

Nette amélioration des conditions sanitaires et de maturation / Des objectifs rosés qui pourraient être rapidement atteints sur les secteurs précoces.

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude* et évolution)	De 9,8 à 12,2 % vol. soit +1,3 % vol.	De 9,9 à 13,0 % vol. soit +1,3% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	5,6 g H2SO4/L soit -1,5 g H2SO4/L	5,8 g H2SO4/L soit -1,5 g H2SO4/L
Acide malique (moyenne et évolution)	4,8 g/L soit -1,8g/L	5,6 g/L soit -1,7 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,36 soit + 0,15 unité	pH=3,30 soit +0,16 unité
Poids de baies	+9%	+3%
Indices en anthocyanes (amplitude* et évolution)	De 1,32 à 3,90 +25%	De 3,17 à 4,54 +7%

* 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 Mistral et la chaleur ont permis de reprendre des cinétiques de maturation classiques avec un **gain moyen de degré de 1,3% vol.** et une chute de 1,7 point d'acidité totale du fait de la dégradation active de l'acide malique. Les parcelles les plus actives ont gagné jusqu'à 2 degrés. Les degrés moyens sont de 11,2%vol. sur Grenache et 11,4 vol. sur Syrah.

Par rapport à 2013 à même date, les 2 cépages affichent un degré potentiel de +0,6% vol. et de -2 points d'acidité totale et de malique. **L'avance sur 2013 reste de l'ordre d'une petite semaine.**

Les équilibres acides sont très proches de ceux de l'an passé à même degré : acidités totale et malique élevées, acidité tartrique plutôt faible et concentration en potassium dans la moyenne. Comme l'an passé, le pH est élevé pour le degré atteint. **Si cette tendance se poursuit on peut s'attendre à des niveaux de malique assez élevés sur les objectifs rosé à « petite » maturité et des pH plutôt élevés sur les objectifs rouges à bonne maturité phénolique.**

La croissance des baies se poursuit, encore très activement sur Grenache, mais semble se stopper sur les 2 cépages à partir de 11,5 ou 12%vol. Les parcelles les plus fragiles du point de vue sanitaire ont tendance à ne plus gagner de poids et même à en perdre un peu. **Les baies sont très grosses :** +10% par rapport au maximum enregistré en 1998 sur Syrah et + 5% pour le Grenache pour cette même année. Le Grenache a un poids de baie 40% plus élevé que l'an passé !

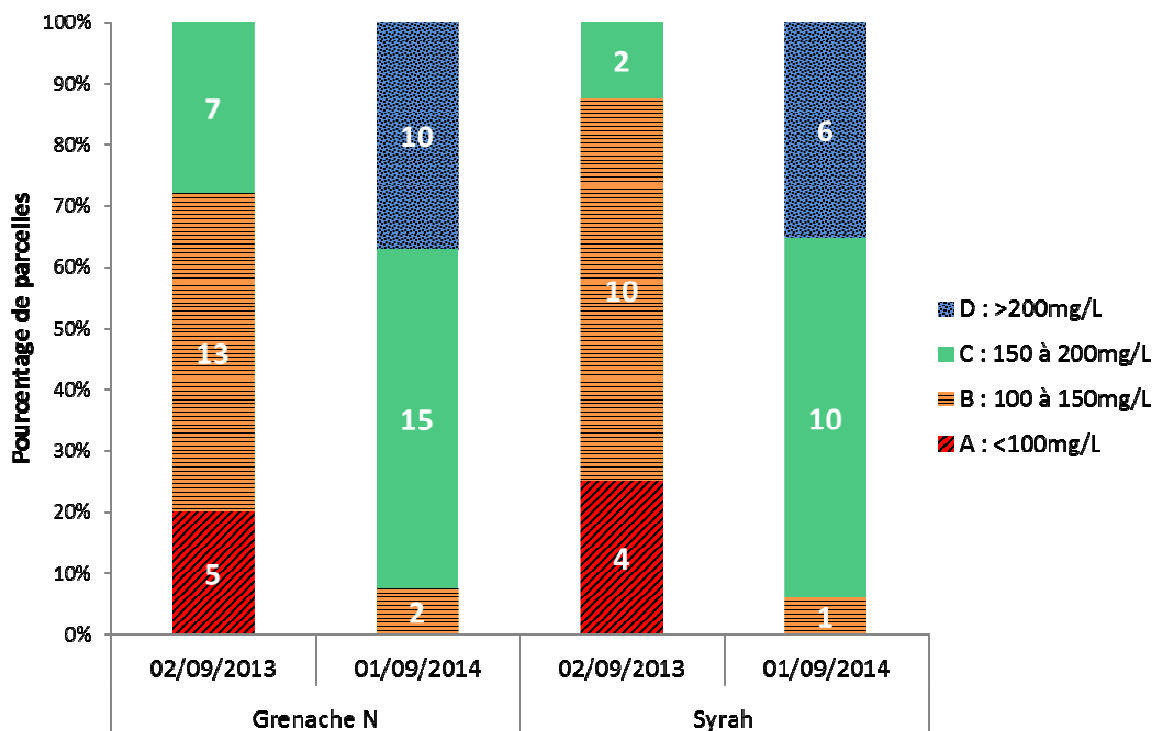
Pour le degré atteint, le potentiel couleur est moyen sur Grenache et est dans la moyenne faible pour la Syrah.

