

La maturation du raisin favorisée par la fin de la canicule

Tendances par rapport à la semaine dernière

Quelques averses ponctuelles ont eu lieu pendant les prélèvements de lundi mais les échantillons ont pu être ramassés secs sur quasiment toute les parcelles. **Il n'y a donc pas d'effet « raisin mouillé » sur les analyses.**

	Grenache (26 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 11,5 à 14,4 % vol. soit +0,6 % vol.	De 11,9 à 13,9 % vol. soit +0,4% vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	3,5 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,7 g H ₂ SO ₄ /l	3,7 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,4 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique	1,8 g/L soit -0,8g/L	2,6 g/L soit -0,8 g/L
pH moyen	pH=3,44 soit + 0,09 unité	pH=3,53 soit +0,08 unité
Poids de baies	+15%	+5%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 2,43 à 5,74 Soit + 45%	De 5,66 à 9,65 Soit +12%

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

Les cinétiques de maturation ont été ralenties par la chute des températures et les pluies de la semaine écoulée. Toutefois, quasiment aucune parcelle du référentiel ne présente de symptôme de dilution au niveau analytique (baisse de degré...).

L'évolution moyenne du degré est modérée sur les 2 cépages mais le **chargement en sucre a été plus actif sur Grenache**. Sur ce cépage, les baies ont plus grossi et le gain de degré a été un peu plus important.

Les niveaux d'acide malique sont dans la moyenne basse de ces derniers millésimes à degré équivalent. Ils sont intermédiaires entre ceux de 2007 et 2009 et assez proche de 2011. La vitesse de dégradation de cet acide est classique pour le niveau de maturité atteint

Les cinétiques (gain de degré, baisse d'acidité totale et de malique...) ont été plus rapides sur les parcelles les moins précoces (secteurs tardifs, parcelles plus chargées). **Les conditions météo ont permis de réduire partiellement les écarts de maturité technologiques entre parcelles.**

Les tendances par rapport aux millésimes précédents, à degré équivalent, se confirment : acidité totales faibles, pH élevés, concentration en potassium importante et concentration en acide tartrique faible.

Les Syrah ont repris l'accumulation d'anthocyanes. **Le potentiel couleur est le plus important de ces dix derniers millésimes. Cette année, les niveaux de couleurs les plus bas (parcelles chargées...) sont déjà bons et les parcelles équilibrées atteignent des niveaux rarement atteints.**

Le gain de couleur a été très important sur les Grenache : + 45% ! **2012 se classe maintenant parmi les millésimes à bon potentiel couleur pour ce cépage. Evolution à suivre...**

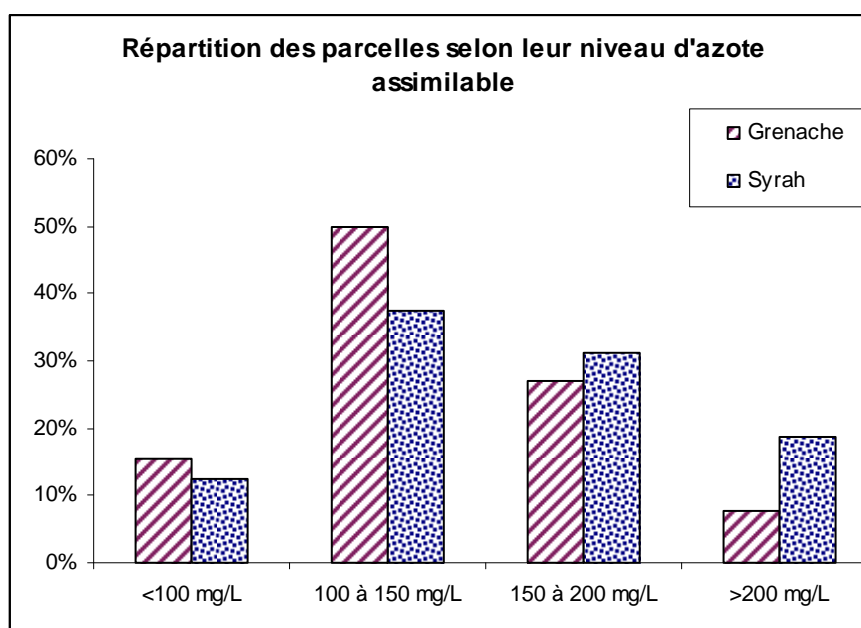
L'effet des pluies s'est fait plus ressentir sur Grenache (gain de 15% de poids de baie) que sur Syrah (+5%). Sur ce paramètre aussi, l'évolution a été plus importante sur les parcelles plus en retard.

