

Une cinétique en baisse, avec un maintien des acidités

Tendances par rapport à la semaine dernière (*analyses du 28/08/2018)

| | Grenache (27 parcelles) | Syrah (17 parcelles) |
|---|---|---|
| Degré potentiel (amplitude et évolution)* | De 11 à 13.9% vol. soit + 0.7% vol. | De 10.8 à 13.1% vol. soit + 0.6% vol. |
| Acidité totale (moyenne et évolution) | 4.0 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0,2 g H ₂ SO ₄ /L | 4.7 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0,3 g H ₂ SO ₄ /L |
| Acide malique (moyenne et évolution) | 1.9 g/L soit + 0.0 g/L | 3.0 g/L soit + 0.0 g/L |
| pH moyen (moyenne et évolution) | pH=3,27 soit + 0,0 unité | pH=3,29 soit + 0,0 unité |
| Poids de baies | + 1.4% | - 0.4% |
| Indices de Glories IRTF | 465 mg/L | 862 mg/L |
| Anthocyanes totales Aph3.2* | Soit + 26 % | Soit + 14 % |

* amplitude : valeur la plus faible et la plus élevée ; évolution : comparaison par rapport à la semaine précédente;

*Aph3.2 : teneur en anthocyanes facilement extractibles des raisins en mg/l

NB : conversion sucre/degré potentiel : 16,83

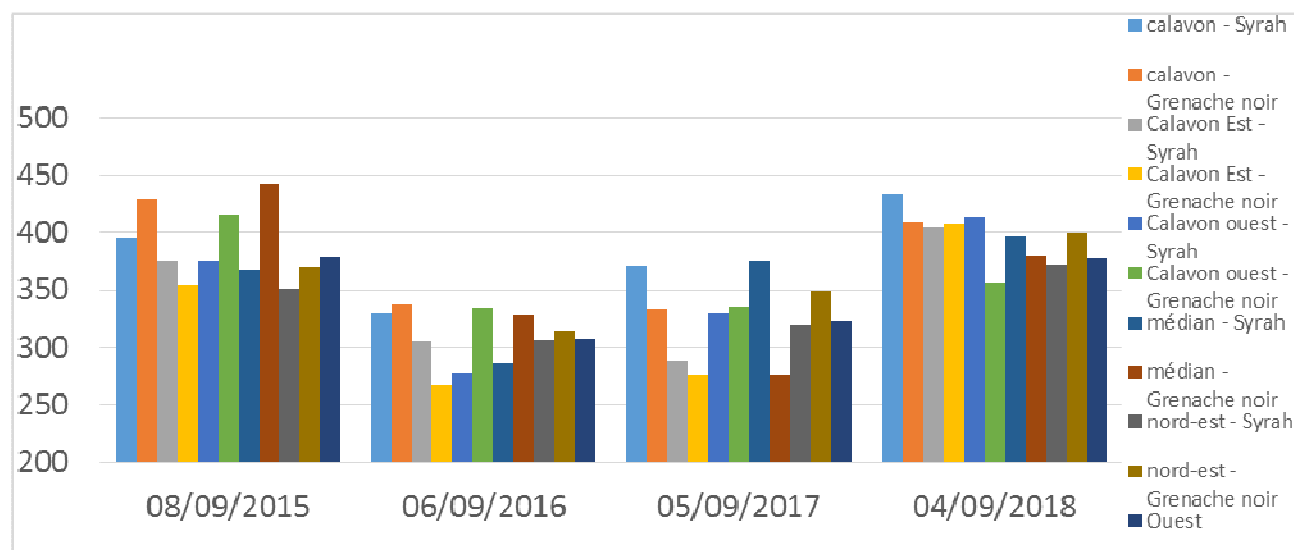


Figure 1 : Evolution du poids des baies sur les quatre derniers millésimes

Le poids des baies stagne pour les grenaches et est même en légère diminution pour les syrah. Le degré potentiel a augmenté cette semaine en moyenne de 0.65% vol. tous cépages confondus, et le rapport sucre/acidité avoisine une évolution de 5.

La figure 1 compare le poids des baies sur les quatre derniers millésimes. Il semblerait que nous soyons cette année proche du millésime 2015, avec des poids relativement élevés.

Le pH est resté identique en moyenne pour les deux cépages. Nous avons donc une maturation toujours en progrès, sans impact sur le potentiel acide. Les figures 2 et 3 ci-dessous illustrent bien ce fait.