De l'azote assimilable pour les levures

Les conditions météo du millésime ont favorisé une bonne absorption de l'azote par la vigne. La très grande majorité des parcelles se situe au-dessus du seuil de carence (150mg/L pour un moût à 12% vol.). Depuis 15 ans, jamais autant de parcelles n'avaient dépassé les 150mg/L et même les 200mg/L. Cela confirme la vision du terrain d'un développement végétatif important et d'une croissance tardive.

Sauf exception, les niveaux d'azote assimilable sont très favorables au bon déroulé des fermentations. Ces tendances restent tout de même à confirmer sur les analyses des 1ers moûts.

Le niveau d'azote assimilable et la vigueur sont de bons indicateurs du potentiel aromatique de type agrume pour les blancs et les rosés. Si l'état sanitaire est bon sur ce type de parcelles, une vinification adaptée doit permettre une bonne valorisation de ce potentiel.



Répartition des parcelles par niveau d'azote assimilable
 (Comparaison 2014 et 2013 à niveau de maturité comparable).

Observations au vignoble

Grenache

La coloration des grappes se poursuit activement mais les parcelles tardives et/ou chargées arrivent encore difficilement à 60-70% véraison. **La face intérieure des grappes est encore mal colorée, tout comme les baies au niveau du pédicelle.** En dehors des parcelles tardives, **les pulpes commencent à avoir une dominante sucrée par rapport à l'acidité et prennent des notes de fruité acidulé ou de fruits rouges.** Les **pellicules encore bien dures et craquantes** perdent en amertume mais conservent des **tannins encore astringents.**

Syrah

Suite au Mistral et à l'avancement de la maturité, les baies sont moins turgescentes et **commencent à mollir au toucher.** On note quelques flétrissements de parties de grappes.

Les **pellicules sont friables mais leur qualité est variable** : certaines très fines contiennent peu de tannins, d'autres plus épaisses offrent une texture tannique qui s'affine et des notes herbacées qui commencent à disparaître. **En général, les pulpes sont fruitées** avec des acidités encore marquées sur les parcelles les moins avancées.

Etat sanitaire

Le Mistral a permis de stopper le développement du Botrytis et a fait « couler » les foyers de pourritures acides détectés depuis quelques semaines. Sous son action, une partie des feuilles abimées par le mildiou ou la grêle, les feuilles les feuilles d'ombre les plus sénescents à la base du feuillage ainsi que les apex encore poussant sont tombée.

Les parcelles grêlées début d'août ont meilleur aspect : les grappes se sont colorées et les baies touchées poursuivent leur dessèchement. **Sur le référentiel, ces parcelles ne semblent pas subir de retard de maturité** et doivent sans doute puiser dans les réserves du vieux bois pour compenser la perte d'activité photosynthétique.

