

Une maturité phénolique qui s'accroît

Tendances par rapport à la semaine dernière

| | Grenache (26 parcelles) | Syrah (15 parcelles) |
|---|--|--|
| Degré potentiel (amplitude et évolution)* | De 12.6 à 14,9 % vol. soit +0.7 % vol. | De 12.9 à 14,9 % vol. soit +0.9% vol. |
| Acidité totale (moyenne et évolution) | 3.8 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,5 g H ₂ SO ₄ /L | 4 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,8 g H ₂ SO ₄ /L |
| Acide malique (moyenne et évolution) | 1,6 g/L soit -0.5 g/L | 2,2 g/L soit -0.7 g/L |
| pH moyen (moyenne et évolution) | pH=3,31 soit + 0,07 unité | pH=3,35 soit +0,11 unité |
| Poids de baies | +1.9% | +4% |
| Indices de Glories IRTF | 498.8 mg/L | 1040.9 mg/L |
| Anthocyanes totales ApH3.2* | Soit +11% | Soit +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

Par rapport à la semaine dernière, **le poids de baies est en hausse pour les deux cépages**. La pluie du jeudi 31 août tombée entre les deux contrôles de maturité en est l'explication.

Les cinétiques de maturation continuent de progresser cette semaine pour les deux cépages mais avec des cinétiques plus actives pour la syrah.

L'acide malique continue à être dégradé à un rythme modéré voir lent sur grenache. **On commence à trouver des parcelles de Grenache à moins de 1g/L d'acide malique**. Les valeurs sur les syrah sont encore bonnes en moyenne mais, comme pour les grenaches, cachent des situations différenciées selon les zones de précocités.

Le chargement en anthocyanes poursuit une belle évolution sur grenache atteignant des valeurs remarquables ; cette progression permet d'atteindre le même potentiel couleur que le millésime 2016 à date égale. Quant aux syrah, la moyenne montre à nouveau une progression conséquente après le palier de la semaine dernière. Les valeurs d'ApH1 qu'atteignent maintenant les deux cépages sont maximales : 967.5 mg/L sur grenache et 2140.6 mg/L sur syrah. Le millésime 2017 se démarque par un potentiel couleur tout à fait

exceptionnel notamment sur syrah : à date égale par rapport à 2016, la valeur d'ApH1 augmente de +30%.

La contribution de l'astringence des tanins (MP) est encore élevée à ce stade de maturité sur les grenaches bien que les valeurs continuent de baisser (-7.6% par rapport à la semaine dernière). Parallèlement, l'extractibilité (EA) quant à elle augmente de manière remarquable sur grenache +24% par rapport à la semaine dernière. Pour la syrah, la maturité phénolique se poursuit avec des valeurs déjà basses de MP et une bonne extractibilité. La semaine prochaine sera déterminante dans le suivi de la maturité phénolique.

Parcelles à objectif rosé

| | Grenache Rosé (8 parcelles) |
|--|--|
| Degré potentiel (amplitude et évolution)* | de 12,3 à 15,2%vol. soit +0,7 %vol. |
| Acidité totale (moyenne et évolution) | 3,7 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,5 g H ₂ SO ₄ /L |
| Acide malique (moyenne et évolution) | 1,5 g/L soit -0,5 g/L |
| pH moyen (moyenne et évolution) | pH= 3,30 soit +0,08 unité |
| Poids de baies | +1% |

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

Les degrés potentiels atteints ce jour devraient inciter à programmer très rapidement la récolte de ces parcelles pour tous les secteurs. En effet, tous les secteurs précoces et médians du Ventoux et du Calavon sont au-dessus de 13.5%vol et avec des niveaux de malique bas (inférieur à 2 g/L).

Le secteur Nord-Est, plus tardif, est désormais à maturité technologique pour l'élaboration de rosé cœur de gamme et doit également programmer la cueillette dans la semaine.

Il est à noter la perte en azote assimilable pour tous les secteurs par rapport à la semaine dernière (-11% en moyenne).

Observations au vignoble

La situation au vignoble se maintient grâce à la pluie de jeudi dernier qui a été bénéfique bien qu'elle soit tombée inégalement selon les secteurs. Cependant, il convient de surveiller attentivement le vignoble car le stress hydrique est toujours présent.

