

Un millésime marqué par l'acide malique

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degrés potentiels (amplitude et évolution)*	De 11,1 à 14,1 % vol. soit +1,1 % vol.	De 11,9 à 13,3 % vol. soit +1,0% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4,9 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,7 g H ₂ SO ₄ /l	5,2 g H ₂ SO ₄ /l soit -0,8 g H ₂ SO ₄ /l
Acide malique (moyenne et évolution)	3,8 g/L soit -0,7g/L	4,6 g/L soit -1,0 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,37 soit + 0,06 unité	pH=3,40 soit +0,04 unité
Poids de baies	+4%	stable
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 2,39 à 4,70 +19%	De 4,29 à 4,76 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

Le sucre poursuit son accumulation dans les baies mais commence à ralentir sur certaines parcelles (parcelles précoces, parcelles touchées par le mildiou mosaïque). Les composantes acides évoluent assez lentement par rapport au niveau de maturité global atteint. **Le retard de 10-15 jours par rapport à l'an passé se maintient toujours.**

En moyenne, l'accumulation de sucre se poursuit sur le même rythme que la semaine dernière mais le gain de degré potentiel évolue un peu plus rapidement car **le poids des baies commence à se stabiliser**. Le gain de poids était encore de 10% la semaine dernière.

Les parcelles les plus tardives de Grenache et de Syrah gagnent encore 5 à 10% de poids de baies mais **les Syrah les plus avancées entament un début de flétrissement**.

Par rapport au degré atteint, l'acidité totale est élevée. Les valeurs d'acide tartrique, de potassium et de pH sont dans la moyenne de ces 15 derniers millésimes. **La dégradation de l'acide malique est significative mais moins rapide que la normale pour un tel niveau de concentration.** Cette tendance risque de se maintenir si les températures restent fraîches. Ce paramètre varie entre 2,5 et 4,9g/L pour les Grenache et entre 3,5 et 5,9g/L pour les Syrah.

Sauf cas particuliers, le plateau d'accumulation d'anthocyanes est atteint sur les Syrah. Cela laisse penser que la maturation pelliculaire devrait s'accélérer. Pour les Grenache, le gain de couleur est encore soutenu sur les parcelles tardives mais à l'arrêt pour les parcelles précoces, les parcelles oïdiées ainsi que certaines parcelles touchées par le mildiou mosaïque. **Le niveau de couleur est bon pour les Grenache sans problème sanitaire mais plutôt moyen à faible pour les Syrah (-25% par rapport à l'an passé à même date).**

Observations au vignoble

L'hétérogénéité visible au vignoble entre parcelles et à l'intérieur des parcelles (intensité de coulure très variable sur Grenache, millerandage sur Syrah, quantité de grappillons importante sur certaines parcelles, présence d'oïdium, de mildiou mosaïque...) reflète des comportements de maturation variables au niveau analytique comme organoleptique.

Grenache

Les pulpes sont fruitées mais toujours marquées par le malique. Les pellicules ont peu évolué : elles restent épaisses, dures et herbacées. Sur quelques parcelles équilibrées, on commence à noter des sensations tanniques plus souples.

La coloration des baies à l'intérieure des grappes semble plus homogène que les années précédentes sur les parcelles saines et équilibrées.

Syrah

Le fruité apparaît timidement dans la pulpe mais l'acidité reste très présente. Sur les parcelles chargées, les peaux se sont fragilisées depuis les pluies. Quelques parcelles présentent des peaux fruitées mais la trame végétale à neutre reste majoritaire.

Etat sanitaire

Le mildiou mosaïque poursuit son développement et freine la maturation. Sur quelques parcelles, l'oïdium tardif a freiné la coloration des baies et provoqué des éclatements de baies suite aux pluies et rend le raisin vulnérable au Botrytis et à la pourriture acide.

L'état sanitaire du raisin est globalement bon mais les parcelles de Syrah à grappes compactes dont les pellicules sont fragilisées deviennent sensibles au Botrytis et doivent être surveillées.

Le Mistral et les températures modérées devraient stabiliser la situation.

