

Un très bon potentiel qualitatif se confirme à condition que la météo ne vienne pas le perturber

Tendances par rapport à la semaine dernière

Au cours de la semaine écoulée, 3 parcelles de Grenache et 2 parcelles de Syrah ont été récoltées.

	Grenache (21 parcelles)	Syrah (14 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 13,0 à 15,6 % vol. soit +0,7 % vol.	De 13,1 à 15,2 % vol. soit +0,7% vol.
Acidité totale (moyennes et évolution)	2,9 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,3 g H ₂ SO ₄ /l	
Acide malique	1,2 g/L soit -0,3g/L	2,0 g/L soit -0,2 g/L
pH	pH=3,60 soit + 0,05 unité	pH=3,69 soit +0,06 unité
Poids de baies	Tendance à la diminution	Tendance à l'augmentation
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 3,66 à 5,24 Soit + 8%	De 5,60 à 7,38 Soit -3%

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

Le gain moyen de degré est modéré. Les écarts entre parcelles continuent à se réduire.

Les **Syrah gagnent en degré essentiellement par effet de concentration** (perte de poids compris entre 3 et 7%) sans flétrissement excessif. Quelques parcelles plus tardives continuent à charger en sucre.

A l'opposé, **la majorité des Grenache continue à gagner en poids de baie et poursuit le chargement actif de sucre**. Les parcelles plus tardives gagnent encore entre 5 et 9% de poids de baies. Dans ces conditions, certaines parcelles équilibrées avec un feuillage actif voient leur degré nettement augmenter.

Quelques parcelles tardives, chargées ou ayant subi une défoliation importante accusent des blocages de maturation. A l'approche de 1,5 à 1 g/L d'acide malique leur potentiel de maturation est réduit.

Du fait des niveaux de maturité atteints, les acidités totale et malique évoluent peu en dehors des parcelles tardives. **Les pH atteints sont élevés par rapport aux millésimes précédents (malique et tartrique faibles et potassium élevé) et invitent à être attentif sur ce paramètre en cave.**

Sauf secteurs tardifs ou parcelles très vigoureuses, **les Syrah ont atteint le plateau d'anthocyanes depuis environ 2 semaines**. La diminution naturelle de l'indice

d'anthocyanes en fin de maturation s'explique par les combinaisons tanin-anthocyane et l'impact de l'augmentation des pH sur la teinte des pigments colorés.

Une majorité de Grenache poursuit l'accumulation d'anthocyanes mais les parcelles équilibrées en secteurs médian et précoce semblent atteindre le plateau.

Observations au vignoble

Etat sanitaire

Le Mistral et la chute des températures a permis de freiner le développement du Botrytis sans trop provoquer de flétrissements excessifs. Du fait du niveau de maturité atteint (faible acidité, pellicules fragiles) les Syrah deviennent très sensibles au botrytis et une majorité d'entre elles supporterait mal un épisode pluvieux.

Grenache

Les pulpes deviennent bien fruitées. Les parcelles équilibrées présentent des notes confiturées. Les pellicules restent dures mais les arômes herbacés disparaissent et les tanins s'assouplissent sur une majorité de parcelles.

Les objectifs rouge commencent à être atteints sur les parcelles précoces et équilibrées.

Syrah

Sauf secteurs tardifs, les pulpes sont bien fruitées à confiturées. Les tanins sont souples. Les pellicules gagnent en fruité et deviennent très friables. Les tanins s'assouplissent. Certaines parcelles commencent à présenter des symptômes de flétrissement. **Sauf secteurs tardifs, les objectifs rouge sont atteints sur une majorité de parcelles.**

Conclusion générale

A la dégustation des baies comme d'un point de vue analytique, le potentiel qualitatif des Syrah et Grenache apparaît très bon. **L'anticipation de la météo et de l'évolution sanitaire doit permettre d'optimiser au mieux ce potentiel.**

Les cinétiques de maturation, la dégustation des baies montrent que, **hors secteurs tardifs, les Syrah ont majoritairement atteints les objectifs rouges.** La **dégustation des pellicules, le risque de flétrissement et la météo** (sensibilité accrue au botrytis du fait de la fragilité des pellicules) sont autant de paramètres à évaluer **pour déterminer si certaines parcelles nécessitent et peuvent encore attendre** notamment pour des objectifs haut de gamme.

La maturation pulpaire des Grenache a bien avancé au cours de la semaine écoulée mais les maturités phénoliques sont encore majoritairement justes pour des objectifs rouge.