A la dégustation, les parcelles du référentiel apparaissent encore hétérogènes selon les zones de précocité mais avec une évolution notable par rapport à la semaine dernière. Les peaux restent épaisses mais avec une diminution des notes herbacées pour les secteurs tardifs

et un bon potentiel tannique sur syrah. Cependant, certaines parcelles ont soudainement tourné vers des arômes confiturés.

Différenciation par zones de précocités

Il est à noter que les grenaches du secteur Nord-Est du Ventoux évoluent très lentement cette semaine +0.4%vol et -0.4 g H₂SO₄/L d'acidité totale. Le pH est encore bas (3.29 de pH soit +0.03 unité de pH) et évolue lentement. Il en est de même pour les grenaches du Calavon Ouest. Les grenaches de ces deux secteurs sont légèrement plus en retard (un degré probable respectivement de 13.8 % vol et de 13.5 % vol) par rapport à des grenaches en secteur précoce déjà à 14.3%vol. Les valeurs d'acide malique sont maintenant basses pour tous les secteurs : le secteur précoce est à 1.3 g/L et même le secteur Nord-Est est maintenant à 1.8g/L !

Concernant la syrah, l'hétérogénéité de maturité est moins marquée selon les zones de précocités et les valeurs sont centrées autour de la moyenne. Cependant, les syrah du Calavon et du Calavon Est se distinguent par des teneurs en acide malique basses respectivement de 1.7 et 1.5 g/L.

Indépendamment du secteur, le poids des baies progresse significativement où se maintient, signe d'une bonne cinétique de maturation. Sur ces deux cépages, les cinétiques d'accumulation des sucres et d'anthocyanes par baie sont actives.

Certaines Syrah atteignent des niveaux de concentration en anthocyanes très élevés : secteurs Nord-Est, Médian, Calavon Médian et Calavon Ouest. Egalement, tous les grenaches du Calavon augmentent significativement leur teneur en anthocyanes +27 à +53% de valeur d'ApH3.2.

En conclusion

Les premiers coups de sécateurs ont été donnés en secteur précoce et la récolte continue pour les parcelles de grenache à objectif rosé. Cette semaine, la récolte devrait s'accélérer. La maturité sur l'appellation Ventoux continue à progresser par accumulation active de sucres et une légère augmentation du poids de baies. **La maturité phénolique se poursuit activement pour les deux cépages.**

Dans le courant de la semaine qui vient, bon nombre de parcelles en secteur précoce et médian AOP Ventoux seront à maturité pour des objectifs de rouge cœur de gamme.

Météociel prévoit une diminution des températures et une petite pluie (1 mm) dans la nuit de Samedi 9.

**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 04/09/17 au 05/09/17

Nb échantillons : 41

| 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 | 04/09 | 349 | 250 | 14,8 | 3,3 | 3,45 | 1,0 | 6,8 | 1,5 | 76,9 | 124 | 211 | 915,0 | 487 | 47 | 51 | 40 | | |
| 041 | Les Martians | GOULT | 04/09 | 391 | 236 | 14,0 | 3,5 | 3,32 | 1,5 | 6,6 | 1,4 | 66,8 | 96 | 149 | 812,0 | 419 | 48 | 59 | 41 | | |
| 064 | Les Gervais | MAUBEC | 04/09 | 296 | 219 | 13,0 | 3,7 | 3,33 | 1,9 | 6,6 | 1,5 | 59,7 | 113 | 194 | 860,0 | 444 | 48 | 61 | 45 | | |
| 078 | Saint Eryes | BONNIEUX | 04/09 | 298 | 234 | 13,9 | 3,2 | 3,46 | 1,2 | 6,7 | 1,6 | 72,8 | 150 | 227 | 818,0 | 438 | 46 | 58 | 42 | | |
| GRENACHE NOIR - Calavon Est | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 044 | Les Grès | SAINT SATURNIN | 04/09 | 247 | 239 | 14,2 | 3,1 | 3,40 | 0,6 | 6,8 | 1,4 | 76,8 | 129 | 203 | 892,0 | 488 | 45 | 50 | 39 | | |
| 046 | Les Chaffres | SAINT SATURNIN | 04/09 | 306 | 243 | 14,5 | 3,1 | 3,49 | 1,0 | 6,6 | 1,6 | 78,0 | 153 | 237 | 894,0 | 510 | 43 | 52 | 42 | | |
| GRENACHE NOIR - Calavon ouest | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 068 | La Lisanne | DNE BASTIDONNE | 04/09 | 313 | 225 | 13,4 | 4,0 | 3,29 | 2,1 | 6,7 | 1,4 | 56,9 | 108 | 184 | 1012,0 | 503 | 50 | 56 | 45 | | |
| 076 | Les Moliards | MAUBEC | 04/09 | 358 | 231 | 13,7 | 3,8 | 3,30 | 1,9 | 6,7 | 1,5 | 60,6 | 108 | 161 | 668,0 | 373 | 44 | 65 | 43 | | |
| GRENACHE NOIR - médian | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 089 | canteperdrix | gimbert yannick | 05/09 | 277 | 251 | 14,9 | 3,7 | 3,31 | 1,4 | 7,2 | 1,5 | 67,7 | 70 | 98 | 1069,0 | 535 | 50 | 55 | 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
Email secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 04/09/17 au 05/09/17

