

## *Une maturation lente et un état sanitaire qui évolue rapidement sur Syrah*

### *Tendances par rapport à la semaine dernière*

	<b>Grenache</b> (27 parcelles)	<b>Syrah</b> (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 8,3 à 11,3 % vol. soit +1,0 % vol.	De 8,9 à 11,2 % vol. soit +0,5% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	7,0 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit -1,9 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l	7,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l soit -1,9 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l
Acide malique (moyenne et évolution)	6,6 g/L soit -1,6g/L	7,3 g/L soit -2,4 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,09 soit + 0,30 unité	pH=3,15 soit +0,07 unité
Poids de baies	+7%	+4%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 0,98 à 4,12	De 2,68 à 4,53 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 gain de degré sur la semaine est faible (surtout pour les Syrah)** pour le niveau atteint. Cela peut s'expliquer par des conditions météo peu favorables à l'accumulation de sucre (et du feuillage abimé sur certaines parcelles) et de la **croissance toujours active des baies** sur les 2 cépages. A même degré, l'an passé les raisins gagnaient entre 1,5 et 2,2% vol. Cela a pour effet de **réduire l'avance à une petite semaine par rapport à l'an passé**. Le degré moyen est de 10,1% vol. sur Syrah et 9,9% vol. sur Grenache.

La dégradation de l'acide malique, moins affectée par la météo, se poursuit sur un rythme classique.

La maturité est insuffisamment avancée pour qualifier précisément la structure acide des raisins mais les premières tendances font ressortir, à degré constant : **des acidités totales et maliques assez élevées, une concentration en acide tartrique dans la moyenne basse et des niveaux assez élevés de potassium.**

En dehors de quelques parcelles peu chargées, **le potentiel couleur des deux cépages est moyen**, certainement affecté par des **tailles de baies en général très grosses** par rapport aux précédents millésimes. Sur les 17 années d'enregistrement, la moyenne des poids de 200 baies n'a jamais été aussi élevée sur les Syrah.

## *Observations au vignoble*

### Grenache

La coloration des grappes se poursuit. Selon les secteurs et les charges en raisin, le stade se situe entre **mi et fin véraison**.

### Syrah

**Les Syrah ont quasiment terminé la véraison** mais la coloration de l'intérieur des grappes et de la base des baies reste incomplète.

A la dégustation, **les peaux deviennent friables, ce qui les rend plus sensibles au Botrytis et à l'éclatement** par compression au sein de la grappe. Les pulpes sont fruitées et acidulées sur les parcelles équilibrées et précoces mais restent neutres et diluées sur les parcelles à plus forte charge.

### Etat sanitaire

**Le mildiou mosaïque** poursuit la défoliation des rameaux **réduisant fortement le potentiel de maturation du raisin des parcelles les plus touchées** (Grenache comme Syrah).

**Sur les parcelles grêlées du référentiel**, les baies touchées ont tendance à sécher limitant ainsi le développement de Botrytis. Les baies moins abimées persistent sur la grappe et restent vertes. **Le potentiel de maturation de ces parcelles est fortement réduit.**

**De nouveaux petits foyers de Botrytis sont apparus** au cours de la semaine sur de nombreuses parcelles, fréquemment à l'arrière des grappes et au niveau des entassements de grappes.

**Sur les parcelles sensibles : vigoureuses, chargées, à grappes compactes, mal ventilées... les foyers se sont étendus à la grappe entière (essentiellement sur Syrah) et commencent à s'accompagner de pourriture acide et de drosophiles.**

L'état sanitaire évolue assez rapidement avec l'avancement de la maturité notamment sur les Syrah vigoureuses et chargées. **Sur une majorité de Grenache et les Syrah équilibrées ou moins précoces, la situation est relativement stable mais dépend de la météo à venir.**

## *En conclusion*

Les conditions météo (températures assez élevées la journée, ciel voilé, humidité relative importante la nuit, rosées et petites pluies) ont été **moins favorables à la maturation du raisin qu'à l'évolution de son état sanitaire.**

**L'aération de la zone des grappes** (rognage raisonné conservant suffisamment de feuillage pour la maturation, effeuillage, réduction des entassements de grappes...) va être un élément déterminant dans la possibilité de pousser les maturités sur les parcelles à objectif rouge ou tardives.

