

## *Maturation ralentie, état sanitaire instable des Syrah, météo orageuse : des arbitrages à mener dans les calendriers de récolte*

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

Deux parcelles de Grenache du référentiel ont été vendangées au cours de la semaine précédente.

	<b>Grenache</b> (25 parcelles)	<b>Syrah</b> (17 parcelles)
Degré potentiel (amplitude* et évolution)	De 11,3 à 14,1 % vol. soit +0,5 % vol.	De 12,1 à 13,8 % vol. soit +0,7% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,9 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	4,2 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	2,4 g/L soit -0,8g/L	3,6 g/L soit -0,6 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,41 soit + 0,04 unité	pH=3,50 soit +0,07 unité
Poids de baies	stable	-5%
Indices en anthocyanes (amplitude* et évolution)	De 1,37 à 4,20 +7%	De 3,14 à 4,48 +7%

**Le gain de degré est modéré sur la semaine.** Un tiers des parcelles de chaque cépage gagne moins de 0,4% vol. La moitié des Syrah et un quart des Grenache gagnent tout de même plus de 1%vol., soit par phénomène de concentration sur Syrah soit du fait d'une maturité moins avancée sur Grenache. **Le chargement en sucre est bloqué sur la moitié des Syrah et des Grenache.** Le degré moyen est de 12,9% vol. pour les 2 cépages. En dehors des parcelles extrêmes, les maturités sucres/acides sont plus regroupées que d'ordinaire entre les différents secteurs.

**Par rapport à l'an passé à même date, on constate un degré supérieur de 0,3%vol. et 1 point de moins d'acidité totale.**

Le potassium atteint des niveaux assez élevés alors que la concentration en acide tartrique dosé, continue à diminuer pour devenir faible. **Cela laisse supposer des précipitations tartriques importantes en cours de vinification et/ou élevage.**

Même si la diminution est moins marquée que les semaines précédentes, la **dégradation de l'acide malique se poursuit activement pour la maturité atteinte.**

**Le poids des baies diminue sur toutes les parcelles de Syrah** (dont un tiers perd plus de 8% de poids) **et un tiers des Grenache.**

L'accumulation des anthocyanes est quasiment nulle depuis 2 semaines sur Grenache et 3 semaines sur Syrah. Par rapport aux millésimes précédents, **le potentiel couleur est globalement faible pour les 2 cépages même si quelques parcelles atteignent de bons niveaux.**

## *Observations au vignoble*

### Grenache

Quelques parcelles ont de belles colorations de grappes homogènes mais de nombreuses parcelles ont l'intérieur et l'arrière des grappes peu colorées. Il n'est pas rare de trouver encore des grappes totalement roses.

**Les sensations sucrées deviennent dominantes par rapport à l'acidité.** Les parcelles plus tardives, très vigoureuses ou en blocage de maturation conservent une acidité importante. En dehors de ces parcelles, **les notes de fruit frais se généralisent. Les tannins restent encore astringents sur une majorité de parcelles.**

### Syrah

En dehors des secteurs tardifs, les baies sont molles au toucher ou commencent à se rider : **la tendance au flétrissement se généralise.**

**Les pulpes sont fruitées et des notes confiturées apparaissent sur les parcelles les plus avancées.**

**Les pellicules sont friables mais conservent généralement de l'astringence.**

### Etat sanitaire

**La météo a accentué les symptômes de stress hydrique avec des défoliations parfois importantes.** La pluie d'hier (de quelques millimètres à 100mm selon les secteurs) est bénéfique sur ce point mais risque d'accélérer le développement du Botrytis.

**L'orage d'hier, la météo instable à venir et la fragilité des pellicules rend la situation sanitaire difficile pour de nombreuses parcelles de syrah qu'il va falloir récolter rapidement.**

Sur une majorité de Grenache, les foyers de Botrytis sont peu fréquents ou peu développés. **Toutefois, du fait des prévisions météo, il convient de suivre attentivement leur évolution sanitaire.**

## *En conclusion*

La maturité pulpaire a bien évolué mais reste variable pour des maturités en sucre équivalentes.