**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 17/09/12 au 18/09/12

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	ApH3,2	EA	MP	IPT Glories	CPT	IA
														mg/l	mg/l	%	%			
GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2																				
039	Joucas	JOUCAS	18/09	355	251	14,9	2,6	3,65	1,0	6,1	2,0	96,7	122						1,91	4,35
064	Les Gervais	MAUBEC	18/09	292	242	14,4	2,7	3,65	0,7	6,7	2,1	89,7	138						2,98	4,73
078	Saint Eryes	BONNIEUX	18/09	353	238	14,1	2,5	3,72	1,0	6,4	2,1	95,0	200						2,05	4,49
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																				
044	Les Grès	SAINTE SATURNIN	18/09	320	241	14,3	2,8	3,67	1,0	6,1	2,0	86,1	195						1,82	3,73
046	Les Chaffres	SAINTE SATURNIN	18/09	256	241	14,3	2,8	3,63	0,6	7,1	2,0	85,9	172						2,03	4,49
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																				
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	18/09	320	249	14,8	2,6	3,71	0,5	6,5	1,9	95,8	195						2,36	4,56
076	Les Moliards	MAUBEC	18/09	348	250	14,8	2,6	3,70	1,0	6,3	2,1	96,1	122						2,46	4,19
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																				
018	Pied Faucon	MAZAN	18/09	324	250	14,8	3,0	3,59	1,4	6,3	2,1	83,3	110						2,34	4,54
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																				
017	L'Estagnol	MAZAN	18/09	343	251	14,9	3,3	3,47	0,9	6,7	1,8	76,1	107						2,50	4,39

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 1 / 3

#Erreur

**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 17/09/12 au 18/09/12

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	17/09	380	258	15,3	3,0	3,57	1,9	6,0	2,2	85,9	61						2,12	5,24
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	17/09	327	242	14,4	3,1	3,51	1,2	6,4	2,1	78,0	51						2,71	4,64
010	Les Fatigons	BEDOIN	17/09	395	240	14,3	2,9	3,55	1,7	6,1	2,0	82,8	97						1,92	3,87
012	Les Quiueches Sud	BEDOIN	17/09	278	246	14,6	2,9	3,49	0,7	6,9	2,0	84,7	137						2,75	4,63
016	Les Gaps	FLASSAN	17/09	310	250	14,9	3,1	3,50	1,6	6,4	2,1	80,7	94						2,20	4,07
053	Les Plantades	BEAUMONT	17/09	391	219	13,0	3,5	3,46	2,6	5,9	2,0	62,5	102						1,70	4,58
056	Saint Andeol	LE BARROUX	17/09	358	263	15,6	2,7	3,57	1,6	6,2	2,2	97,3	32						2,15	5,22
077	Tales	ENTRECHAUX	17/09	252	224	13,3	3,2	3,47	1,2	6,9	2,1	70,0	85						2,49	4,55
011	Le Limon	BEDOIN	18/09	322	238	14,1	2,8	3,72	1,6	5,8	2,2	85,0	158						1,97	4,85

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1

037	Les campagnolles	CAROMB	18/09	336	249	14,8	2,5	3,72	1,2	6,1	2,1	99,6	164						2,21	4,19
-----	------------------	--------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 2

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	18/09	355	249	14,8	2,6	3,71	0,7	6,3	2,0	95,9	203						2,34	4,37
075	Le Château	VILLE/AUZON	18/09	354	235	13,9	3,1	3,54	1,2	6,2	1,9	75,7	138						2,44	3,66

SYRAH - calavon - Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	18/09	341	247	14,7	2,6	3,76	1,6	5,4	2,2	95,2	182						2,52	6,74
061	La Verriere	DNE VERRIERE	18/09	336	255	15,1	2,7	3,71	1,9	5,0	2,1	94,4	98						2,63	7,00

SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	18/09	297	250	14,8	2,7	3,68	0,8	6,2	2,0	92,4	247						2,66	6,17
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2

035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	18/09	318	240	14,2	2,8	3,81	2,4	5,0	2,2	85,6	223						2,33	6,11
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	18/09	335	244	14,5	2,6	3,80	2,0	5,2	2,4	94,0	159						2,24	6,00

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

**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 17/09/12 au 18/09/12

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

SYRAH - médian - Préleveur 2

021	Fondreche	MAZAN	18/09	305	237	14,1	3,0	3,59	1,8	5,7	2,0	78,9	159						2,36	5,60
022	St Mirat Ouest	MAZAN	18/09	313	257	15,2	2,8	3,70	1,3	5,6	2,1	91,6	172						2,49	6,32

SYRAH - nord-est - Préleveur 1

007	Le Puy	ENTRECHAUX	17/09	339	234	13,9	3,4	3,53	2,1	6,0	2,1	68,9	114						2,38	5,84
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	17/09	282	235	14,0	3,2	3,63	3,4	5,1	2,3	73,6	69						2,51	7,19
054	Les Plantades	BEAUMONT	17/09	362	221	13,1	3,5	3,55	3,0	5,4	2,2	63,1	119						2,08	6,09
057	Saint Andeol	LE BARROUX	17/09	318	239	14,2	3,4	3,61	2,6	5,7	2,4	70,2	54						2,60	7,38
079	Les Confines	BEDOIN	18/09	283	221	13,1	2,8	3,76	2,0	5,1	2,4	78,8	210						2,29	5,62

SYRAH - nord-est - Préleveur 2

074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	18/09	299	251	14,9	2,9	3,66	1,4	5,8	2,0	86,6	122						2,57	6,37
-----	--------------	--------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	--	--	--	--	--	------	------

SYRAH - Ouest - Préleveur 1

036	Pradet Serre	CAROMB	18/09	314	248	14,7	2,4	3,84	1,3	5,6	2,2	103,3	195						2,50	6,44
-----	--------------	--------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	-------	-----	--	--	--	--	--	------	------

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