Nb échantillons : 41

| 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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------------|-------------------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|--------|-----|----|----|----|--|--|
| 083 | Le Sablon | MORMOIRON | 04/09 | 339 | 212 | 12,6 | 4,6 | 3,27 | 3,1 | 7,0 | 1,6 | 46,1 | 132 | 236 | 607,0 | 375 | 38 | 58 | 35 | | |
| 006 | La grande Terre | ENTRECHAUX | 05/09 | 303 | 245 | 14,6 | 3,8 | 3,27 | 1,3 | 7,2 | 1,3 | 65,2 | 88 | 148 | 1346,0 | 639 | 53 | 51 | 52 | | |
| 009 | La ferraille | BEDOIN | 05/09 | 370 | 241 | 14,3 | 4,0 | 3,28 | 2,1 | 6,9 | 1,4 | 59,7 | 105 | 179 | 1040,0 | 529 | 49 | 50 | 43 | | |
| 010 | Les Fatigons | BEDOIN | 05/09 | 424 | 225 | 13,4 | 4,6 | 3,24 | 2,8 | 7,2 | 1,5 | 49,3 | 108 | 166 | 884,0 | 447 | 49 | 62 | 47 | | |
| 012 | Les Quieuches Sud | BEDOIN | 05/09 | 324 | 242 | 14,4 | 3,6 | 3,29 | 1,1 | 7,0 | 1,3 | 66,9 | 105 | 215 | 847,0 | 442 | 48 | 61 | 46 | | |
| 053 | Les Plantades | BEAUMONT | 05/09 | 335 | 221 | 13,1 | 4,1 | 3,21 | 2,0 | 7,0 | 1,3 | 54,1 | 104 | 200 | 797,0 | 417 | 48 | 56 | 38 | | |
| 056 | Saint Andeol | LE BARROUX | 05/09 | 312 | 240 | 14,2 | 3,8 | 3,28 | 1,6 | 6,9 | 1,4 | 63,7 | 92 | 124 | 1420,0 | 725 | 49 | 41 | 49 | | |
| 077 | Tales | ENTRECHAUX | 05/09 | 267 | 230 | 13,7 | 3,5 | 3,27 | 1,3 | 6,8 | 1,3 | 66,4 | 132 | 197 | 842,0 | 446 | 47 | 52 | 37 | | |
| 081 | Les Plaines | BEAUMONT | 05/09 | 430 | 236 | 14,0 | 3,8 | 3,21 | 1,7 | 6,8 | 1,2 | 61,9 | 86 | 146 | 1177,0 | 552 | 53 | 50 | 44 | | |
| 084 | le limon | gaec mourougadou | 05/09 | 403 | 249 | 14,8 | 3,9 | 3,27 | 1,8 | 7,0 | 1,5 | 63,5 | 62 | 65 | 948,0 | 487 | 49 | 62 | 51 | | |
| 086 | Pied Faucon | Dominique JACQUET | 05/09 | 355 | 229 | 13,6 | 4,2 | 3,25 | 2,0 | 7,6 | 1,4 | 54,7 | 102 | 190 | 1104,0 | 544 | 51 | 54 | 48 | | |
| 088 | les gaps | jouve stephane | 05/09 | 320 | 231 | 13,7 | 4,0 | 3,26 | 1,5 | 7,6 | 1,3 | 57,8 | 110 | 227 | 986,0 | 425 | 57 | 63 | 46 | | |
| 090 | Les brebonnets | TERRA VENTOUX | 05/09 | 356 | 223 | 13,3 | 3,8 | 3,26 | 1,6 | 7,0 | 1,3 | 58,6 | 104 | 209 | 842,0 | 438 | 48 | 56 | 39 | | |

