

La maturation du raisin favorisée par la fin de la canicule

Tendances par rapport à la semaine dernière

Cette semaine, une première parcelle de grenache du référentiel, en secteur précoce, a été récoltée pour un objectif rosé.

	Grenache (26 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 10,3 à 13,8 % vol. soit +1,2 % vol.	De 10,4 à 13,7 % vol. soit +1,1% vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	4,2 g H ₂ SO ₄ /l soit -1,8 g H ₂ SO ₄ /l	4,1 g H ₂ SO ₄ /l soit -1,3 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique	2,6 g/L soit -1,3g/L	3,4 g/L soit -1,6 g/L
pH moyen	pH=3,35 soit + 0,36 unité	pH=3,44 soit +0,12 unité
Poids de baies	Légère croissance	Légère diminution
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,46 à 3,41	De 4,68 à 8,72 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'écart de maturité technologique par rapport à 2011 se resserre encore un peu du fait des cinétiques de maturation actives de la semaine écoulée : **les Syrah suivent les traces de 2011 et le Grenache accuse un retard de l'ordre de 3-4 jours** (variable selon le niveau de contrainte hydrique).

Le gain de degré et la dégradation du malique sont classiques pour le niveau de maturité actuel.

A degré équivalent, l'acidité totale est relativement faible et les pH élevés par rapport aux millésimes précédents. Cela s'explique par des concentrations en potassium élevées et des concentrations en acide tartrique faibles. **Cela laisse présager des précipitations tartriques importantes en cuve.**

Sur Grenache, les analyses présentent des concentrations en potassium beaucoup plus importantes que la semaine dernière avec une augmentation très rapide de pH (+0,36 unité). Sur ces deux paramètres, les 2 cépages tendent maintenant à se rejoindre. La pluviométrie de la semaine dernière a été trop faible pour expliquer une absorption racinaire importante de potassium. L'explication se situe sans doute au niveau de l'accélération de la maturation des pellicules du Grenache dont le contenu devient plus facilement extractible. **Cette cinétique rapide du potassium a été observée sur d'autres millésimes en début de maturation mais jamais avec autant de décalage entre Syrah et Grenache.**

Le potentiel couleur élevé des Syrah reste stable par rapport à la semaine dernière : le plateau d'accumulation des anthocyanes semble atteint.

Le potentiel couleur des Grenache est moyen du fait de la véraison incomplète de la majorité des parcelles.

Sur les deux cépages, le poids des baies a peu évolué. Les tendances se confirment : **baies de Syrah de taille moyenne et baies de Grenache de petite taille.**

Observations au vignoble

La baisse des températures nocturnes et la réduction de la demande climatique en évapotranspiration sur la fin de semaine semblent avoir favorisé la maturation. La pluviométrie de vendredi (entre 3 et 13mm sur le Ventoux) a pu être profitable sur quelques secteurs. Ces conditions météo ont limité la progression du stress hydrique.

Les analyses des parcelles les plus marquées par le stress hydrique ne montrent pas de blocage de maturation même si leur potentiel qualitatif est atteint : baies acides avec des arômes de pruneau ou de fruit cuit sur Grenache, début de flétrissement sur Syrah.

Grenache

La coloration des grappes n'est pas complète même sur les parcelles les plus précoces. A la dégustation, les pulpes sont hétérogènes : certaines sont acides et neutres aromatiquement, d'autres sont sucrées et laissent apparaître quelques arômes fruités. Les pellicules sont dures et astringentes.

Syrah

Les pulpes gagnent progressivement en sucre et en fruité sur les parcelles les plus précoces mais restent en général gélatineuses. Les pellicules sont encore bien fermes.

Conclusion générale

Les cinétiques de maturation ne font pas apparaître de blocage sur les parcelles ayant subi les plus fortes contraintes hydriques même si la dégustation des baies montre que leur potentiel qualitatif est réduit. Les épisodes pluvieux à venir devraient amener des conditions de maturation plus confortables.

L'hétérogénéité des Grenache, le comportement particulier de ce cépage sur quelques paramètres (pH et potassium) ainsi que la véraison rapide des Syrah **laissent penser à un décalage de maturité phénolique important entre ces deux cépages.**

Cette année, les précipitations tartriques pourraient être importantes (concentrations élevées en potassium et faibles en acide tartrique sur raisin) **et risquent de favoriser des pH élevés.** Les premières cuves permettront d'apporter plus de précision sur ces paramètres.

**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 27/08/12 au 28/08/12

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	28/08	296	201	12,0	3,8	3,44	2,6	6,9	1,9	52,9	165						1,79	1,48
041	Les Martians	GOULT	28/08	362	222	13,2	4,0	3,34	2,3	7,3	1,8	55,5	132						1,67	2,34
064	Les Gervais	MAUBEC	28/08	265	210	12,5	3,6	3,43	2,3	6,8	1,9	58,3	155						1,98	2,81
078	Saint Eryes	BONNIEUX	28/08	313	209	12,4	3,4	3,49	2,0	6,8	1,9	61,4	227						1,76	2,08

GRENACHE NOIR - Calavon Est

- Préleveur 2

044	Les Grès	SAINT SATURNIN	28/08	263	207	12,3	3,7	3,48	2,3	6,8	1,9	55,9	168						1,70	1,79
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	28/08	222	198	11,8	4,2	3,32	1,8	8,5	1,7	47,2	177						1,72	1,87

GRENACHE NOIR - Calavon ouest

- Préleveur 2

068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	28/08	286	212	12,6	3,7	3,46	2,4	6,7	1,9	57,3	179						2,30	2,70
076	Les Moliards	MAUBEC	28/08	321	212	12,6	3,6	3,51	2,5	6,4	1,9	58,8	156						1,84	2,07

