

Une progression de la maturité phénolique

Tendances par rapport à la semaine dernière

	Grenache (22 parcelles)	Syrah (12 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 13.7 à 15.5 % vol. soit +0.5 % vol.	De 13.1 à 15 % vol. soit +0,4 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,4 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,3 g H ₂ SO ₄ /L	3,7 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,3 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.3 g/L soit -0,3 g/L	2 g/L soit -0,1 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3.37 soit + 0,06 unité	pH=3,43 +0.07 unité
Poids de baies	+2 %	+2.8%
Indices de Glories IRTF Anthocyanes totales ApH3.2	563.0 mg/L Soit +13%	1057.9 mg/L Soit +0.4%

* 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, quatre parcelles de grenache et trois parcelles de syrah du référentiel ont été vendangées en secteur précoce et médian.

L'évolution de la maturité pulpaire par rapport à la semaine dernière se fait lentement : faible prise de degré potentiel et d'évolution du pH. Des évolutions qui sont tout de même à modérer puisqu'il est à noter une hausse du poids de baies de +2% en moyenne sur grenache et +2.8% sur syrah.

En effet, **les conditions climatiques actuelles** (des températures plus fraîches notamment la nuit et la faible pluviométrie de samedi dernier) **sont favorables à la maturation**. Cela permet de préserver le potentiel en acide malique afin de pousser les maturations phénoliques lorsque l'état sanitaire à la parcelle le permet. Il faut cependant surveiller les grenaches puisque pour une grande partie des parcelles du référentiel la teneur en **acide malique est inférieure à 1 g/L**. Le potentiel de maturation de ces parcelles devient compromettant quant à l'obtention d'une maturité pelliculaire poussée.

L'accumulation de sucres est toujours bien marquée pour les deux cépages indépendamment du secteur. De même, l'accumulation d'anthocyanes est toujours active sur grenache mais marque le pas sur syrah après avoir atteint des valeurs spectaculaires.

Sur grenache, l'extractibilité en anthocyanes augmente légèrement tout comme la contribution des tanins de pépins (MP) qui ne diminue que très peu (-6.6%), mais gardant encore des valeurs élevées. **Sur syrah, ces paramètres n'évoluent plus significativement.**

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (5 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 13.2 à 15,4%vol. soit +1 %vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,5 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,4 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.5 g/L soit -0,3 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,38 soit +0.12 unité
Poids de baies	+9.8 %

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

La moitié des parcelles du référentiel rosé ont été ramassées durant les deux dernières semaines pour les secteurs précoces et médians. Sur l'intégralité des parcelles restantes les objectifs technologiques sont largement atteints y compris pour les secteurs tardifs, voire dépassés ; **ce bulletin sera donc le dernier concernant les parcelles à objectif rosé.**

Observations au vignoble

En dégustation de baies **la situation reste encore hétérogène** selon les secteurs avec cependant une évolution notable de la qualité de la pellicule. Le caractère fruité de la pulpe s'affirme avec une diminution du caractère acide et herbacé, sauf pour la plupart des parcelles du secteur Nord-Est encore marquées par l'acidité. Dans tous les cas, les pellicules restent encore épaisses sur grenache et deviennent plus friables sur syrah.

En situation de stress, les pulpes sont fréquemment gélatineuses et adhérentes avec des arômes confiturés.

Différenciation par zones de précocités

Le secteur Nord-Est du Ventoux, pour les deux cépages, est visiblement celui qui a le moins bénéficié des pluies de samedi dernier : **le poids de baies est stable**. Il est aussi le plus **hétérogène** avec des degrés potentiels allant de 13.7 à 15.5 %vol pour le grenache et 13.1 à 15%vol pour la syrah. Cependant, l'évolution du degré potentiel par rapport à la semaine dernière sur grenache est le plus marqué : +0.7 %vol. Ce secteur présente aussi des **pH significativement plus bas que les autres**. La teneur en acide malique encore confortable permet de pousser encore les maturités pelliculaires.