En conclusion

L'hétérogénéité du vignoble se retrouve dans la variabilité des comportements de maturation analytique et organoleptique. Sauf cas particulier, les sensations de dégustation des baies ont peu évolué. L'acidité marque encore les pulpes même si le fruité est bien présent sur les Grenache. Les pellicules restent majoritairement herbacées. Quelques Syrah présentent des peaux fruitées.

L'évolution des degrés est bonne mais la dégradation de l'acide malique est lente et se retrouve à la dégustation. **Si cette tendance se maintient, il faudra trouver un compromis entre degré et malique pour les objectifs rosés. La dégustation des baies associée aux contrôles maturité doit permettre d'affiner les décisions de récolte.**



GIE ICV-VVS
 Centre oenologique
 Vallée du Rhône
 6, route de Carpentras
 84190 BEAUMES DE VENISE
 T. 04 90 12 42 60 / F. 04 90 12 42 69

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 : 16/09/13

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		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																				
018	Pied Faucon	MAZAN	16/09	325	213	12.7	5.0	3.25	3.4	6.7	1.6	42.6	58						1.43	3.20
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1																				
009	La ferraille	BEDOIN	16/09	400	207	12.3	5.2	3.35	4.6	6.1	1.7	39.8	150						1.35	2.39
010	Les Fatigons	BEDOIN	16/09	364	202	12.0	5.5	3.30	4.9	6.3	1.7	36.9	132						1.49	3.17
011	Le Limon	BEDOIN	16/09	310	204	12.1	5.5	3.26	4.7	6.3	1.7	36.9	92						1.75	3.68
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	16/09	281	207	12.3	5.3	3.33	4.6	6.3	1.7	39.4	142						1.63	3.79
015	Le château	FLASSAN	16/09	210	219	13.0	4.7	3.38	3.8	6.0	1.7	47.1	104						1.98	4.70
016	Les Gaps	FLASSAN	16/09	321	214	12.7	5.1	3.30	4.1	6.3	1.6	42.0	87						1.40	3.81
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																				
027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	16/09	354	220	13.1	4.9	3.32	3.1	7.0	1.7	45.0	100						1.79	3.55
037	Les campagnolles	CAROMB	16/09	369	223	13.2	4.6	3.41	3.4	6.6	1.8	48.3	98						1.43	3.42
SYRAH - médian - Préleveur 1																				
020	Limon Sud	MAZAN	16/09	329	200	11.9	5.7	3.18	4.4	7.0	1.5	34.8	117						1.98	4.68
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																				
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	16/09	283	208	12.4	5.8	3.35	5.8	6.0	1.9	35.6	113						1.86	4.60
079	Les Confines	BEDOIN	16/09	310	208	12.4	5.3	3.42	5.0	6.2	2.0	39.4	125						1.65	4.71
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																				
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	16/09	359	214	12.7	5.1	3.38	4.2	6.6	1.9	42.1	99						1.84	4.62
036	Pradet Serre	CAROMB	16/09	314	220	13.1	4.8	3.47	4.1	6.3	2.0	45.8	117						1.97	4.73