En conclusion

Le Mistral et la chaleur ont permis une **reprise active de la maturation des baies** et une **stabilisation de l'état sanitaire.** Les parcelles les plus fragiles, notamment de Syrah, restent tout de même à observer.

Les conditions estivales annoncées laissent espérer une poursuite de cette tendance. De ce fait, sur les **secteurs précoces et même moyens les objectifs rosé à degré modéré sont ou risquent d'être atteint très rapidement.** Les contrôles maturité à la parcelle doivent permettre de **ne pas vous faire devancer par une évolution rapide des degrés pour ces objectifs.**

Les niveaux d'acides maliques importants pour le degré atteint doivent être pris en compte dans le choix de la date de récolte.

Sur les objectifs à maturité plus importante, veillez à une bonne aération de la zone des grappes (rognage raisonné, effeuillage, réduction des entassements de grappes...) pour assurer un bon état sanitaire.

**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 01/09/14 au 02/09/14

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 - calavon

039	Joucas	JOUCAS	02/09
041	Les Martians	GOULT	02/09
064	Les Gervais	MAUBEC	02/09
078	Saint Eryes	BONNIEUX	02/09

- Préleveur 2

430	183	10,8	5,3	3,28	4,6	6,3	1,7	34,8	97	196
515	183	10,9	5,2	3,22	4,2	6,4	1,6	35,2	89	172
390	174	10,3	5,2	3,29	4,6	6,1	1,7	33,5	106	209
505	186	11,1	5,4	3,28	4,9	6,1	1,7	34,6	109	213

					1,46	2,03
					1,38	2,58
					1,34	2,32
					1,05	1,98

GRENACHE NOIR - Calavon Est

044	Les Grès	SAINT SATURNIN	02/09
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	02/09

- Préleveur 2

410	184	10,9	5,2	3,25	4,4	6,3	1,6	35,5	106	210
455	198	11,8	5,1	3,30	4,3	6,2	1,6	39,0	120	220

					1,06	2,32
					1,46	3,48

GRENACHE NOIR - Calavon ouest

068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	02/09
076	Les Moliards	MAUBEC	02/09

- Préleveur 2

440	203	12,1	4,8	3,36	4,0	5,8	1,7	42,5	126	216
425	171	10,2	5,2	3,20	4,3	6,4	1,6	33,0	77	152

					1,50	3,59
					1,31	1,83

GRENACHE NOIR - médian

018	Pied Faucon	MAZAN	01/09
-----	-------------	-------	-------

- Préleveur 1

355	184	10,9	6,1	3,19	5,5	6,3	1,7	30,0	93	162
-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	----	-----

					1,65	1,82
--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - médian

017	L'Estagnol	MAZAN	02/09
073	Canteperdrix	MAZAN	02/09

- Préleveur 2

440	164	9,8	5,8	3,23	5,4	6,2	1,8	28,3	131	248
400	176	10,4	5,2	3,22	4,0	6,3	1,6	33,9	130	257

					1,23	1,32
					1,41	2,56

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
EEmail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 01/09/14 au 02/09/14

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	01/09	440	195	11,6	5,7	3,20	4,9	6,4	1,6	34,2	88	156						1,55	3,24
010	Les Fatigons	BEDOIN	01/09	420	193	11,4	6,3	3,19	5,9	6,4	1,7	30,8	102	186						1,67	3,35
011	Le Limon	BEDOIN	01/09	400	190	11,3	6,2	3,17	5,6	6,5	1,7	30,6	88	168						1,47	3,58
012	Les Quiueches Sud	BEDOIN	01/09	365	196	11,7	6,1	3,16	5,3	6,4	1,5	32,3	92	186						1,51	3,65
015	Le château	FLASSAN	01/09	380	203	12,1	5,6	3,17	4,4	6,8	1,5	36,5	88	172						1,57	3,10
016	Les Gaps	FLASSAN	01/09	375	202	12,0	6,0	3,15	5,1	6,4	1,5	33,9	85	174						1,76	3,90
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	02/09	380	195	11,6	5,5	3,27	5,1	6,0	1,7	35,3	90	154						1,56	3,48
053	Les Plantades	BEAUMONT	02/09	430	177	10,5	6,9	3,10	6,4	6,7	1,5	25,5	72	161						1,48	3,46
056	Saint Andeol	LE BARROUX	02/09	380	186	11,0	5,8	3,24	5,1	6,4	1,7	31,7	101	188						1,54	2,27
077	Tales	ENTRECHAUX	02/09	330	179	10,6	6,5	3,15	5,8	6,6	1,6	27,6	80	147						1,46	3,55
081	Les Plaines	BEAUMONT	02/09	465	177	10,5	6,9	3,11	6,3	6,7	1,6	25,6	80	162						1,41	2,55