**La situation sanitaire des Syrah** en secteurs précoces et médians **devient sensible** sur un bon nombre de parcelles.

**Les observations au vignoble** (état sanitaire du raisin et du feuillage) et les **dégustations de baies en complément des contrôles maturité** doivent permettre de trier les parcelles en fonction de leur potentiel de maturation et de procéder aux arbitrages dans les calendriers d'apports.

Sur les objectifs de maturité importante, veillez à maintenir une **bonne aération de la zone des grappes.**

**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 15/09/14 au 16/09/14**

**Nb échantillons : 42**

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	16/09	414	213	12,7	3,6	3,48	2,1	5,8	1,9	59,7	117	208						1,48	2,72
041	Les Martians	GOULT	16/09	497	215	12,8	3,7	3,42	1,7	6,1	1,7	58,7	131	229						1,33	2,66
064	Les Gervais	MAUBEC	16/09	356	207	12,3	3,6	3,46	1,9	5,9	1,8	57,0	132	239						1,44	2,39
078	Saint Eryes	BONNIEUX	16/09	486	211	12,5	3,8	3,40	2,3	5,9	1,7	56,1	113	205						1,21	2,06
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2</b>																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	16/09	411	230	13,6	3,6	3,46	2,1	5,6	1,8	64,2	104	179						1,39	2,73
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	16/09	454	230	13,7	3,6	3,43	1,9	5,9	1,7	64,5	104	182						1,24	2,69
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	16/09	413	214	12,7	3,7	3,43	2,0	5,9	1,8	57,3	131	239						1,42	2,71
076	Les Moliards	MAUBEC	16/09	437	207	12,3	3,7	3,40	1,9	6,1	1,7	56,1	111	197						1,22	1,98
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1</b>																					
018	Pied Faucon	MAZAN	16/09	336	212	12,6	3,8	3,38	1,9	6,2	1,7	56,1	94	158						1,52	2,51
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2</b>																					
017	L'Estagnol	MAZAN	16/09	432	195	11,6	4,2	3,35	2,6	6,2	1,8	46,1	154	264						1,56	2,09
073	Canteperdrix	MAZAN	16/09	391	201	11,9	3,7	3,39	1,6	6,2	1,6	54,3	137	249						1,25	1,82

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 15/09/14 au 16/09/14*

*Nb échantillons : 42*

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**

006	La grande Terre	ENTRECHAUX	15/09	377	226	13,4	4,4	3,36	3,3	6,0	1,9	51,2	95	164						1,65	3,46
009	La ferraille	BEDOIN	15/09	442	237	14,1	3,9	3,40	2,2	6,0	1,8	61,3	110	185						1,84	3,00
010	Les Fatigons	BEDOIN	15/09	403	228	13,6	4,4	3,32	2,9	6,1	1,8	51,8	117	210						1,13	3,27
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	15/09	378	229	13,6	3,9	3,47	2,5	5,8	1,9	58,6	154	266						1,57	3,14
015	Le château	FLASSAN	15/09	385	229	13,6	3,8	3,43	2,1	6,0	1,7	60,2	131	225						1,53	4,04
016	Les Gaps	FLASSAN	15/09	350	232	13,8	4,0	3,39	2,4	6,1	1,8	58,4	123	216						1,66	3,57
053	Les Plantades	BEAUMONT	15/09	427	220	13,0	4,5	3,29	3,3	6,2	1,7	48,3	92	168						1,22	3,30
077	Tales	ENTRECHAUX	15/09	357	224	13,3	4,3	3,37	2,9	6,0	1,8	52,1	112	178						1,25	4,20
011	Le Limon	BEDOIN	16/09	376	204	12,1	4,4	3,43	3,8	5,6	2,1	46,0	98	158						1,35	3,16
056	Saint Andeol	LE BARROUX	16/09	391	213	12,7	4,0	3,44	2,5	6,1	1,8	53,4	117	189						1,34	2,40