**Veillez à suivre l'état sanitaire de vos parcelles (notamment Syrah) pour trier celles qui devront être récoltées sur un compromis maturité/état sanitaire et celles qui conservent un bon potentiel de maturation.**

**Bulletin de résultats de contrôles de maturité  
Analyses polyphénoliques**

**ODG AOC VENTOUX**

MAISON DES VINS 388 AV JEAN JA

**84200 CARPENTRAS CEDEX**

**N° de client CA0023**

**Tel 0490633650 Fax 0490605759**

**Email secretariat@aoc-ventoux.com**

**Analyse du 25/08/14 au 26/08/14**

**Nb échantillons : 44**

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 alpha aminé mg/l	N ass. mg/l	Méthode Glories						
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories	CPT	IA
<b>GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2</b>																					
039	Joucas	JOUCAS	26/08	360	144	8,6	7,4	3,07	7,1	7,1	1,7	19,4	86	227						1,30	1,23
041	Les Martians	GOULT	26/08	455	168	10,0	6,8	3,13	6,6	6,5	1,6	24,6	101	215						1,46	2,20
064	Les Gervais	MAUBEC	26/08	310	143	8,5	7,1	3,09	6,7	7,0	1,7	20,0	89	224						1,14	1,12
078	Saint Eryes	BONNIEUX	26/08	450	164	9,8	7,0	3,13	6,9	6,4	1,6	23,5	105	233						1,06	1,57
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2</b>																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	26/08	395	170	10,1	6,4	3,12	5,7	6,7	1,5	26,6	88	192						1,53	2,17
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	26/08	405	178	10,5	5,8	3,12	4,7	7,1	1,4	30,5	87	202						1,34	3,09
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	26/08	410	179	10,6	6,2	3,16	5,7	6,5	1,5	28,8	119	249						1,47	3,12
076	Les Moliards	MAUBEC	26/08	390	155	9,2	7,0	3,08	6,4	6,7	1,6	22,1	75	161						1,33	1,65
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1</b>																					
018	Pied Faucon	MAZAN	25/08	326	169	10,0	7,0	3,02	6,1	6,9	1,5	23,9	51	130						1,38	1,75
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2</b>																					
017	L'Estagnol	MAZAN	26/08	385	147	8,7	7,7	3,05	7,7	6,6	1,6	18,9	114	247						1,26	1,17
073	Canteperdrix	MAZAN	26/08	395	158	9,4	6,5	3,11	6,0	6,3	1,4	24,4	112	246						1,55	2,24

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**  
MAISON DES VINS 388 AV JEAN JA  
**84200 CARPENTRAS CEDEX**  
**N° de client CA0023**  
**Tel 0490633650 Fax 0490605759**  
**Email secretariat@aoc-ventoux.com**

*Analyse du 25/08/14 au 26/08/14*

*Nb échantillons : 44*

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 alpha aminé mg/l	N ass. mg/l
--------------------	----------	------------	----------------	-------------------	-----------	-----------------	-------------	----	-------------------	---------------------	-------	------	--------------------	-------------

ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories	CPT	IA
-----------	-------------	------	------	-------------	-----	----

**GRENACHE NOIR - nord-est**

**- Préleveur 1**

009	La ferraille	BEDOIN	25/08	420	182	10,8	6,5	3,12	5,9	6,7	1,5	27,9	61	136						1,58	3,01
010	Les Fatigons	BEDOIN	25/08	380	174	10,3	7,4	3,07	7,1	6,7	1,6	23,4	61	160						1,78	3,04
011	Le Limon	BEDOIN	25/08	345	169	10,1	7,4	3,08	7,4	6,6	1,7	22,9	59	145						1,62	3,09
012	Les Quiueches Sud	BEDOIN	25/08	346	175	10,4	7,4	3,06	7,0	6,7	1,5	23,7	65	184						1,64	3,31
015	Le château	FLASSAN	25/08	380	180	10,7	6,9	3,12	6,5	6,9	1,7	26,0	65	143						1,80	4,12
016	Les Gaps	FLASSAN	25/08	359	183	10,9	7,1	3,08	6,6	7,0	1,5	26,0	62	157						1,71	4,08
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	26/08	375	170	10,1	7,7	3,09	7,8	6,3	1,6	22,0	83	159						1,43	2,57
053	Les Plantades	BEAUMONT	26/08	390	160	9,5	8,9	2,99	9,0	6,6	1,5	18,0	83	187						1,28	2,42
056	Saint Andeol	LE BARROUX	26/08	340	155	9,2	8,2	3,00	7,7	7,0	1,6	19,0	83	187						1,46	1,85
077	Tales	ENTRECHAUX	26/08	325	158	9,4	7,7	2,97	7,0	6,9	1,4	20,7	60	139						1,30	2,42
081	Les Plaines	BEAUMONT	26/08	415	155	9,2	7,8	3,00	7,3	6,9	1,5	19,9	75	176						1,39	1,61

**GRENACHE NOIR - nord-est**

**- Préleveur 2**

083	Le Sablon	MORMOIRON	26/08	350	140	8,3	7,8	3,08	7,9	6,5	1,8	18,0	108	258						1,17	0,98
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	-----	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