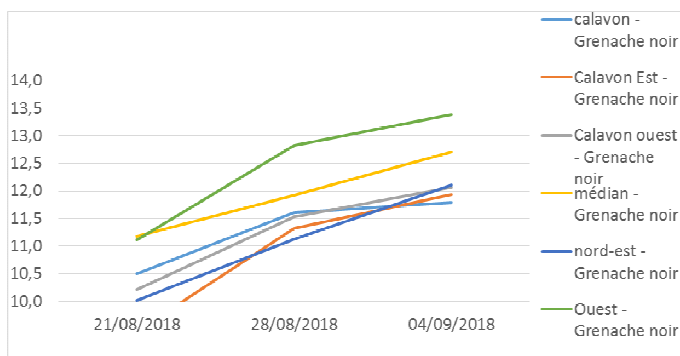


Figure 2 : Evolution du degré potentiel sur cépage grenache, millésime 2018

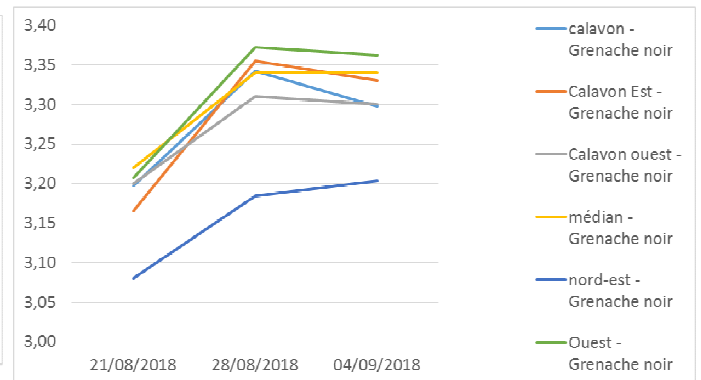


Figure 3 : Evolution du pH sur cépage grenache, millésime 2018

L'acidité n'est que peu impactée par les teneurs en acide malique exceptionnellement basses pour ce millésime (un minimum record atteint cette semaine avec seulement 0.4 g/L pour une parcelle située à Saint-Didier). Cela nous montre également que même les parcelles à très faibles teneur en malique pourront potentiellement arriver à maturité.

Concernant la maturité phénolique, elle suit son cours. Les niveaux d'anthocyanes facilement extractibles augmentent encore considérablement pour les grenaches (+26%) et légèrement pour les syrah (+14%). Le chargement est toujours bien actif.

La part des tanins des pépins est encore en baisse de 13% en moyenne, ce qui montre que la maturité phénolique n'est pas encore atteinte. Cependant, cette valeur est relativement faible pour les syrah, ce qui se confirme à la dégustation, avec des pépins peu astringents et un léger goût toasté.

Parcelles à objectif rosé

| | Grenache Rosé (9 parcelles) |
|--|--|
| Degré potentiel (amplitude et évolution)* | de 10.3 à 13.8% vol. soit +0.7 % vol. |
| Acidité totale (moyenne et évolution) | 3,7 g H ₂ SO ₄ /L soit -0,1 g H ₂ SO ₄ /L |
| Acide malique (moyenne et évolution) | 1.5 g/L soit + 0.2 g/L |
| pH moyen (moyenne et évolution) | pH= 3,28 soit - 0,01 unité |
| Poids de baies | + 3% |

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

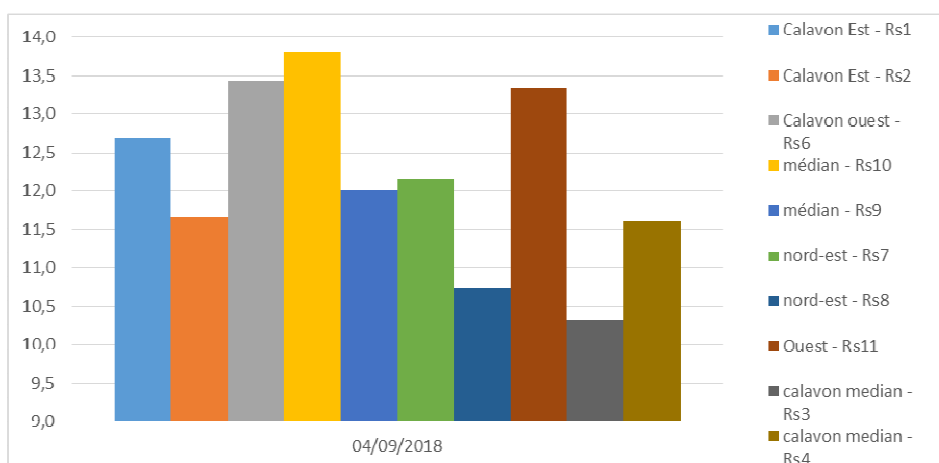


Figure 4 : Degré potentiel des dix parcelles de rosé du référentiel au 04/09/2018

