

Déblocage des Syrah et ralentissement des Grenaches

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (22 parcelles)	Syrah (13 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 13,1 à 15,1 % vol. soit +0,3 % vol.	De 12,8 à 15,2 % vol. soit +0,6% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,1 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,1 g H ₂ SO ₄ /L	3,5 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,3 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1,1 g/L soit -0,1 g/L	1,7 g/L soit -0,3 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,47 soit + 0,05 unité	pH=3,51 soit +0,08 unité
Poids de baies	+0,36%	-1,48%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	De 1,48 à 3,42 stable	De 2,67 à 4,34 légère augmentation

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

Au cours de la semaine, **9 parcelles du référentiel ont été vendangées** (ce qui représente environ 20% des parcelles).

La tendance s'inverse par rapport à la semaine dernière : le gain en degré est de 0,6%vol. pour les Syrah et seulement de 0,3%vol. pour les Grenaches. La dégradation de l'acide malique est modeste pour les Grenaches (-0,1 g/L en moyenne) et le pH augmente très légèrement.

L'indice en anthocyanes des Syrah augmente très légèrement en moyenne. Cependant cette moyenne résulte de deux familles de parcelles à comportements différenciés : un groupe de parcelles se situe à la fin du plateau d'anthocyanes tandis que l'autre groupe fait l'objet d'une accumulation active.

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (6 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 13,0 à 15,1% vol. soit +0,8 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	2,8 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,2 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	0,8 g/L soit -0,2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,41 soit +0,08 unité
Poids de baies	+3,51%
Indices en anthocyanes (amplitude et évolution)*	1,32 à 2,80 légère augmentation

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,8.

Six des parcelles à objectifs rosé ont été vendangées cette semaine. On observe un gain en degré plus important que sur les parcelles du référentiel classique et des baies qui ont tendance à grossir. La couleur semble augmenter légèrement. Sur l'intégralité des parcelles restantes les objectifs technologiques sont largement atteints, ce bulletin sera donc le dernier concernant les parcelles à objectif rosé.

Observations au vignoble

Le caractère dilué des baies est parfois nettement perceptible à la dégustation suite aux précipitations du weekend dernier. Les pellicules commencent à devenir fines et friables sur les parcelles les plus avancées et la teinte rouge/violine des pédicelles a nettement progressé au cours de la semaine. Pour les autres parcelles, les peaux restent généralement encore plutôt épaisses.

Grenache

La maturation est ralentie par rapport à la semaine dernière. Les grappes compactes pourraient se fragiliser au vu de la météo.

Syrah

La maturation des Syrah reprend légèrement cette semaine. La situation est toujours assez contrastée selon les parcelles. Globalement, les parcelles fragiles semblent vendangées ou devraient l'être assez rapidement. Les maturités complètes seront sans doute atteintes dans le courant de la semaine prochaine pour les objectifs haut de gamme.