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	02/09	410	177	10,5	5,3	3,30	5,1	5,8	1,8	33,5	116	223						1,14	1,74
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	01/09	360	195	11,6	4,8	3,32	3,5	6,3	1,7	40,7	122	202						1,66	2,33
037	Les campagnolles	CAROMB	01/09	375	206	12,2	4,5	3,34	3,5	6,1	1,7	45,3	111	185						1,52	2,68
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	02/09	335	205	12,2	5,0	3,27	3,8	6,3	1,7	41,1	75	124						1,68	3,17

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	02/09	405	192	11,4	4,6	3,36	3,5	6,0	1,7	42,2	130	223						1,36	2,80
-----	-------------	--------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	02/09	465	189	11,2	5,4	3,30	5,2	6,0	1,7	34,9	107	183						1,69	4,48
061	La Verriere	DNE VERRIERE	02/09	445	198	11,8	5,2	3,32	4,7	5,9	1,8	38,0	81	136						1,91	4,46

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

Email secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 01/09/14 au 02/09/14

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	CPT	IA
SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	02/09	495	192	11,4	5,1	3,32	4,7	5,9	1,7	37,9	108	174						1,66	4,48
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	02/09	425	188	11,1	5,1	3,37	5,3	5,4	1,9	36,6	104	160						1,55	3,17
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	02/09	455	182	10,8	5,6	3,31	5,3	6,2	1,8	32,5	133	224						1,50	4,14
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
020	Limon Sud	MAZAN	01/09	375	186	11,0	6,3	3,20	5,7	6,5	1,6	29,2	132	231						1,79	4,31
SYRAH - médian - Préleveur 2																					
021	Fondreche	MAZAN	02/09	450	178	10,6	6,4	3,23	6,4	6,3	1,8	27,8	106	182						1,66	4,14
022	St Mirat Ouest	MAZAN	02/09	435	191	11,3	5,3	3,27	4,5	6,4	1,6	35,8	120	212						1,80	4,48
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	01/09	335	194	11,5	6,4	3,28	6,5	6,1	1,9	30,3	121	184						1,61	4,18
079	Les Confines	BEDOIN	01/09	375	196	11,6	6,0	3,29	5,9	6,1	1,9	32,7	111	178						1,78	4,42
054	Les Plantades	BEAUMONT	02/09	405	191	11,4	6,7	3,28	6,9	6,1	1,8	28,7	116	187						1,99	4,54
057	Saint Andeol	LE BARROUX	02/09	375	195	11,6	6,2	3,31	6,3	6,0	1,9	31,3	129	207						1,79	4,54
082	Le traversier	ENTRECHAUX	02/09	465	167	9,9	7,4	3,15	7,6	6,4	1,8	22,7	105	182						1,39	3,78
SYRAH - nord-est - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	02/09	380	200	11,9	4,8	3,40	4,7	5,4	1,9	41,5	101	157						1,77	4,39
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	01/09	370	194	11,5	5,7	3,29	5,3	6,1	1,9	34,2	109	169						1,61	3,92
036	Pradet Serre	CAROMB	01/09	360	220	13,0	4,8	3,48	4,4	5,9	1,9	45,4	144	219						1,92	4,47

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
EEmail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 01/09/14 au 02/09/14

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

SYRAH

- Rhône sud

- Préleveur 2

080	Les Mézards	APT	02/09	430	188	11,2	5,9	3,36	6,3	5,7	1,9	32,2	160	258					1,44	4,26
-----	-------------	-----	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	------	------

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)