**GRENACHE NOIR - Ouest**

**- Préleveur 1**

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	25/08	351	169	10,0	6,6	3,06	5,8	6,9	1,5	25,6	83	172						1,53	2,25
037	Les campagnolles	CAROMB	25/08	376	190	11,3	5,9	3,22	5,4	6,7	1,7	32,3	83	152						1,83	3,17
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	26/08	355	180	10,7	6,2	3,16	5,4	6,9	1,7	29,0	77	142						1,47	2,92

**GRENACHE NOIR - Ouest**

**- Préleveur 2**

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	26/08	380	166	9,8	5,9	3,15	5,0	6,9	1,5	28,0	106	234						1,39	1,74
-----	-------------	--------------	-------	-----	-----	-----	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

**SYRAH - calavon**

**- Préleveur 2**

051	Joucas	JOUCAS	26/08	445	167	9,9	7,2	3,18	7,4	6,0	1,8	23,3	114	210						1,65	4,16
061	La Verriere	DNE VERRIERE	26/08	415	178	10,6	6,7	3,20	6,6	6,2	1,7	26,5	90	171						2,03	4,38

METHODE GLORIES : (ApH1 = anthocyanes simplifiés; 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**

MAISON DES VINS 388 AV JEAN JA

**84200 CARPENTRAS CEDEX**

**N° de client** CA0023

**Tel** 0490633650 **Fax** 0490605759

**E-mail** secretariat@aoc-ventoux.com

**Analyse du 25/08/14 au 26/08/14**

**Nb échantillons : 44**

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 alpha aminé mg/l	N ass. mg/l	Glories				
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT
<b>SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2</b>																			
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	26/08	460	173	10,3	6,1	3,14	5,7	6,2	1,4	28,3	109	218		1,80	4,36		
<b>SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																			
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	26/08	415	160	9,5	6,6	3,18	6,8	5,9	1,7	24,3	102	193		1,38	3,43		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	26/08	445	152	9,0	7,3	3,14	7,6	6,2	1,7	20,7	119	240		1,33	3,32		
<b>SYRAH - médian - Préleveur 1</b>																			
020	Limon Sud	MAZAN	25/08	376	169	10,0	7,4	3,03	7,0	6,6	1,4	22,7	85	185		2,09	4,53		
<b>SYRAH - médian - Préleveur 2</b>																			
021	Fondreche	MAZAN	26/08	460	150	8,9	7,5	3,09	8,1	5,6	1,6	20,0	103	179		1,23	2,68		
022	St Mirat Ouest	MAZAN	26/08	415	174	10,4	6,4	3,15	5,9	6,7	1,5	27,1	105	203		1,62	4,30		
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 1</b>																			
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	25/08	334	179	10,6	7,8	3,13	8,0	6,4	1,8	23,0	81	163		1,65	4,22		
079	Les Confines	BEDOIN	25/08	355	186	11,1	6,7	3,22	6,8	6,5	1,8	27,7	93	154		1,89	4,44		
054	Les Plantades	BEAUMONT	26/08	400	171	10,2	8,0	3,10	8,3	6,3	1,7	21,3	91	159		1,48	4,18		
057	Saint Andeol	LE BARROUX	26/08	375	167	9,9	8,7	3,09	9,1	6,5	1,8	19,1	121	223		1,60	4,31		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	26/08	450	151	9,0	9,2	3,02	9,7	6,2	1,7	16,5	99	188		1,29	3,26		
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 2</b>																			
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	26/08	360	165	9,8	7,2	3,17	7,4	5,9	1,8	22,9	89	176		1,67	3,91		
<b>SYRAH - Ouest - Préleveur 1</b>																			
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	25/08	355	171	10,1	7,4	3,10	7,1	6,7	1,8	23,0	85	152		1,73	4,04		
036	Pradet Serre	CAROMB	25/08	370	188	11,2	6,5	3,25	6,5	6,4	1,9	28,8	105	168		1,78	4,51		

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)

**Bulletin de résultats de contrôles de maturité  
Analyses polyphénoliques**

**ODG AOC VENTOUX**  
MAISON DES VINS 388 AV JEAN JA  
**84200 CARPENTRAS CEDEX**  
**N° de client** CA0023  
**Tel** 0490633650 **Fax** 0490605759  
**Email** secretariat@aoc-ventoux.com

*Analyse du 25/08/14 au 26/08/14*

*Nb échantillons : 44*

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 alpha aminé mg/l	N ass. mg/l							
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT Glories	CPT	IA
<b>SYRAH</b>																					
<b>- Rhône sud</b>																					
<b>- Préleveur 2</b>																					
080	Les Mézards	APT	26/08	405	175	10,4	6,5	3,24	6,7	6,0	1,7	26,7	131	251						1,48	4,19

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)