Azote assimilable pour les levures

Comme les années précédentes une proportion importante de parcelles reste en dessous du seuil de carence en azote assimilable (150mg/L) : 50% des Syrah et 65% des Grenache. Toutefois les carences sévères sont moins fréquentes que pour les millésimes précédents.

Quelques parcelles affichent des valeurs supérieures à 200mg/L. Cela ne s'était quasiment plus vu depuis plusieurs millésimes sur le référentiel.

Des compléments d'azote devront être envisagés sur certaines cuves pour limiter le risque de fermentation languissante ainsi que les déviations aromatiques notamment sur rosés.



Observations au vignoble

La coloration des Grenache a été l'évolution la plus visible de la semaine écoulée. Sauf parcelle très chargée ou tardive, la couleur des Grenache s'est homogénéisée. Cette tendance avait été aperçue la semaine précédente mais uniquement sur des parcelles très précoces.

Grenache

La dégustation reflète ce que l'on relève visuellement au niveau de la coloration du raisin : les caractéristiques organoleptiques du raisin s'homogénéisent progressivement à l'intérieur des parcelles.

Les parcelles équilibrées font apparaître des pulpes fruitées mais encore un peu acides. Les pellicules sont dures, astringentes et herbacées. **Quelques parcelles sont proches des objectifs rosés.**

Syrah

Les parcelles équilibrées commencent à atteindre les objectifs rosé : pulpes fruitées et sucrées qui deviennent plus fluides. Les pellicules deviennent plus friables mais conservent encore des notes herbacées et des tanins astringents. Sur les parcelles plus tardives ou plus chargées, les pulpes sont encore neutres et acides.

Etat sanitaire

Sauf cas particulier (parcelles oïdiées dont les baies ont éclaté suite aux pluies...) **l'état sanitaire est bon.**

Conclusion générale

Les cinétiques de maturation, la dégustation des baies, le potentiel couleur élevé et le bon état sanitaire laissent apparaître un très bon potentiel qualitatif pour le millésime 2012. Les baisses de températures et les pluies ont été très bénéfiques.

Les objectifs rosés commencent à être atteints sur les secteurs précoces et médians. Sur ces profils les Syrah sont un peu en avance sur les Grenache.

Quelques tendances se confirment sur les analyses de raisin : **les précipitations tartriques pourraient être importantes et favoriser des pH élevés et une partie des moûts devraient présenter des carences en azote.** En cave, des corrections devront certainement être envisagées. Les premières cuves vous permettront de vérifier ces tendances.

**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 03/09/12 au 04/09/12

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	04/09	344	219	13,0	3,1	3,55	1,8	6,8	2,0	70,6	179						2,31	3,30
041	Les Martians	GOULT	04/09	388	223	13,3	3,3	3,38	1,6	6,7	1,6	67,7	107						2,29	3,65
064	Les Gervais	MAUBEC	04/09	277	214	12,7	3,5	3,48	1,8	6,8	2,0	61,1	113						2,36	3,30
078	Saint Eryes	BONNIEUX	04/09	330	218	12,9	3,1	3,58	0,9	7,3	1,9	70,2	232						1,93	3,52

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

044	Les Grès	SAINT SATURNIN	04/09	318	212	12,6	3,4	3,52	1,6	7,2	1,9	62,4	191						2,13	3,48
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	04/09	255	208	12,4	3,5	3,46	1,2	7,7	1,9	59,5	135						1,99	3,66

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

068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	04/09	310	217	12,9	3,3	3,54	0,9	7,5	1,9	65,6	189						2,12	3,54
076	Les Moliards	MAUBEC	04/09	339	212	12,6	3,4	3,48	1,9	6,8	2,0	62,3	132						2,53	3,52

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

018	Pied Faucon	MAZAN	04/09	321	220	13,1	3,6	3,50	1,7	6,9	1,9	61,0	124						2,36	5,74
-----	-------------	-------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - **médian** - **Préleveur 2**

017	L'Estagnol	MAZAN	04/09	336	227	13,5	3,9	3,33	1,6	7,7	1,7	58,3	82						2,65	3,66
073	Canteperdrix	MAZAN	04/09	356	214	12,7	3,8	3,42	1,6	7,3	1,8	56,2	179						2,07	3,61