GRENACHE NOIR - Ouest

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|------------------|-----------------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|--------|-----|----|----|----|--|--|
| 026 | Terre Morte | SAI NT DIDIER | 04/09 | 294 | 233 | 13,9 | 3,5 | 3,37 | 1,1 | 7,1 | 1,5 | 65,9 | 123 | 220 | 695,0 | 448 | 36 | 56 | 41 | | |
| 027 | Les Côtes | SAINT HIPPOLYTE | 05/09 | 278 | 240 | 14,2 | 3,7 | 3,33 | 1,4 | 7,3 | 1,4 | 64,6 | 106 | 222 | 952,0 | 522 | 45 | 62 | 54 | | |
| 029 | Le Village | SAINT HIPPOLYTE | 05/09 | 282 | 251 | 14,9 | 3,8 | 3,30 | 1,3 | 7,7 | 1,5 | 65,1 | 86 | 136 | 1210,0 | 600 | 50 | 58 | 57 | | |
| 037 | Les campagnolles | CAROMB | 05/09 | 314 | 240 | 14,3 | 3,8 | 3,30 | 1,4 | 7,4 | 1,4 | 63,7 | 102 | 188 | 1519,0 | 737 | 51 | 47 | 55 | | |

SYRAH - calavon

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------|--------------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|--------|------|----|----|----|--|--|
| 051 | Joucas | JOUCAS | 04/09 | 393 | 231 | 13,7 | 3,7 | 3,36 | 1,6 | 7,1 | 1,6 | 62,1 | 134 | 202 | 1497,0 | 803 | 46 | 29 | 46 | | |
| 061 | La Verriere | DNE VERRIERE | 04/09 | 350 | 236 | 14,0 | 3,7 | 3,38 | 1,9 | 6,7 | 1,6 | 64,5 | 117 | 173 | 2620,0 | 1263 | 52 | 24 | 66 | | |