La cinétique de maturation ralentit sur le référentiel rosé. La prise de degré potentiel est en moyenne de 0.7% vol. cette semaine. Le rapport sucres sur acidité n'évolue que peu, ce qui confirme le ralentissement.

On note cependant une hétérogénéité marquée. Les secteurs Calavon ouest, médian et Ouest ont déjà atteints les 13% vol. et ne devraient pas tarder à être ramassées. A la dégustation, un léger fruité apparaît avec des pulpes plus fluides. La maturité technologique semble atteinte, malgré un léger retard de la maturité phénolique, qui se traduit essentiellement par des pellicules encore peu friables.

Observations au vignoble

La situation au vignoble se dégrade légèrement, avec l'apparition de nouveaux foyers de botrytis. Le mildiou mosaïque sur jeune feuille est régulièrement observé. Il va être essentiel de surveiller rigoureusement chaque parcelle afin de mettre en place une sélection des parcelles à risque à vendanger rapidement, et celles à bon potentiel qui pourront pousser la maturation à son optimum.

Aucune contrainte de stress hydrique n'est pour le moment notable, malgré quelques phénomènes de flétrissement des baies sur syrah.

Différenciation par zones de précocités

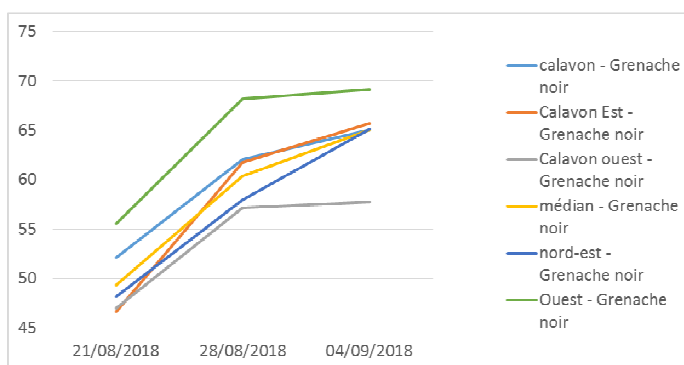


Figure 5 : Evolution du rapport sucres/baie sur cépage grenache noir, millésime 2018

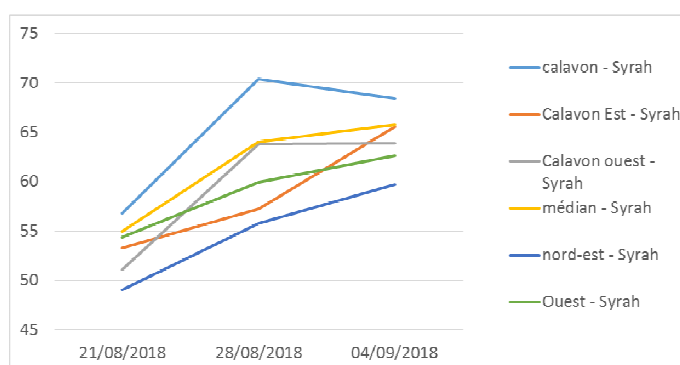


Figure 6 : Evolution du rapport sucres/baie sur cépage syrah, millésime 2018

La figure 5 nous montre que le chargement en sucres des grenaches du secteur Calavon ouest et Ouest est en stagnation, tandis que celui du secteur nord-est est encore en cinétique active. Concernant les syrah, les secteurs Nord-est, Ouest et Calavon Est sont encore en chargement actif, tandis que l'on observe déjà un phénomène de concentration sur les secteurs Calavon et Calavon ouest. Cette concentration est confirmée par une légère hausse de l'acidité sur ces deux secteurs.

