

Au moins une semaine de retard sur 2017 et un déficit d'acidité marqué

Le référentiel

Le référentiel maturité des Vignerons de l'AOC Ventoux comprend 44 parcelles de Grenache et de Syrah représentatives de l'ensemble du territoire de l'appellation. Cette année, trois parcelles de Grenache et deux parcelles de Syrah ont été remplacées (parcelles insuffisamment représentatives).

Ce dispositif a pour objectif de comparer les caractéristiques générales du millésime par rapport aux années précédentes et d'informer de l'évolution des cinétiques de maturation sur l'ensemble de l'appellation. Cette année encore, 11 parcelles de Grenache à objectif rosé complètent le référentiel.

Suite aux dégâts du mildiou, une parcelle du référentiel rosé particulièrement touchée ne sera pas prélevée faute de raisins. Les grappillons sont exclus des prélèvements, la maturité étudiée ne concerne donc que les véritables grappes ; c'est un aspect à prendre en compte pour les vendanges mécaniques.

Tendances par rapport à 2017

Les données sont comparées à 2017 à même date.

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel *	de 9.0 à 12.2% vol. soit -2.0% vol.	de 9.6 à 11.3% vol. soit -1.6% vol.
Acidité totale**	5.3 gH ₂ SO ₄ /L soit +0.3 gH ₂ SO ₄ /L	6.0 gH ₂ SO ₄ /L soit +0.3 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique**	2.9 g/L soit +0.1 g/L	4.1 g/L soit +0.1 g/L
pH**	3.15 soit -0.04 unité pH	3.18 soit -0.01 unités pH
Poids de baies**	357 g soit +9%	379 g soit +10%
Indice de Glories IRTF	319 mg/L	727 mg/L
Anthocyanes totales ApH3.2 **	soit -18%	soit -18%

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2017; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

** moyenne et comparaison par rapport à 2017

Les grenaches du référentiel présentent en moyenne un retard de maturité technologique d'environ **10 jours par rapport à 2017** et les syrah, quant à elles, sont en retard d'une bonne semaine. Les maturités des syrah sont à ce jour très homogènes sur l'ensemble des secteurs, alors que l'on note pour les grenaches des **écarts entre parcelles parfois très importants**, en particulier dans la zone nord-est.

Le poids des baies est en légère augmentation par rapport à l'an dernier, d'environ 13%. Cet état résulte vraisemblablement du bénéfice des précipitations des 9 et 13 août.

Globalement sur l'ensemble du référentiel, nous avons une acidité totale similaire à 2017, avec un degré potentiel inférieur de 1,7% vol. 2018 se présente donc comme un millésime à **très faible potentiel acide**. Le long épisode caniculaire de juillet a en effet déclenché une forte combustion de l'acide malique.

Les niveaux d'anthocyanes facilement extractibles sont de 18% plus faibles qu'en 2017, mais cela traduit essentiellement le retard de maturité pulpaire. Pour les syrah, à degré potentiel équivalent, on se situe au même niveau qu'en 2016, tandis que pour les grenaches on note un léger déficit de 10%

Parcelles à objectif rosé : tendances par rapport à 2017

Les données sont comparées à 2017 à même date.

	Grenache (11 parcelles)
Degré potentiel *	de 8.5 à 12.3% vol. soit -1.7% vol.
Acidité totale**	4.7 gH ₂ SO ₄ /L soit -0.3 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique**	2.2 g/L soit -0.6 g/L
pH**	3.16 soit +0.0 unité pH
Poids de baies**	379 soit +13%

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport au millésime 2017; NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

** moyenne et comparaison par rapport à 2017

Les grenaches à vocation rosé ont un comportement très similaire aux autres grenaches du référentiel.

On constate sur l'ensemble des parcelles, à de rares exceptions près, **l'excellent niveau d'azote assimilable**, très proche voire supérieur à celui de 2017. Cela traduit vraisemblablement une alimentation en eau satisfaisante. Lors du prochain prélèvement, un bilan plus exhaustif sera réalisé sur ce paramètre.

Observations au vignoble

Malgré un long épisode caniculaire qui a impacté quelque peu l'avancée de la maturité des raisins, les récentes précipitations ont permis un **grossissement des baies conséquent**. Cet apport d'eau a également relancé la croissance végétative de toutes les parcelles, permettant aux plus stressées de mener à bien la maturation.

La coulure sur grenache est cette année modérément présente, et sera bénéfique en fin de maturation au vu de la pression cryptogamique du millésime.

En effet, les précipitations ajoutées aux rosés matinales et aux températures élevées du moment sont les **conditions optimales de développement des maladies fongiques**. L'observation a permis de détecter, sur la quasi-totalité des parcelles, la présence de foyers de pourriture grise sous sa forme sporulante. L'évolution de cet aspect sera à surveiller lors des prochains contrôles.

Le mildiou n'a épargné que peu de vignes, et a pu engendrer ponctuellement des pertes de récoltes très conséquentes. Le champignon demeure très actif et se manifeste actuellement sous la forme de mildiou mosaïque sur les jeunes feuilles. Cet événement est en grande partie responsable de l'hétérogénéité du vignoble.