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 04/09/17 au 05/09/17

Nb échantillons : 41

| 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 Est | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 067 | Les Chaffres | LES VINS DE SYLLA | 04/09 | 325 | 237 | 14,1 | 3,1 | 3,49 | 1,8 | 5,8 | 1,6 | 75,5 | 171 | 244 | 1619,0 | 785 | 52 | 35 | 48 | | |
| 080 | Les Mézards | APT | 04/09 | 253 | 244 | 14,5 | 2,9 | 3,54 | 1,3 | 5,8 | 1,5 | 84,1 | 189 | 279 | 1418,0 | 878 | 38 | 29 | 50 | | |
| SYRAH - Calavon ouest | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 060 | La Bastidonne | DNE BASTIDONNE | 04/09 | 330 | 226 | 13,4 | 4,3 | 3,31 | 2,5 | 7,0 | 1,6 | 53,2 | 126 | 180 | 2096,0 | 1147 | 45 | 27 | 63 | | |
| SYRAH - médian | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 022 | St Mirat Ouest | MAZAN | 04/09 | 347 | 232 | 13,8 | 3,8 | 3,37 | 2,0 | 6,9 | 1,6 | 61,4 | 148 | 207 | 2576,0 | 1225 | 52 | 19 | 61 | | |
| 021 | Fondreche | MAZAN | 05/09 | 417 | 225 | 13,4 | 4,5 | 3,31 | 2,8 | 7,5 | 1,7 | 49,6 | 130 | 211 | 2168,0 | 1011 | 53 | 28 | 57 | | |
| 091 | Limon sud | Canteperdrix | 05/09 | 361 | 228 | 13,6 | 4,6 | 3,29 | 2,9 | 7,5 | 1,7 | 49,4 | 116 | 175 | 2150,0 | 1008 | 53 | 27 | 56 | | |
| SYRAH - nord-est | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 054 | Les Plantades | BEAUMONT | 05/09 | 319 | 241 | 14,3 | 4,1 | 3,36 | 2,0 | 7,5 | 1,7 | 58,7 | 112 | 161 | 2510,0 | 1190 | 53 | 22 | 61 | | |
| 057 | Saint Andeol | LE BARROUX | 05/09 | 318 | 235 | 14,0 | 4,1 | 3,26 | 1,9 | 7,4 | 1,5 | 57,5 | 90 | 130 | 2639,0 | 1220 | 54 | 13 | 56 | | |
| 079 | Les Confines | BEDOIN | 05/09 | 270 | 227 | 13,5 | 4,2 | 3,26 | 2,3 | 7,1 | 1,5 | 54,0 | 123 | 169 | 2778,0 | 1287 | 54 | 23 | 67 | | |
| 082 | Le traversier | ENTRECHAUX | 05/09 | 397 | 217 | 12,9 | 5,3 | 3,23 | 3,9 | 7,6 | 1,8 | 40,8 | 129 | 180 | 1816,0 | 835 | 54 | 33 | 50 | | |
| 085 | Les Condamines Nord | Yves FAVIER | 05/09 | 293 | 252 | 14,9 | 3,9 | 3,41 | 1,8 | 7,3 | 1,7 | 65,0 | 119 | 193 | 2968,0 | 1444 | 51 | 17 | 69 | | |
| SYRAH - Ouest | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 074 | Les Molières | PERNES LES FONTAIN | 04/09 | 364 | 243 | 14,4 | 3,6 | 3,41 | 1,7 | 6,8 | 1,7 | 67,9 | 128 | 192 | 1649,0 | 783 | 53 | 33 | 47 | | |
| 028 | Les Sables | SAINT HIPPOLYTE | 05/09 | 408 | 236 | 14,0 | 4,2 | 3,28 | 1,9 | 7,6 | 1,5 | 56,9 | 114 | 191 | 1605,0 | 735 | 54 | 40 | 49 | | |

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 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 04/09/17 au 05/09/17

Nb échantillons : 8

| 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 |
| GRENACHE NOIR - Calavon Est | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs1 | Les Guianes | SCEA Etienne Francis | 04/09 | 321 | 238 | 14,1 | 3,3 | 3,35 | 1,0 | 6,6 | 1,4 | 73,0 | 93 | 137 | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - calavon median | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs3 | La Bergère | Domaine du Claux | 04/09 | 321 | 229 | 13,6 | 3,7 | 3,29 | 1,7 | 6,7 | 1,4 | 62,4 | 90 | 139 | | | | | | |
| Rs4 | La Bérarde | Guy Garcin | 04/09 | 414 | 241 | 14,3 | 3,6 | 3,28 | 1,6 | 6,6 | 1,4 | 66,7 | 71 | 93 | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - Calavon ouest | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs6 | Les Loubières | Christophe cortasse | 04/09 | 363 | 256 | 15,2 | 3,2 | 3,42 | 0,9 | 6,9 | 1,6 | 79,9 | 83 | 107 | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - médian | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs9 | La Bruissande | J Pierre Constantin | 04/09 | 390 | 237 | 14,1 | 3,7 | 3,32 | 1,4 | 7,1 | 1,4 | 64,7 | 114 | 219 | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - nord-est | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs7 | La Conque | Vignes de terraventoux | 04/09 | 322 | 233 | 13,8 | 4,3 | 3,19 | 1,8 | 7,4 | 1,4 | 54,6 | 78 | 130 | | | | | | |
| Rs8 | Les Peirollets | Denis Marcellin | 04/09 | 350 | 206 | 12,3 | 4,6 | 3,13 | 2,7 | 7,1 | 1,2 | 44,7 | 92 | 212 | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - Ouest | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs13 | travers des cotes | SCEA SURLE ET FILS | 05/09 | 309 | 249 | 14,8 | 3,7 | 3,38 | 1,2 | 7,6 | 1,5 | 67,6 | 111 | 200 | | | | | | |

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)