L'hétérogénéité est de plus en plus marquée sur grenache, avec un écart de degré potentiel de 3%vol. cette semaine. Des contrôles de degré potentiel sur chaque parcelles seront cette année indispensables afin de vendanger à maturité voulue.

Le secteur médian présente sur grenache une acidité très faible par rapport aux autres secteurs. Il est intéressant de noter que les pH ne sont pas forcément proportionnels à l'acidité totale. Le secteur Calavon Est présente une acidité totale de 4 g H₂SO₄/L avec un pH de 3.33, tandis que le secteur médian présente une acidité totale de 3.3 g H₂SO₄/L pour un pH de 3.34. Ceci peut être dû au pouvoir tampon du potassium, qui apporte un effet sur l'équilibre acide/base.

Concernant la syrah, l'hétérogénéité de maturité est moins marquée selon les zones de précocités et les valeurs sont centrées autour de la moyenne.

En conclusion

La récolte des parcelles de grenache à objectif rosé a commencé sur le secteur Ouest. Les prochaines récoltes ne devraient pas tarder pour les autres secteurs.

La maturité suit cependant son cours, avec des maturités technologiques bien avancées et des potentiels phénoliques en très bonne voie. La non corrélation de la maturation avec la baisse de l'acidité devrait permettre à la vigne de mener les maturités à bout malgré les faibles teneurs en acide malique.

Cette année plus que jamais, la sélection parcellaire avec l'élaboration de lots homogènes de vendange sera indispensable au vu de la pression cryptogamique et de l'hétérogénéité très marquée.

Une légère pluie est prévue pour jeudi 6 septembre, mais un léger mistral annoncé pour vendredi devrait limiter les risques. La vigilance doit cependant être redoublée.

Co-rédaction Rébecca KRUMMENACHER et Didier ROBERT.

**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 03/09/18 au 04/09/18

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 | 03/09 | 425 | 202 | 12,0 | 4,2 | 3,35 | 2,6 | 6,5 | 1,2 | 47,7 | 136 | 258 | 841,0 | 448 | 47 | 48 | 35 | | |
| 041 | Les Martians | GOULT | 03/09 | 492 | 198 | 11,8 | 3,9 | 3,28 | 2,0 | 6,2 | 1,0 | 51,4 | 116 | 223 | 741,0 | 381 | 49 | 60 | 38 | | |
| 064 | Les Gervais | MAUBEC | 03/09 | 333 | 186 | 11,0 | 5,2 | 3,21 | 3,7 | 6,6 | 1,2 | 35,9 | 106 | 195 | 666,0 | 404 | 39 | 55 | 36 | | |
| 078 | Saint Eryes | BONNIEUX | 03/09 | 385 | 208 | 12,3 | 3,5 | 3,35 | 1,4 | 6,3 | 1,0 | 58,5 | 131 | 267 | 872,0 | 455 | 48 | 53 | 39 | | |
| GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 046 | Les Chaffres | SAINT SATURNIN | 03/09 | 390 | 199 | 11,8 | 4,4 | 3,29 | 2,8 | 6,4 | 1,1 | 44,9 | 127 | 229 | 1806,0 | 834 | 54 | 20 | 42 | | |
| 092 | Plaine Sylla gde ter | APT | 03/09 | 427 | 203 | 12,0 | 3,6 | 3,37 | 1,7 | 6,3 | 1,0 | 55,7 | 157 | 300 | 762,0 | 442 | 42 | 49 | 34 | | |
| GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 068 | La Lisanne | DNE BASTIDONNE | 03/09 | 348 | 211 | 12,5 | 4,0 | 3,32 | 2,1 | 6,2 | 1,1 | 53,3 | 105 | 186 | 1243,0 | 617 | 50 | 49 | 49 | | |
| 076 | Les Moliards | MAUBEC | 03/09 | 364 | 195 | 11,6 | 4,2 | 3,28 | 2,1 | 6,9 | 1,1 | 46,9 | 109 | 206 | 729,0 | 429 | 41 | 56 | 39 | | |
| GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 089 | canteperdrix | gimbert yannick | 04/09 | 384 | 209 | 12,4 | 3,3 | 3,25 | 1,1 | 6,0 | 0,8 | 62,6 | 103 | 207 | 681,0 | 396 | 42 | 53 | 34 | | |
| GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 087 | L'Estagnau | Françoise JEAN | 03/09 | 395 | 224 | 13,3 | 3,1 | 3,47 | 0,9 | 6,2 | 1,1 | 71,5 | 159 | 277 | 1089,0 | 575 | 47 | 56 | 52 | | |
| 094 | Jusalem est | TERRA VENTOUX | 03/09 | 360 | 209 | 12,4 | 3,6 | 3,30 | 1,4 | 6,2 | 0,9 | 58,3 | 118 | 246 | 1021,0 | 526 | 48 | 50 | 42 | | |