En conclusion

Le millésime 2018 se caractérise donc par environ une dizaine de jours de retard par rapport à 2017. La pression mildiou, historiquement élevée, a fortement impacté le vignoble.

Les potentiels en anthocyanes très voisins de 2016 laissent espérer de belles maturités phénoliques.

L'état sanitaire général du vignoble est à ce jour très correct, mais cependant des foyers de pourritures grises ou de pourritures acides en développement sont visibles sur la grande majorité des parcelles. Les situations à surveiller particulièrement sont : les grappes très compactes, les contacts entre grappes et les entassements de végétations qui limitent la bonne aération de la zone fructifère. Il est encore temps d'effectuer des travaux en vert afin de limiter la dégradation de l'état sanitaire.

Pour les prochains jours, Météociel annonce quelques pluies éparses de faible intensité. Le vent du nord peine à s'installer vraiment. On notera une évolution très favorable des régimes thermiques avec des températures maximales à la baisse et le maintien d'écartes thermiques diurnes élevés, ce qui est particulièrement favorable à la synthèse des polyphénols.

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 20/08/18 au 21/08/18

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					CPT	IA
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT		
GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2																					
039	Joucas	JOUCAS	20/08	365	175	10,4	5,1	3,16	2,8	7,3	1,0	34,3	89	254	583,0	286	51	62	30		
041	Les Martians	GOULT	20/08	464	175	10,4	4,9	3,17	2,5	7,0	1,1	36,0	88	232	652,0	317	51	63	35		
064	Les Gervais	MAUBEC	20/08	271	171	10,1	5,5	3,19	3,3	7,5	1,3	31,0	118	256	456,0	262	43	71	36		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	20/08	373	186	11,0	4,6	3,27	2,3	7,1	1,2	40,2	146	309	464,0	278	40	69	36		
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																					
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	20/08	343	159	9,5	6,4	3,12	4,3	7,8	1,3	24,9	110	273	567,0	263	54	74	40		
092	Plaine Sylla gde ter	APT	20/08	390	159	9,5	4,9	3,21	2,6	7,2	1,1	32,6	133	307	474,0	258	46	67	32		
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	20/08	335	176	10,5	5,1	3,22	3,0	6,9	1,2	34,4	106	258	850,0	452	47	61	47		
076	Les Moliards	MAUBEC	20/08	349	168	10,0	5,0	3,18	2,5	7,4	1,1	33,8	97	265	456,0	244	46	76	41		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																					
089	canteperdrix	gimbert yannick	21/08	350	188	11,2	4,6	3,20	2,2	6,9	1,1	41,1	87	195	580,0	298	49	63	32		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																					
087	L'Estagnau	Françoise JEAN	20/08	340	183	10,8	4,3	3,22	1,5	7,5	1,0	42,6	95	255	570,0	300	47	68	38		
094	Jusalem est	TERRA VENTOUX	20/08	295	194	11,5	4,2	3,24	1,7	7,0	1,0	46,5	106	245	841,0	413	51	60	41		

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 20/08/18 au 21/08/18

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

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 1

009	La ferraille	BEDOIN	21/08	402	192	11,4	4,9	3,17	2,6	7,1	1,1	38,8	82	201	548,0	279	49	65	32		
010	Les Fatigons	BEDOIN	21/08	376	167	9,9	6,1	3,04	3,9	7,5	0,9	27,4	77	241	684,0	349	49	68	44		
012	Les Quiueches Sud	BEDOIN	21/08	300	184	10,9	4,7	3,12	2,1	7,0	0,9	39,1	81	231	662,0	326	51	70	43		
053	Les Plantades	BEAUMONT	21/08	312	154	9,2	6,5	3,07	4,7	7,5	1,1	23,6	97	260	720,0	333	54	63	36		
077	Tales	ENTRECHAUX	21/08	276	156	9,3	5,9	3,03	3,6	7,5	1,1	26,3	71	183	776,0	338	56	66	40		
081	Les Plaines	BEAUMONT	21/08	411	157	9,3	7,3	3,01	5,5	7,7	1,1	21,5	69	197	607,0	296	51	65	34		
084	le limon	gaec mourougadou	21/08	358	166	9,9	6,2	2,98	3,8	7,6	1,0	27,0	54	140	366,0	218	40	80	43		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	21/08	337	174	10,3	5,3	3,08	2,8	7,3	0,9	33,1	79	213	681,0	333	51	59	33		
088	les gaps	jouve stephane	21/08	399	171	10,2	5,4	3,06	3,0	7,1	0,8	31,9	75	241	537,0	274	49	68	34		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	21/08	368	177	10,5	5,0	3,16	2,7	6,9	1,0	35,5	92	260	642,0	315	51	64	35		
095	Le séguret	BEAUMONT	21/08	384	152	9,0	6,6	2,99	4,6	7,4	0,9	23,0	63	223	611,0	302	51	61	31		