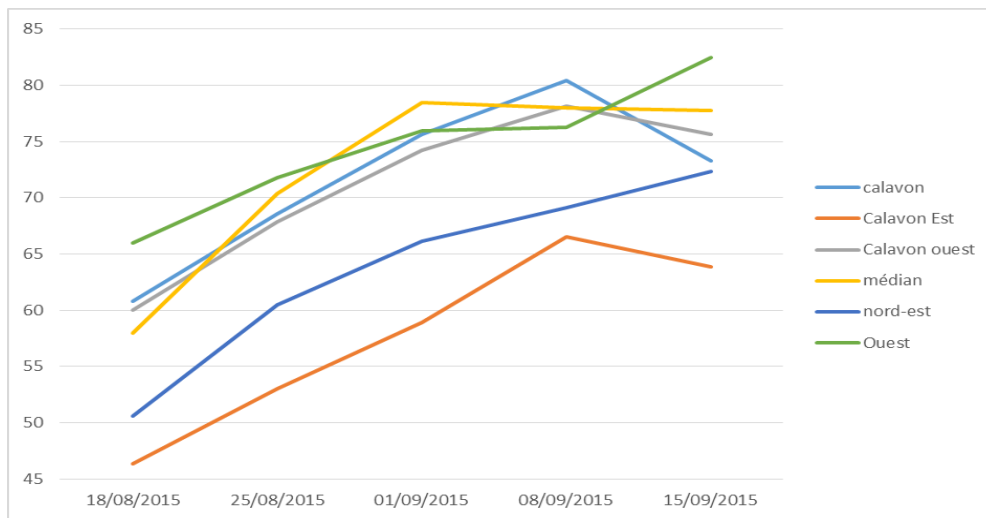
Etat sanitaire

La situation n'avait pas évolué lundi matin lors des prélèvements, les foyers de pourriture restant localisés. Cependant les grappes étaient encore mouillées. La vigilance s'impose pour les grappes compactes et les parcelles peu ventilées et/ou touchées par le ver de la grappe, d'autant plus que la pluie est annoncée à nouveau jeudi.

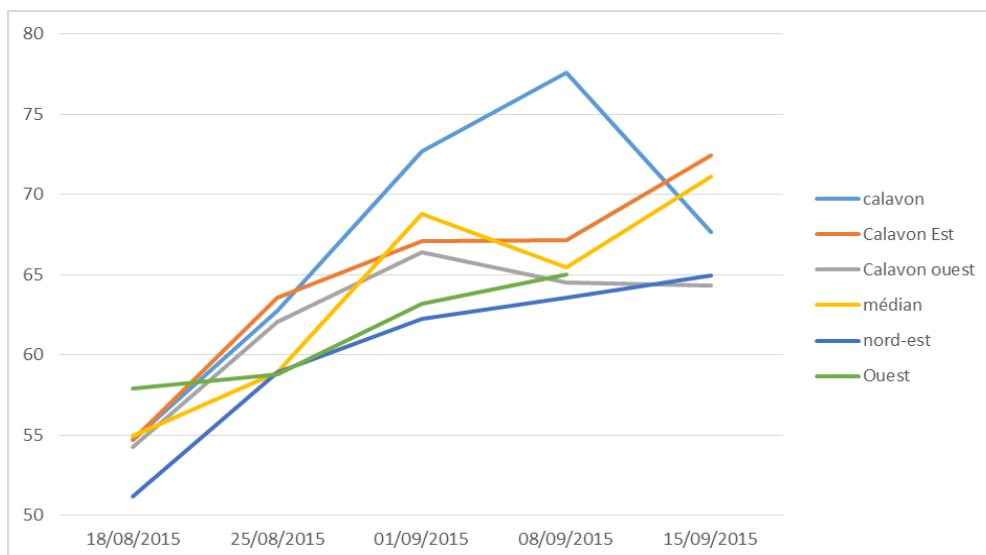
Différenciation par zones de précocités

Au pied du Ventoux, l'accumulation des sucres des Grenaches s'effectue assez régulièrement sur le secteur Nord-Est et les baies ont tendance à grossir. Dans le secteur Ouest l'accumulation des sucres repart et les baies ont tendance à se concentrer légèrement. Concernant les Syrah, l'évolution est marquée par une augmentation des sucres et du poids des baies.

Dans le Calavon, les cinétiques des Grenaches ralentissent et les baies se concentrent. Pour les Syrah il en est de même, sauf pour le secteur tardif qui continue d'accumuler les sucres et le poids des baies augmente.



Accumulation des sucres (g/baie) des Grenaches en fonction des zones de précocité



Accumulation des sucres (g/baie) des Syrah en fonction des zones de précocité

En conclusion

Un épisode pluvieux assez important (environ 20mm) est annoncé jeudi. L'état sanitaire se maintient globalement mais risque d'évoluer rapidement selon les parcelles étant donné les pluies. Pour plus de sûreté, les parcelles les plus fragiles devraient être vendangées cette semaine après vérification des maturités.

Les parcelles qui présentent aujourd'hui des grappes turgescentes et non « boudinées » ont généralement des baies avec une pellicule encore épaisse. Elles méritent d'attendre pour des maturités plus complètes, même si elles présentent des niveaux de sucres déjà élevés, et devraient supporter sans difficulté les intempéries.

Co-rédaction Anteia BRUNO et Didier ROBERT.