A l'inverse, les parcelles de grenache du référentiel du Calavon sont maintenant inférieures à 1 g/L de malique. Ce sont aussi ces secteurs qui présentent une forte augmentation de l'extractibilité en anthocyanes et une diminution conséquente de la valeur de MP (respectivement pour le Calavon Ouest +13% et -13%).

Pour les grenaches, le chargement en anthocyanes est toujours actif excepté pour les secteurs du calavon médian et Nord-Est du Ventoux qui semblent atteindre un plateau après l'acquisition de valeurs remarquables. A l'inverse **les syrah semblent atteindre le plateau en anthocyanes** depuis la semaine dernière sauf les secteurs Calavon médian et Calavon Ouest qui continuent leur chargement.

En conclusion

Globalement les syrah atteignent des niveaux de maturité très intéressants avec des degrés potentiels parfois élevés et la récolte se poursuit dans les zones précoces et médianes.

Les cinétiques de maturation sont modérées avec une préservation du potentiel acide des raisins pour les deux cépages. Les conditions climatiques s'avèrent profitables pour pousser encore les maturités pelliculaires en fonction des objectifs produits.

Les grenaches poursuivent leur maturation phénolique tandis que les syrah ont déjà atteint le plateau d'anthocyanes. L'observation à la parcelle est toutefois à privilégier afin de repérer les parcelles qui décrochent.

Météociel prévoit un maintien des températures fraîches pour la semaine à venir ainsi que quelques possibles précipitations difficilement quantifiables ce jeudi sur le référentiel Ventoux.

Pour le prochain bulletin, seul le référentiel classique fera l'objet d'une étude.

**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 11/09/17 au 12/09/17

Nb échantillons : 34

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																					
039	Joucas	JOUCAS	11/09	360	244	14,5	3,1	3,50	1,2	6,8	1,6	78,5	138	222	1224,0	658	46	47	50		
064	Les Gervais	MAUBEC	11/09	320	235	14,0	3,0	3,45	0,9	6,5	1,5	79,4	117	186	686,0	436	36	58	42		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	11/09	283	241	14,3	2,8	3,45	0,7	6,4	1,4	84,7	115	191	828,0	491	41	49	39		
GRENACHE NOIR - Calavon Est																					
044	Les Grès	SAINT SATURNIN	11/09	247	242	14,4	3,3	3,45	1,3	6,7	1,6	73,4	108	167	1098,0	583	47	48	45		
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	11/09	332	259	15,4	3,0	3,51	0,6	6,8	1,5	87,0	113	197	1234,0	628	49	46	46		
GRENACHE NOIR - Calavon ouest																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	11/09	323	237	14,1	3,2	3,37	1,3	6,4	1,4	73,0	107	181	1241,0	596	52	50	48		
076	Les Moliards	MAUBEC	11/09	402	236	14,0	3,1	3,38	1,0	6,4	1,4	75,8	82	117	995,0	455	54	55	41		
GRENACHE NOIR - nord-est																					
083	Le Sablon	MORMOIRON	11/09	368	230	13,7	3,7	3,33	1,7	6,8	1,5	61,9	94	157	980,0	507	48	51	41		
006	La grande Terre	ENTRECHAUX	12/09	312	252	15,0	3,7	3,32	1,2	7,2	1,5	67,9	104	165	1178,0	607	48	56	56		
010	Les Fatigons	BEDOIN	12/09	373	243	14,4	3,9	3,29	1,7	6,9	1,5	62,2	104	171	1164,0	560	52	54	49		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	12/09	323	244	14,5	3,3	3,31	1,1	6,5	1,3	72,9	125	232	1123,0	588	48	55	52		
053	Les Plantades	BEAUMONT	12/09	367	240	14,2	3,2	3,31	1,3	6,1	1,3	74,7	121	193	923,0	462	50	53	39		
056	Saint Andeol	LE BARROUX	12/09	332	261	15,5	3,4	3,41	1,4	6,8	1,6	77,6	109	139	1461,0	710	51	41	48		
077	Tales	ENTRECHAUX	12/09	281	250	14,8	3,2	3,35	1,0	6,3	1,4	78,5	125	169	1087,0	611	44	41	42		
081	Les Plaines	BEAUMONT	12/09	412	238	14,1	4,0	3,29	2,1	6,7	1,5	60,1	111	184	891,0	457	49	59	44		
084	le limon	gaec mourougadou	12/09	373	249	14,8	4,0	3,34	2,0	6,9	1,7	62,6	96	121	1001,0	511	49	60	51		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	12/09	327	245	14,5	3,7	3,30	1,4	7,0	1,4	66,8	107	186	1092,0	535	51	55	47		
088	les gaps	jouve stephane	12/09	386	232	13,8	4,2	3,27	1,9	7,3	1,5	55,5	124	229	1166,0	581	50	52	49		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	12/09	304	236	14,0	3,5	3,31	1,2	6,8	1,4	66,5	129	241	904,0	483	47	52	40		

