

Météo et état sanitaire et à suivre pour anticiper l'organisation des déclenchements de récolte

Tendances par rapport à la semaine dernière

Les pluies violentes de lundi matin ont obligé à stopper les prélèvements de raisin sur le référentiel. Les prélèvements ne sont pas suffisamment représentatifs pour faire apparaître les évolutions analytiques. De plus, les pluies ont déjà dû modifier certaines de ces évolutions.

Sur les quelques parcelles prélevées, le gain de degré est modéré (entre 0 et 0,9% vol.). Il a sans doute été un peu plus important sur les secteurs tardifs. **Comme la semaine dernière, les Syrah gagnent en degré essentiellement par concentration et les gains de degré les plus importants sur les Grenache se font par chargement actif en sucre.**

L'acide malique poursuit sa dégradation (entre -0,2 et -0,6 g/L) pour arriver sur certaines parcelles à des niveaux très faibles (<0,5g/L sur des Grenache et proche de 1 sur des Syrah). Pour ce profil de parcelles, le potentiel de maturation est maintenant très réduit

Les baies de Grenache continuent à gagner en poids (environ 2%) et en potentiel couleur même sur les parcelles les plus avancées. La tendance au flétrissement des Syrah se poursuit.

Ces quelques observations ne prennent pas en compte l'effet des pluies de lundi. L'impact sur les cinétiques de maturation et l'état sanitaire devraient être variables selon les quantités de pluies reçues (entre 15 et 50-60 mm sur l'appellation), leur absorption (topographie des parcelles), leur ressuyage (profondeur et drainage des sols) et le niveau de maturité atteint sur les parcelles.

Observations au vignoble

Etat sanitaire

L'état sanitaire bon pour le moment risque d'évoluer rapidement sur certaines parcelles. Des éclatements de baies sont possibles sur les parcelles ayant absorbé les plus grandes quantités de pluies.

Les pluies et le régime de vent du Sud risquent d'accentuer le développement des foyers de Botrytis sur les parcelles sensibles (bas-fonds, grappes compactes, entassement de grappes...) et les parcelles les plus avancées. En secteurs tardifs, l'acidité encore présente dans le raisin devrait freiner son développement.

Il devient nécessaire de suivre l'évolution de l'état sanitaire pour anticiper, selon les cas, le déclenchement des récoltes.

Effet de dilution du raisin

Les pluies violentes de lundi ont peu pénétré les sols des parcelles avec un minimum de pente (ruissellement important). Au contraire, les parcelles planes ou en bas de pente ont pu absorber des quantités d'eau importantes. Les effets de dilution et la durée de cette dilution seront plus importants sur ce type de parcelles.

Un à deux jours après les pluies, la dilution peut être identifiée sur les contrôles maturité (baisse de degré, gain de poids de baies...) mais aussi par la dégustation du raisin. La pulpe libère en bouche d'abord un jus très fluide, peu sucré puis des morceaux plus gélatineux. Des pulpes très fruitées avant une pluie peuvent devenir neutre aromatiquement. Les baies deviennent turgescentes ce qui fragilise les pellicules. **La durée de la dilution est variable selon les quantités d'eau reçues, le type de sol (texture, profondeur, drainage...) et les conditions météo à suivre (évaporation du sol et transpiration de la vigne).** Par exemple, les effets d'une pluie importante peuvent s'estomper au bout de quelques jours à une petite dizaine de jours. **La dégustation du raisin reste un très bon moyen pour l'évaluer.**

Conclusion générale

Les pluies et les niveaux de maturité atteints risquent d'accélérer le développement du Botrytis sur une partie du vignoble. **Il est important de suivre l'état sanitaire pour optimiser la planification des apports et ajuster la protection de la vendange en conséquence.**

La fin de semaine s'annonce plus clémente qu'initialement prévue : la maturation devrait se poursuivre dans de meilleures conditions.

Sur les parcelles à objectif rouge, prêtes avant les pluies, il est important de vérifier s'il y a eu un effet de dilution et, le cas échéant, d'attendre qu'il s'estompe avant de récolter quand cela est possible. La dégustation du raisin est un bon moyen pour l'évaluer.

Pour les cuvées haut de gamme, veillez à constituer des lots de maturité et de qualité sanitaire homogènes.

Ceci est le dernier bulletin du millésime 2012. Bonnes vendanges à tous.

**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

Date d'analyse : 24/09/12

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	24/09	357	245	14,6	2,4	3,64	0,4	6,9	2,1	102,1	106						1,84	4,71
078	Saint Eryes	BONNIEUX	24/09	350	248	14,8	2,2	3,71	0,9	6,4	2,1	112,9	182						1,91	4,92

GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2

046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	24/09	270	253	15,0	2,4	3,59	0,3	7,0	2,0	105,3	141						2,32	5,77
-----	--------------	----------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	-------	-----	--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1

012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	24/09	285	245	14,6	2,5	3,53	0,5	6,8	1,9	98,1	129						2,08	4,73
016	Les Gaps	FLASSAN	24/09	331	265	15,8	2,8	3,58	1,6	6,5	2,1	94,7	94						2,25	4,79

SYRAH - calavon - Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	24/09	324	248	14,7	2,4	3,69	1,0	5,8	2,1	103,1	156						2,46	7,66
061	La Verriere	DNE VERRIERE	24/09	337	243	14,4	2,2	3,65	1,4	4,9	2,1	110,5	83						2,55	8,05

SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	24/09	285	256	15,2	2,5	3,63	1,1	5,7	2,1	102,3	158						2,84	7,17
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	-------	-----	--	--	--	--	--	------	------

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