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 03/09/18 au 04/09/18

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

| Parcelle | Lieu-Dit | Producteur | Date | Poids | Sucre | Degré | AT | pH | Acide | Acide | K | S/AT | N alpha | N | ApH1 | ApH3,2 | EA | MP | IPT | CPT | IA |
|----------|-------------------|-------------------|-------|-------|-------|-------|----------|------|---------|-----------|-----|------|---------|------|--------|--------|----|----|---------|-----|----|
| | | | | 200 | g/l | %Vol | gH2SO4/l | | Malique | Tartrique | g/l | | aminé | ass. | mg/l | mg/l | % | % | Glories | | |
| 009 | La ferraille | BEDOIN | 04/09 | 437 | 211 | 12,5 | 4,1 | 3,22 | 1,9 | 6,6 | 0,8 | 51,4 | 113 | 251 | 578,0 | 319 | 45 | 61 | 33 | | |
| 010 | Les Fatigons | BEDOIN | 04/09 | 420 | 202 | 12,0 | 5,0 | 3,13 | 2,8 | 7,2 | 0,9 | 40,3 | 96 | 229 | 867,0 | 441 | 49 | 56 | 41 | | |
| 012 | Les Queueches Sud | BEDOIN | 04/09 | 355 | 208 | 12,4 | 4,1 | 3,15 | 1,8 | 6,6 | 0,7 | 50,5 | 88 | 206 | 1005,0 | 443 | 56 | 54 | 39 | | |
| 053 | Les Plantades | BEAUMONT | 04/09 | 400 | 202 | 12,0 | 4,0 | 3,18 | 1,7 | 6,4 | 0,8 | 50,9 | 94 | 206 | 841,0 | 401 | 52 | 50 | 32 | | |
| 077 | Tales | ENTRECHAUX | 04/09 | 333 | 193 | 11,5 | 4,3 | 3,16 | 2,3 | 6,5 | 0,9 | 44,5 | 90 | 178 | 1088,0 | 498 | 54 | 47 | 38 | | |
| 081 | Les Plaines | BEAUMONT | 04/09 | 439 | 199 | 11,8 | 4,6 | 3,16 | 2,4 | 6,9 | 0,9 | 43,2 | 92 | 193 | 914,0 | 466 | 49 | 49 | 36 | | |
| 084 | le limon | gaec mourougadou | 04/09 | 393 | 200 | 11,9 | 5,2 | 3,13 | 3,2 | 7,1 | 1,1 | 38,4 | 78 | 124 | 741,0 | 433 | 42 | 61 | 45 | | |
| 086 | Pied Faucon | Dominique JACQUET | 04/09 | 362 | 221 | 13,2 | 4,2 | 3,28 | 2,0 | 6,8 | 1,1 | 53,1 | 112 | 217 | 827,0 | 419 | 49 | 55 | 37 | | |
| 088 | les gaps | jouve stephane | 04/09 | 440 | 206 | 12,2 | 3,9 | 3,19 | 1,6 | 6,5 | 0,7 | 53,0 | 101 | 228 | 676,0 | 314 | 54 | 62 | 33 | | |
| 090 | Les brebonnets | TERRA VENTOUX | 04/09 | 381 | 198 | 11,8 | 4,6 | 3,16 | 2,4 | 6,6 | 0,8 | 43,6 | 104 | 261 | 876,0 | 446 | 49 | 52 | 38 | | |
| 095 | Le séguret | BEAUMONT | 04/09 | 411 | 197 | 11,7 | 4,5 | 3,18 | 2,4 | 6,9 | 1,0 | 43,7 | 86 | 177 | 710,0 | 334 | 53 | 61 | 34 | | |

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-----------|-----------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-------|-----|----|----|----|--|--|
| 083 | Le Sablon | MORMOIRON | 03/09 | 421 | 208 | 12,3 | 3,6 | 3,50 | 1,9 | 6,2 | 1,3 | 57,5 | 222 | 365 | 421,0 | 369 | 12 | 60 | 37 | | |
|-----|-----------|-----------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-------|-----|----|----|----|--|--|

