,09
061	La Verriere	DNE VERRIERE	21/08	338	214	12,7	4,7	3,41	4,3	6,0	2,0	45,6					3,28 8,61

SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	21/08	284	195	11,6	5,2	3,30	4,1	7,1	1,9	37,5					2,00 5,01
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	--	--	--	--	-----------

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
Chateau Durbesson
Route de Velleron
84975 CARPENTRAS CEDEX
N° de client CA0023
Tel 0490633650/028 Fax 0490605759

Analyses du 20/08/12 au 21/08/12

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		
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																				
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	21/08	310	171	10,2	4,8	3,38	5,1	5,4	1,9	35,7							2,38	5,35
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	21/08	342	198	11,8	5,1	3,40	4,9	6,2	1,9	38,8							2,39	5,84
SYRAH - médian - Préleveur 1																				
020	Limon Sud	MAZAN	20/08	369	181	10,8	6,0	3,18	4,7	7,2	1,6	30,2							2,51	5,77
SYRAH - médian - Préleveur 2																				
021	Fondreche	MAZAN	21/08	313	181	10,7	5,7	3,21	5,2	6,5	1,8	31,7							2,73	5,92
022	St Mirat Ouest	MAZAN	21/08	301	202	12,0	5,5	3,36	4,7	6,8	1,9	36,7							2,70	7,27
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																				
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	20/08	308	181	10,7	6,1	3,33	6,1	6,3	2,1	29,7							2,85	7,44
007	Le Puy	ENTRECHAUX	21/08	336	196	11,6	6,2	3,33	5,8	6,3	1,9	31,5							2,48	6,14
054	Les Plantades	BEAUMONT	21/08	344	185	11,0	5,9	3,35	5,8	6,6	2,0	31,4							2,12	4,81
057	Saint Andeol	LE BARROUX	21/08	303	188	11,2	5,9	3,25	5,5	6,7	1,9	31,9							3,17	6,93
SYRAH - nord-est - Préleveur 2																				
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	21/08	301	189	11,3	4,2	3,35	4,0	5,8	1,8	45,1							3,55	7,46
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																				
036	Pradet Serre	CAROMB	20/08	318	206	12,2	4,5	3,45	3,7	6,8	2,0	45,8							3,53	8,40
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	21/08	368	191	11,3	5,6	3,27	5,1	6,8	1,9	34,1							2,48	5,39

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

BEAUMES DE VENISE, le 21/08/2012