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

Date d'analyse : 17/09/13

Parcelle (CodelCV)	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		
GRENACHE NOIR - calavon - Prélèvement 2																	
039	Joucas	JOUCAS	17/09	356	210	12.5	4.9	3.42	4.1	6.2	1.7	42.4	159			1.08	2.92
041	Les Martians	GOULT	17/09	386	217	12.9	4.8	3.39	3.5	6.4	1.6	45.5	141			1.29	3.13
064	Les Gervais	MAUBEC	17/09	300	213	12.6	4.8	3.43	4.0	6.1	1.7	43.9	146			1.27	3.06
078	Saint Eryes	BONNIEUX	17/09	373	227	13.5	4.5	3.46	3.3	6.2	1.7	50.6	160			1.34	3.94
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Prélèvement 2																	
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	17/09	321	213	12.7	4.5	3.38	3.3	6.4	1.6	46.9	133			1.17	3.13
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	17/09	333	222	13.2	4.2	3.47	2.5	6.5	1.6	52.7	204			1.47	4.13
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Prélèvement 2																	
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	17/09	328	214	12.7	4.5	3.47	3.2	6.4	1.7	47.5	212			1.52	3.42
076	Les Moliards	MAUBEC	17/09	404	223	13.2	4.6	3.44	3.6	6.2	1.7	48.0	137			1.47	3.46
GRENACHE NOIR - médian - Prélèvement 2																	
017	L'Estagnol	MAZAN	17/09	332	219	13.0	4.9	3.36	3.3	7.0	1.6	44.3	123			1.64	3.58
073	Canteperdrix	MAZAN	17/09	345	201	11.9	5.1	3.32	3.5	6.9	1.6	39.7	171			1.51	3.27
GRENACHE NOIR - nord-est - Prélèvement 1																	
001	La Marge	BEAUMONT	17/09	354	205	12.2	5.5	3.39	4.9	6.3	1.8	37.6	173			1.44	3.25
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	17/09	322	213	12.6	5.2	3.37	4.3	6.4	1.7	40.7	117			1.40	3.97
053	Les Plantades	BEAUMONT	17/09	339	216	12.8	5.0	3.37	4.0	6.3	1.7	43.5	100			1.37	3.37
056	Saint Andeol	LE BARROUX	17/09	321	205	12.2	5.4	3.33	4.5	6.4	1.7	38.0	100			1.44	3.90
077	Tales	ENTRECHAUX	17/09	299	187	11.1	5.8	3.23	4.7	7.0	1.6	31.9	109			1.16	3.49
GRENACHE NOIR - Ouest - Prélèvement 1																	
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	17/09	360	238	14.1	4.3	3.49	3.2	5.9	1.8	54.9	70			1.53	4.10

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 / 2

BEAUMES DE VENISE, le 17/09/2013

**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 : 17/09/13

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 - Ouest - Préleveur 2																				
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	17/09	314	222	13.2	4.3	3.43	2.6	6.6	1.6	51.4	143						1.71	3.80
075	Le Château	VILLE/AUZON	17/09	343	209	12.4	5.1	3.36	3.8	6.6	1.7	41.1	120						1.55	3.08
SYRAH - calavon - Préleveur 2																				
051	Joucas	JOUCAS	17/09	388	219	13.0	4.8	3.46	3.8	6.2	1.7	46.1	169						1.70	4.67
061	La Verriere	DNE VERRIERE	17/09	343	223	13.3	4.7	3.52	4.3	5.7	1.9	47.7	139						1.95	4.73
SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2																				
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	17/09	364	216	12.8	4.4	3.49	3.5	6.2	1.7	49.0	234						2.03	4.76
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																				
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	17/09	346	205	12.2	4.8	3.46	4.4	5.9	1.9	42.6	175						1.73	4.54
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	17/09	360	212	12.6	5.0	3.45	4.7	5.8	1.8	42.6	188						1.58	4.29
SYRAH - médian - Préleveur 2																				
021	Fondreche	MAZAN	17/09	333	210	12.5	5.2	3.37	4.4	6.3	1.8	40.2	117						2.01	4.73
022	St Mirat Ouest	MAZAN	17/09	340	216	12.8	5.2	3.39	4.2	6.4	1.8	41.4	141						2.08	4.73
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																				
007	Le Puy	ENTRECHAUX	17/09	351	207	12.3	5.7	3.34	5.1	6.4	1.8	36.3	102						2.05	4.72
054	Les Plantades	BEAUMONT	17/09	351	203	12.1	6.1	3.34	5.8	6.3	1.8	33.5	122						1.23	4.71
057	Saint Andeol	LE BARROUX	17/09	305	201	11.9	6.0	3.34	5.8	6.4	1.8	33.3	114						1.41	4.65
SYRAH - nord-est - Préleveur 2																				
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	17/09	347	215	12.8	4.9	3.43	3.8	6.4	1.8	44.1	128						2.06	4.75
SYRAH - Rhône sud - Préleveur 2																				
080	Les Mézards	APT	17/09	331	209	12.4	4.7	3.49	4.3	5.8	1.8	45.0	187						1.61	4.68

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