GRENACHE NOIR - médian

- Préleveur 1

018	Pied Faucon	MAZAN	28/08	285	227	13,5	4,0	3,37	2,1	7,6	1,9	56,7	152						2,24	2,41
-----	-------------	-------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - médian

- Préleveur 2

017	L'Estagnol	MAZAN	28/08	291	210	12,5	4,8	3,25	2,7	7,9	2,0	43,7	75						2,42	2,63
073	Canteperdrix	MAZAN	28/08	340	204	12,1	4,2	3,34	2,5	7,6	1,7	48,6	168						2,03	2,82

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

BEAUMES DE VENISE, le 28/08/2012

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 27/08/12 au 28/08/12

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

001	La Marge	BEAUMONT	27/08	358	196	11,7	5,0	3,23	3,2	7,9	1,8	39,3	124					1,90	3,13
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	27/08	130	198	11,8	4,9	3,26	3,8	7,3	1,9	40,4	68					2,42	2,38
009	La ferraille	BEDOIN	27/08	370	218	13,0	3,9	3,33	2,6	6,9	1,7	55,9	184					1,35	1,89
010	Les Fatigons	BEDOIN	27/08	347	204	12,1	4,4	3,33	3,4	6,8	1,7	46,4	173					2,23	2,43
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	27/08	233	195	11,6	4,5	3,22	2,1	7,9	1,6	43,4	165					2,42	2,35
015	Le château	FLASSAN	27/08	238	187	11,1	5,0	3,12	2,3	8,6	1,7	37,3	105					2,18	1,92
016	Les Gaps	FLASSAN	27/08	312	215	12,8	4,8	3,25	2,9	7,5	1,7	44,8	143					2,18	2,85
053	Les Plantades	BEAUMONT	27/08	343	173	10,3	5,7	3,21	4,8	7,1	1,8	30,4	119					1,87	1,67
056	Saint Andeol	LE BARROUX	27/08	314	208	12,4	4,3	3,40	3,0	7,4	2,0	48,4	73					2,48	3,41
077	Tales	ENTRECHAUX	27/08	222	175	10,4	4,7	3,15	2,3	8,6	1,7	37,3	114					1,65	1,46
011	Le Limon	BEDOIN	28/08	305	201	11,9	4,2	3,39	2,8	7,1	1,8	47,8	160					1,89	2,84

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	28/08	355	232	13,8	3,4	3,48	2,1	6,8	1,9	68,3	139					1,94	3,02
037	Les campagnolles	CAROMB	28/08	313	230	13,7	3,1	3,52	1,7	7,0	1,9	74,2	133					1,84	6,28

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 2

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	28/08	341	229	13,6	3,3	3,52	1,9	6,8	2,0	69,5	162					2,17	2,87
075	Le Château	VILLE/AUZON	28/08	297	186	11,0	5,1	3,26	3,6	7,2	2,0	36,4	96					2,38	1,68

SYRAH - calavon - Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	28/08	339	214	12,7	3,9	3,46	2,7	6,7	1,9	54,8	187					2,30	6,22
061	La Verriere	DNE VERRIERE	28/08	314	223	13,3	3,2	3,52	2,8	5,0	2,0	69,8	89					2,86	7,28

SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	28/08	278	214	12,7	3,7	3,43	2,2	7,0	1,9	57,9	213					2,23	5,23
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	------	------

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 27/08/12 au 28/08/12

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 Glories	CPT	IA
														mg/l	mg/l	%	%			
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																				
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	28/08	304	200	11,9	4,2	3,48	3,7	5,9	2,1	47,5	152						2,37	4,68
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	28/08	333	230	13,7	3,6	3,58	3,3	5,6	2,1	63,9	149						2,92	6,26
SYRAH - médian - Préleveur 1																				
020	Limon Sud	MAZAN	28/08	364	215	12,8	4,4	3,33	2,6	7,5	1,7	48,9	183						2,39	5,29
SYRAH - médian - Préleveur 2																				
021	Fondreche	MAZAN	28/08	351	193	11,4	4,5	3,35	4,3	5,8	1,9	42,8	90						2,40	5,17
022	St Mirat Ouest	MAZAN	28/08	305	231	13,7	3,6	3,51	2,4	6,4	2,1	64,1	146						3,01	6,77
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																				
007	Le Puy	ENTRECHAUX	27/08	172	207	12,3	4,9	3,37	4,3	6,6	2,0	42,3	118						3,47	7,74
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	27/08	299	199	11,8	4,7	3,32	3,9	7,1	2,1	42,4	59						3,02	8,72
054	Les Plantades	BEAUMONT	27/08	355	175	10,4	5,4	3,33	5,1	6,7	2,0	32,3	119						2,96	6,10
057	Saint Andeol	LE BARROUX	27/08	330	194	11,5	4,9	3,39	4,1	6,7	2,1	39,6	88						2,69	6,24
079	Les Confines	BEDOIN	28/08	290	201	12,0	3,8	3,52	3,2	6,2	2,0	53,0	206						3,11	5,86
SYRAH - nord-est - Préleveur 2																				
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	28/08	301	217	12,9	3,8	3,50	3,1	5,9	2,1	57,1	97						2,90	7,28
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																				
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	28/08	369	215	12,8	3,9	3,47	3,3	6,0	1,9	55,2	87						2,24	6,37
036	Pradet Serre	CAROMB	28/08	303	229	13,6	3,2	3,61	2,8	5,7	2,1	71,6	133						2,64	6,09

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)