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|------------------|-----------------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|----|-----|--------|-----|----|----|----|--|--|
| 027 | Les Côtes | SAINT HIPPOLYTE | 04/09 | 339 | 218 | 13,0 | 3,8 | 3,29 | 1,5 | 6,5 | 1,0 | 57,5 | 99 | 196 | 934,0 | 479 | 49 | 53 | 41 | | |
| 029 | Le Village | SAINT HIPPOLYTE | 04/09 | 383 | 234 | 13,9 | 3,7 | 3,38 | 1,4 | 7,0 | 1,3 | 63,0 | 95 | 143 | 1294,0 | 698 | 46 | 44 | 50 | | |
| 037 | Les campagnolles | CAROMB | 04/09 | 397 | 233 | 13,8 | 3,2 | 3,36 | 0,9 | 6,2 | 1,0 | 72,9 | 93 | 156 | 1004,0 | 534 | 47 | 43 | 38 | | |

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------|--------------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-------|-----|----|----|----|--|--|
| 026 | Terre Morte | SAINT DIDIER | 03/09 | 415 | 216 | 12,9 | 2,8 | 3,42 | 0,4 | 5,8 | 1,0 | 78,7 | 120 | 220 | 704,0 | 459 | 35 | 50 | 37 | | |
|-----|-------------|--------------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|-------|-----|----|----|----|--|--|

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|-------------|--------------|-------|-----|-----|------|-----|------|-----|-----|-----|------|-----|-----|--------|------|----|----|----|--|--|
| 051 | Joucas | JOUCAS | 03/09 | 417 | 198 | 11,8 | 5,1 | 3,32 | 3,8 | 6,9 | 1,4 | 38,7 | 155 | 262 | 1114,0 | 604 | 46 | 43 | 42 | | |
| 061 | La Verriere | DNE VERRIERE | 03/09 | 448 | 197 | 11,7 | 5,5 | 3,31 | 4,4 | 6,7 | 1,5 | 35,8 | 135 | 219 | 2186,0 | 1043 | 52 | 21 | 53 | | |