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 03/09/12 au 04/09/12

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	03/09	352	219	13,0	4,0	3,40	2,7	6,6	1,9	54,7	103						2,18	3,45
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	03/09	316	212	12,6	3,9	3,33	2,2	6,8	1,8	54,4	91						2,93	3,61
009	La ferraille	BEDOIN	03/09	393	217	12,9	3,4	3,33	1,9	6,7	1,6	63,9	159						1,95	3,01
010	Les Fatigons	BEDOIN	03/09	384	216	12,8	3,7	3,38	2,2	6,7	1,7	58,4	119						3,44	4,58
012	Les Quieuchus Sud	BEDOIN	03/09	256	194	11,5	3,2	3,25	0,8	6,4	1,4	60,7	159						2,76	3,88
015	Le château	FLASSAN	03/09	380	206	12,2	3,8	3,31	1,9	7,1	1,7	54,1	107						2,65	3,43
016	Les Gaps	FLASSAN	03/09	337	227	13,5	3,8	3,37	2,3	6,7	1,7	59,8	102						2,78	3,58
053	Les Plantades	BEAUMONT	03/09	386	197	11,7	4,4	3,28	3,2	6,7	1,7	44,7	87						1,89	2,70
056	Saint Andeol	LE BARROUX	03/09	344	227	13,5	3,5	3,45	2,0	6,4	1,8	64,8	79						2,57	3,91
077	Tales	ENTRECHAUX	03/09	277	196	11,6	3,9	3,32	2,3	7,0	1,6	50,2	123						2,02	3,30
011	Le Limon	BEDOIN	04/09	337	224	13,3	3,5	3,52	2,0	6,7	1,9	64,0	149						1,97	3,97

GRENACHE NOIR

- Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	04/09	378	243	14,4	3,1	3,52	1,2	6,9	1,9	78,2	140						2,21	3,53
037	Les campagnolles	CAROMB	04/09	365	235	14,0	3,0	3,62	1,5	6,6	1,9	78,4	178						1,94	3,58

GRENACHE NOIR

- Ouest

- Préleveur 2

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	04/09	353	235	14,0	2,8	3,67	1,4	6,4	2,0	84,0	234						2,27	4,02
075	Le Château	VILLE/AUZON	04/09	337	199	11,8	4,0	3,41	2,5	7,0	1,9	49,8	140						2,38	2,43

SYRAH

- calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	04/09	351	212	12,6	3,2	3,60	2,8	5,5	2,0	66,1	206						3,74	8,41
061	La Verriere	DNE VERRIERE	04/09	339	233	13,9	3,4	3,56	1,8	6,4	2,0	68,6	116						4,13	9,65

SYRAH

- Calavon Est

- Préleveur 2

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	04/09	301	220	13,1	3,3	3,57	1,9	6,3	1,9	66,6	210						3,41	6,51
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

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 2 / 3

BEAUMES DE VENISE, le 04/09/2012

**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 03/09/12 au 04/09/12

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	Glories			CPT	IA	
														ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %			MP %
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																			
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	04/09	295	209	12,4	3,5	3,66	3,3	5,2	2,1	59,8	188					3,62	8,19
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	04/09	345	229	13,6	3,5	3,60	2,5	5,8	2,0	65,4	165					2,94	6,02
SYRAH - médian - Préleveur 1																			
020	Limon Sud	MAZAN	04/09	364	210	12,5	3,9	3,39	2,0	7,3	1,6	53,9	233					3,47	7,28
SYRAH - médian - Préleveur 2																			
021	Fondreche	MAZAN	04/09	315	215	12,8	3,9	3,43	2,4	6,2	1,9	55,1	103					2,41	5,99
022	St Mirat Ouest	MAZAN	04/09	328	227	13,5	3,3	3,59	1,6	6,5	1,9	68,7	196					2,64	6,84
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																			
007	Le Puy	ENTRECHAUX	03/09	350	212	12,6	4,2	3,38	2,7	6,4	1,8	50,4	137					3,24	7,51
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	03/09	314	215	12,8	3,9	3,44	3,6	5,5	1,9	55,1	92					2,66	5,66
054	Les Plantades	BEAUMONT	03/09	378	201	11,9	4,4	3,41	3,9	5,8	1,8	45,6	148					2,99	6,22
057	Saint Andeol	LE BARROUX	03/09	338	206	12,2	4,3	3,39	3,6	6,2	1,9	47,8	98					3,02	7,63
079	Les Confines	BEDOIN	04/09	300	213	12,6	3,3	3,59	2,3	6,0	2,0	64,5	198					2,17	5,96
SYRAH - nord-est - Préleveur 2																			
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	04/09	314	227	13,5	3,3	3,59	2,5	5,5	2,0	68,6	135					2,90	7,50
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																			
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	04/09	357	218	12,9	4,0	3,48	2,5	6,5	1,9	54,4	141					2,55	6,26
036	Pradet Serre	CAROMB	04/09	316	219	13,0	3,2	3,72	2,2	6,2	2,1	68,5	193					2,65	7,29

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 04/09/2012