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	20/08	364	171	10,2	4,8	3,25	2,4	7,4	1,3	35,3	138	296	259,0	200	23	75	32		
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	21/08	359	186	11,1	4,5	3,18	2,1	7,0	1,0	41,0	82	210	620,0	382	38	62	40		
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	21/08	353	206	12,2	4,8	3,24	2,4	7,3	1,3	43,0	74	112	1133,0	587	48	47	45		
037	Les campagnolles	CAROMB	21/08	382	175	10,4	5,1	3,13	2,8	6,9	1,0	34,6	87	226	686,0	360	48	58	34		

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	20/08	394	182	10,8	4,3	3,28	1,9	7,0	1,2	42,5	131	280	619,0	355	43	63	39		
-----	-------------	---------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	20/08	408	176	10,4	5,6	3,27	3,8	7,4	1,5	31,2	157	301	1155,0	590	49	41	40		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	20/08	420	167	9,9	7,8	3,12	6,5	6,8	1,4	21,5	117	227	2181,0	1006	54	20	51		

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 20/08/18 au 21/08/18

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					CPT	IA
															ApH1 mg/l	ApH3,2 mg/l	EA %	MP %	IPT		
SYRAH - Calavon Est - Préleveur 2																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	20/08	419	164	9,7	6,2	3,18	4,8	6,8	1,4	26,3	106	202	1274,0	574	55	40	38		
080	Les Mézards	APT	20/08	351	184	10,9	5,1	3,24	3,1	6,9	1,1	36,2	146	321	1671,0	828	50	17	40		
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	20/08	375	167	9,9	5,9	3,29	4,8	6,3	1,6	28,5	129	214	1508,0	716	53	33	43		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	20/08	380	171	10,2	6,9	3,18	5,5	7,1	1,5	24,9	119	221	1707,0	792	54	28	44		
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
021	Fondreche	MAZAN	21/08	420	170	10,1	5,7	3,10	3,8	7,2	1,1	29,5	80	172	1045,0	512	51	43	36		
091	Limon sud	Canteperdrix	21/08	398	178	10,6	5,7	3,17	3,8	7,2	1,3	31,2	85	144	1224,0	578	53	36	36		
SYRAH - médian - Préleveur 2																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	20/08	343	186	11,1	5,0	3,19	2,7	7,4	1,2	37,1	94	203	2013,0	929	54	29	53		
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	21/08	399	164	9,7	6,3	3,15	4,5	7,5	1,4	25,8	103	210	1628,0	733	55	28	41		
079	Les Confines	BEDOIN	21/08	323	180	10,7	5,4	3,17	3,5	7,0	1,1	33,0	99	230	1587,0	754	52	33	45		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	21/08	392	161	9,6	7,6	3,09	6,3	7,5	1,4	21,3	93	184	1006,0	477	53	50	38		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	21/08	318	190	11,3	5,8	3,18	3,7	7,5	1,3	32,7	99	216	2345,0	1092	53	12	50		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	21/08	370	161	9,6	6,0	3,10	3,8	8,0	1,3	26,9	73	170	1290,0	643	50	32	38		
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	21/08	375	175	10,4	5,8	3,08	3,5	7,4	1,1	30,4	75	161	1471,0	689	53	33	41		
096	Le gouredon	CAROMB	21/08	387	189	11,2	5,1	3,27	3,3	7,1	1,4	36,9	97	176	1333,0	633	53	31	37		
SYRAH - Ouest - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	20/08	363	179	10,6	5,2	3,25	3,1	7,2	1,3	34,3	123	243	1760,0	819	53	26	44		

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 20/08/18 au 21/08/18

Nb échantillons : 11

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 - Préleveur 2																				
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	20/08	351	179	10,7	4,7	3,16	2,2	7,2	1,1	38,2	71	173						
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	20/08	390	163	9,7	6,0	3,08	3,7	7,4	1,0	27,1	81	256						
GRENACHE NOIR - calavon median - Préleveur 2																				
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	20/08	340	143	8,5	5,5	3,08	3,0	7,9	1,2	25,7	92	247						
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	20/08	403	163	9,7	5,0	3,10	2,6	7,1	1,1	32,6	70	178						
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																				
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	20/08	412	196	11,7	3,9	3,27	1,2	7,1	1,1	49,8	75	152						
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																				
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	21/08	403	207	12,3	3,6	3,24	1,1	6,3	0,9	57,3	85	201						
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																				
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	20/08	410	170	10,1	4,1	3,18	1,4	7,1	1,0	41,8	89	226						
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2																				
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	20/08	337	165	9,8	5,3	3,13	2,5	8,0	1,1	31,1	118	294						
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	20/08	375	153	9,1	5,5	3,14	3,2	7,7	1,1	27,9	114	315						
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																				
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	21/08	415	183	10,8	4,2	3,15	1,6	6,7	0,8	43,3	88	250						
Rs13	travers des cotes	SCEA SURLE ET FILS	21/08	334	196	11,7	4,0	3,23	1,2	7,1	1,0	49,2	94	229						

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)