**GRENACHE NOIR - nord-est**

**- Préleveur 2**

083	Le Sablon	MORMOIRON	16/09	432	190	11,3	4,1	3,38	2,9	5,9	1,8	46,9	137	243						1,14	1,37
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

**GRENACHE NOIR - Ouest**

**- Préleveur 1**

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	16/09	337	217	12,9	3,6	3,46	1,9	6,0	1,7	60,3	110	175						1,29	2,14
037	Les campagnolles	CAROMB	16/09	375	217	12,9	3,9	3,46	2,6	5,7	2,0	56,1	108	178						1,51	2,99

**GRENACHE NOIR - Ouest**

**- Préleveur 2**

026	Terre Morte	SAINT DIDIER	16/09	390	207	12,3	3,6	3,49	1,8	6,0	1,9	57,3	153	261						1,22	2,70
-----	-------------	--------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

**SYRAH - calavon**

**- Préleveur 2**

051	Joucas	JOUCAS	16/09	430	223	13,2	3,8	3,59	3,3	5,4	2,1	58,0	141	222						1,32	3,77
061	La Verriere	DNE VERRIERE	16/09	398	228	13,6	3,6	3,57	2,9	5,3	2,0	63,4	113	183						1,69	4,36

**SYRAH - Calavon Est**

**- Préleveur 2**

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	16/09	406	232	13,8	3,8	3,61	3,0	5,6	2,1	61,5	151	234						1,62	4,30
-----	--------------	-------------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	--	--	--	--	--	------	------

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 15/09/14 au 16/09/14*

*Nb échantillons : 42*

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
<b>SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	16/09	365	218	12,9	3,7	3,52	2,9	5,4	2,0	58,7	128	213						1,48	3,88
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	16/09	350	212	12,6	4,3	3,56	4,1	5,5	2,2	49,8	142	223						1,41	4,01
<b>SYRAH - médian - Préleveur 1</b>																					
020	Limon Sud	MAZAN	16/09	357	204	12,1	4,7	3,37	3,5	6,2	1,8	43,6	137	228						1,45	4,17
<b>SYRAH - médian - Préleveur 2</b>																					
021	Fondreche	MAZAN	16/09	463	204	12,1	4,4	3,47	4,0	5,3	2,1	46,7	115	179						1,23	3,14
022	St Mirat Ouest	MAZAN	16/09	405	226	13,4	4,1	3,51	2,9	5,9	2,0	55,5	133	209						1,46	4,32
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 1</b>																					
013	Les Condamines Nord	BEDOIN	15/09	343	214	12,7	4,6	3,40	4,3	5,2	1,9	46,6	123	182						1,46	4,02
054	Les Plantades	BEAUMONT	15/09	381	216	12,8	4,9	3,41	4,8	5,4	2,0	44,3	125	187						1,35	4,04
082	Le traversier	ENTRECHAUX	15/09	446	208	12,4	4,8	3,35	4,2	5,7	1,9	43,6	118	187						1,45	4,04
057	Saint Andeol	LE BARROUX	16/09	337	211	12,5	4,4	3,48	3,6	5,8	1,9	48,1	144	229						1,77	4,48
079	Les Confines	BEDOIN	16/09	343	211	12,5	4,3	3,48	3,9	5,4	1,9	48,6	122	188						1,65	3,62
<b>SYRAH - nord-est - Préleveur 2</b>																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	16/09	376	216	12,9	4,1	3,59	3,7	5,2	2,3	53,4	132	209						1,89	4,29
<b>SYRAH - Ouest - Préleveur 1</b>																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	16/09	345	207	12,3	4,3	3,45	3,7	5,5	1,8	48,3	127	200						1,40	3,63
036	Pradet Serre	CAROMB	16/09	353	219	13,0	4,1	3,52	3,2	5,8	1,9	53,7	140	222						1,60	4,12
<b>SYRAH - Rhône sud - Préleveur 2</b>																					
080	Les Mézards	APT	16/09	362	229	13,6	3,8	3,62	3,4	5,3	2,2	60,4	148	235						1,56	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)