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

ODG VENTOUX ROSE

Maison des vins, 388 AV Jean J

84200 CARPENTRAS

N° de client CA0023A

Tel 0490633650 Fax 0490605759

EMail secretariat@oac-ventoux.com

Analyse du 14/09/15 au 15/09/15

Nb échantillons : 6

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					CPT IA		
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT			
GRENACHE NOIR																- Calavon Est						
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	15/09	415	254	15,1	2,6	3,54	0,4	6,1	1,3	98,3	86		1393,0	633	55	52	53	1,45	2,80	
GRENACHE NOIR																- Calavon ouest						
Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	15/09	520	244	14,5	2,6	3,44	0,7	5,7	1,1	92,5	82		1008,0	487	52	45	36	0,84	1,80	
GRENACHE NOIR																- médian						
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	15/09	485	229	13,6	2,7	3,43	0,8	5,8	1,0	85,0	123	190	877,0	493	44	39	32	0,87	1,62	
GRENACHE NOIR																- nord-est						
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	15/09	445	237	14,1	2,7	3,39	0,5	5,8	1,0	88,3	85		920,0	460	50	56	42	1,16	2,09	
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	15/09	445	218	13,0	2,9	3,37	1,2	5,7	1,0	74,5	118	176	692,0	402	42	57	38	1,06	1,62	
GRENACHE NOIR																- Ouest						
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	14/09	490	222	13,2	3,4	3,30	1,3	6,7	1,1	66,0	80	132	759,0	426	44	41	29	0,68	1,32	

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 14/09/15 au 15/09/15

Nb échantillons : 35

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					CPT IA	
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT	IA	IA
GRENACHE NOIR															- calavon						
039	Joucas	JOUCAS	15/09	435	246	14,6	2,6	3,59	0,9	6,0	1,4	94,0	118	152	946,0	524	45	40	35	0,75	1,48
064	Les Gervais	MAUBEC	15/09	320	232	13,8	3,0	3,56	1,2	6,3	1,5	78,0	112	155	675,0	407	40	66	48	1,11	1,80
078	Saint Eryes	BONNIEUX	15/09	390	240	14,2	2,8	3,59	0,4	6,5	1,5	86,2	104	142	1037,0	556	46	45	41	1,12	2,18
GRENACHE NOIR															- Calavon Est						
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	15/09	340	233	13,8	3,3	3,48	1,1	7,0	1,5	71,1	110	156	1206,0	672	44	45	49	1,38	2,99
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	15/09	360	224	13,3	3,7	3,44	1,5	7,3	1,5	61,1	119	182	1656,0	773	53	18	38	1,24	3,42
GRENACHE NOIR															- Calavon ouest						
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	15/09	380	220	13,1	3,4	3,48	1,8	6,3	1,5	65,1	104	156	1355,0	689	49	44	49	1,30	2,91
076	Les Moliards	MAUBEC	15/09	415	254	15,1	2,8	3,53	0,7	6,4	1,4	92,4	91		1343,0	755	44	44	54	1,25	2,66
GRENACHE NOIR															- médian						
087	L'Estagno	Françoise JEAN	15/09	420	231	13,7	3,0	3,60	1,2	6,6	1,6	76,6	134	193	820,0	480	41	53	41	1,17	1,98

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
E-Mail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 14/09/15 au 15/09/15