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 11/09/17 au 12/09/17

Nb échantillons : 34

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 - Ouest																					
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	11/09	315	241	14,3	3,2	3,47	0,9	7,1	1,6	75,7	125	231	870,0	487	44	54	42		
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	12/09	303	260	15,5	3,7	3,39	1,3	7,2	1,6	70,7	107	158	1341,0	722	46	54	62		
037	Les campagnolles	CAROMB	12/09	329	236	14,0	3,7	3,36	1,3	7,1	1,6	64,1	127	188	1507,0	717	52	46	53		
SYRAH - calavon																					
051	Joucas	JOUCAS	11/09	376	243	14,5	3,4	3,46	1,7	6,7	1,7	71,4	116	173	2090,0	1008	52	25	54		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	11/09	388	241	14,3	3,5	3,48	2,0	6,5	1,7	69,8	119	160	2501,0	1197	52	22	61		
SYRAH - Calavon Est																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	11/09	329	239	14,2	3,1	3,54	1,5	6,4	1,7	76,2	154	223	1591,0	832	48	28	46		
080	Les Mézards	APT	11/09	306	237	14,1	3,1	3,56	1,3	6,6	1,7	77,0	170	251	1160,0	775	33	34	47		
SYRAH - Calavon ouest																					
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	11/09	381	238	14,1	3,6	3,47	2,2	6,5	1,8	65,5	147	208	2371,0	1187	50	23	62		
SYRAH - médian																					
021	Fondreche	MAZAN	12/09	395	244	14,5	4,0	3,38	2,4	6,6	1,7	61,8	123	161	2102,0	1036	51	28	57		
SYRAH - nord-est																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	12/09	324	237	14,1	3,7	3,36	1,6	6,9	1,6	64,5	139	220	2355,0	1145	51	22	59		
057	Saint Andeol	LE BARROUX	12/09	316	251	14,9	3,7	3,38	1,8	7,0	1,7	67,5	111	137	2677,0	1258	53	14	59		
079	Les Confines	BEDOIN	12/09	291	245	14,5	4,1	3,33	2,1	7,2	1,7	59,1	112	152	2330,0	1129	52	26	61		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	12/09	400	221	13,1	4,8	3,28	3,2	7,2	1,8	46,3	134	184	2021,0	965	52	31	56		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	12/09	295	252	15,0	3,5	3,44	1,9	6,3	1,7	71,7	135	181	2321,0	1179	49	28	66		
SYRAH - Ouest																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	11/09	340	238	14,1	3,5	3,48	2,2	6,1	1,7	68,7	134	181	2105,0	984	53	31	57		

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 11/09/17 au 12/09/17

Nb échantillons : 5

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	Glories					CPT	IA	
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT			
GRENACHE NOIR																- Calavon Est						
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	11/09	346	259	15,4	3,1	3,49	1,0	6,7	1,6	84,2	108	165								
GRENACHE NOIR																- calavon median						
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	11/09	368	248	14,7	3,3	3,44	1,3	6,6	1,5	75,8	102	154								
GRENACHE NOIR																- médian						
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	11/09	431	253	15,0	3,4	3,42	1,1	7,1	1,5	74,8	108	188								
GRENACHE NOIR																- nord-est						
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	11/09	339	243	14,4	3,7	3,33	1,4	7,1	1,4	66,5	94	144								
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	11/09	387	222	13,2	4,2	3,22	2,5	6,8	1,3	52,5	104	215								

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)