Nb échantillons : 35

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

GRENACHE NOIR - nord-est

010	Les Fatigons	BEDOIN	14/09	390	236	14,0	4,0	3,37	2,0	7,2	1,5	59,3	72		777,0	422	46	65	49	1,43	2,61
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	14/09	325	243	14,4	3,0	3,39	0,8	6,4	1,1	81,9	74	115	1012,0	519	49	53	44	1,45	3,18
015	Le château	FLASSAN	14/09	315	231	13,7	3,3	3,31	0,8	7,1	1,2	69,4	66	111	946,0	515	46	52	43	1,39	2,78
016	Les Gaps	FLASSAN	14/09	365	241	14,3	3,2	3,35	0,9	6,9	1,2	74,4	63	95	960,0	466	51	59	46	1,43	2,63
084	le limon	gaec mourougadou	14/09	385	252	15,0	3,1	3,51	1,3	6,4	1,4	82,1	61		1221,0	600	51	55	54	1,61	3,34
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	14/09	400	231	13,7	3,2	3,31	1,0	6,6	1,1	71,6	73	121	995,0	471	53	54	41	1,15	2,59
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	15/09	365	243	14,4	2,7	3,43	0,7	6,0	1,1	89,5	103	145	1331,0	660	50	43	46	1,42	3,16
053	Les Plantades	BEAUMONT	15/09	365	247	14,7	3,0	3,47	0,9	6,4	1,3	82,3	92		1441,0	709	51	43	50	1,47	3,24
056	Saint Andeol	LE BARROUX	15/09	380	248	14,8	3,1	3,48	1,3	6,5	1,5	79,4	102		1384,0	708	49	37	45	1,34	2,97
077	Tales	ENTRECHAUX	15/09	340	236	14,0	3,3	3,43	1,3	6,7	1,4	71,6	91	124	1244,0	646	48	41	44	1,42	3,14
081	Les Plaines	BEAUMONT	15/09	445	247	14,7	3,2	3,41	1,0	6,5	1,3	77,2	91		1152,0	579	50	49	45	1,32	2,65
083	Le Sablon	MORMOIRON	15/09	440	230	13,6	3,0	3,53	1,5	6,0	1,4	77,8	125	179	530,0	412	22	57	38	1,13	1,77

GRENACHE NOIR - Ouest

037	Les campagnolles	CAROMB	14/09	405	253	15,0	3,3	3,51	1,2	6,9	1,6	76,3	65		1228,0	636	48	43	45	1,35	2,87
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	15/09	425	244	14,5	2,6	3,56	0,8	6,1	1,4	93,1	102	135	730,0	422	42	55	37	1,13	2,28

SYRAH - calavon

051	Joucas	JOUCAS	15/09	385	246	14,6	2,7	3,51	0,4	6,4	1,3	92,2	97		943,0	523	45	49	41	1,17	2,67
061	La Verriere	DNE VERRIERE	15/09	315	236	14,0	3,2	3,58	1,3	6,7	1,6	73,7	102	137	2029,0	946	53	24	50	1,87	4,21

SYRAH - Calavon Est

067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	15/09	410	234	13,9	3,7	3,49	1,5	7,4	1,6	64,1	107	158	1590,0	734	54	29	41	1,55	3,90
080	Les Mézards	APT	15/09	365	234	13,9	3,1	3,69	1,8	6,4	1,8	75,8	153	210	1580,0	985	38	17	47	1,13	3,57

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 14/09/15 au 15/09/15

Nb échantillons : 35

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					CPT	IA
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT		
SYRAH - Calavon ouest																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	15/09	360	215	12,8	4,4	3,45	3,2	6,8	1,7	49,1	96		1415,0	779	45	41	53	1,63	3,53
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	15/09	360	231	13,7	3,3	3,63	1,9	6,6	1,8	70,1	135	192	1810,0	1066	41	15	50	1,55	3,93
SYRAH - médian																					
020	Limon Sud	MAZAN	14/09	365	242	14,4	3,5	3,46	1,7	7,0	1,5	68,6	73		1604,0	785	51	24	42	1,42	4,07
021	Fondreche	MAZAN	14/09	380	235	14,0	3,7	3,49	2,1	7,0	1,7	63,3	78	108	1569,0	817	48	32	48	1,48	3,87
SYRAH - nord-est																					
079	Les Confines	BEDOIN	14/09	320	233	13,8	3,8	3,47	1,9	7,2	1,6	61,9	81	118	1843,0	945	49	25	50	1,66	4,11
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	14/09	320	255	15,2	3,4	3,55	1,7	6,5	1,6	75,1	65		1994,0	1017	49	26	55	1,73	4,34
054	Les Plantades	BEAUMONT	15/09	350	236	14,0	3,6	3,41	1,7	6,7	1,4	66,0	94		2062,0	938	55	21	47	1,52	3,76
057	Saint Andeol	LE BARROUX	15/09	330	232	13,8	3,8	3,46	2,0	7,0	1,6	61,9	114	146	1913,0	938	51	18	46	1,36	3,60
082	Le traversier	ENTRECHAUX	15/09	390	232	13,8	3,2	3,46	1,3	6,6	1,4	71,7	109	149	1398,0	702	50	28	39	1,45	3,61

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)