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 03/09/18 au 04/09/18

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 | 03/09 | 435 | 194 | 11,5 | 4,7 | 3,29 | 3,2 | 6,6 | 1,3 | 41,2 | 114 | 198 | 1147,0 | 567 | 51 | 44 | 40 | | |
| 080 | Les Mézards | APT | 03/09 | 373 | 214 | 12,7 | 3,9 | 3,45 | 2,1 | 6,5 | 1,3 | 54,8 | 193 | 320 | 1349,0 | 837 | 38 | 31 | 48 | | |
| SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 035 | Lise | CABRIERES D'AVIGNO | 03/09 | 410 | 188 | 11,2 | 5,0 | 3,32 | 4,0 | 6,2 | 1,4 | 37,5 | 149 | 248 | 1131,0 | 622 | 45 | 40 | 42 | | |
| 060 | La Bastidonne | DNE BASTIDONNE | 03/09 | 416 | 198 | 11,8 | 5,6 | 3,31 | 4,4 | 7,0 | 1,5 | 35,5 | 149 | 245 | 2249,0 | 1049 | 53 | 20 | 53 | | |
| SYRAH - médian - Préleveur 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 021 | Fondreche | MAZAN | 04/09 | 409 | 202 | 12,0 | 4,5 | 3,24 | 2,4 | 6,9 | 1,2 | 45,1 | 104 | 182 | 1321,0 | 637 | 52 | 34 | 39 | | |
| 091 | Limon sud | Canteperdrix | 04/09 | 396 | 210 | 12,5 | 4,5 | 3,25 | 2,6 | 6,9 | 1,1 | 46,2 | 100 | 182 | 1724,0 | 831 | 52 | 23 | 43 | | |
| SYRAH - médian - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 022 | St Mirat Ouest | MAZAN | 03/09 | 385 | 210 | 12,5 | 3,3 | 3,31 | 1,0 | 6,1 | 0,9 | 64,2 | 100 | 217 | 2477,0 | 1122 | 55 | 16 | 54 | | |
| SYRAH - nord-est - Préleveur 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 054 | Les Plantades | BEAUMONT | 04/09 | 399 | 197 | 11,7 | 4,7 | 3,23 | 2,9 | 6,6 | 1,1 | 42,2 | 123 | 224 | 2041,0 | 968 | 53 | 16 | 46 | | |
| 079 | Les Confines | BEDOIN | 04/09 | 332 | 204 | 12,1 | 4,6 | 3,26 | 2,7 | 6,9 | 1,2 | 44,1 | 112 | 190 | 2060,0 | 978 | 53 | 18 | 48 | | |
| 082 | Le traversier | ENTRECHAUX | 04/09 | 425 | 181 | 10,8 | 6,4 | 3,11 | 4,9 | 7,3 | 1,3 | 28,4 | 91 | 157 | 1353,0 | 673 | 50 | 36 | 42 | | |
| 085 | Les Condamines Nord | Yves FAVIER | 04/09 | 326 | 220 | 13,1 | 5,0 | 3,30 | 3,2 | 7,5 | 1,5 | 43,6 | 116 | 178 | 2359,0 | 1186 | 50 | 12 | 54 | | |
| 093 | Les Ambrosis | BEAUMONT | 04/09 | 380 | 207 | 12,3 | 5,0 | 3,33 | 3,0 | 7,7 | 1,6 | 41,2 | 94 | 147 | 1667,0 | 873 | 48 | 22 | 45 | | |
| SYRAH - Ouest - Préleveur 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 028 | Les Sables | SAINT HIPPOLYTE | 04/09 | 356 | 216 | 12,8 | 4,2 | 3,30 | 1,9 | 7,0 | 1,2 | 51,2 | 114 | 203 | 1779,0 | 828 | 53 | 31 | 48 | | |
| 096 | Le gouredon | CAROMB | 04/09 | 363 | 210 | 12,5 | 4,3 | 3,30 | 2,3 | 6,9 | 1,2 | 48,7 | 110 | 195 | 1788,0 | 892 | 50 | 27 | 49 | | |
| SYRAH - Ouest - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 074 | Les Molières | PERNES LES FONTAIN | 03/09 | 387 | 212 | 12,6 | 4,1 | 3,36 | 2,4 | 6,6 | 1,3 | 51,1 | 114 | 185 | 1926,0 | 949 | 51 | 26 | 52 | | |

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)



L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS
Centre œnologique

Vallée du Rhône
6, route de Carpentras
84190 BEAUMES DE VENISE
T. +33490124260 / F. +33490124269

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 03/09/18 au 04/09/18

Nb échantillons : 10

| 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 - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs1 | Les Guianes | SCEA Etienne Francis | 03/09 | 404 | 214 | 12,7 | 3,2 | 3,36 | 1,1 | 5,9 | 0,9 | 67,0 | 116 | 225 | | | | | | | | | |
| Rs2 | Garbis | EARL Rieu Neuf | 03/09 | 437 | 196 | 11,7 | 4,3 | 3,26 | 2,6 | 6,2 | 1,0 | 46,2 | 137 | 286 | | | | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - calavon median - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs3 | La Bergère | Domaine du Claux | 03/09 | 372 | 174 | 10,3 | 3,9 | 3,23 | 1,7 | 6,6 | 1,0 | 44,5 | 127 | 262 | | | | | | | | | |
| Rs4 | La Bérarde | Guy Garcin | 03/09 | 463 | 195 | 11,6 | 3,9 | 3,23 | 2,0 | 6,3 | 0,9 | 49,9 | 83 | 155 | | | | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs6 | Les Loubières | Christophe cortasse | 03/09 | 421 | 226 | 13,4 | 3,2 | 3,36 | 0,9 | 6,3 | 1,0 | 70,3 | 74 | 124 | | | | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs10 | Benet | Domaines des Carmes | 04/09 | 401 | 233 | 13,8 | 3,3 | 3,39 | 0,9 | 6,4 | 1,0 | 71,5 | 114 | 207 | | | | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs9 | La Bruissande | J Pierre Constantin | 03/09 | 409 | 202 | 12,0 | 3,5 | 3,26 | 1,2 | 6,5 | 0,8 | 56,9 | 116 | 252 | | | | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs7 | La Conque | Vignes de terraventoux | 03/09 | 403 | 205 | 12,2 | 3,7 | 3,23 | 1,4 | 6,4 | 0,8 | 54,7 | 103 | 214 | | | | | | | | | |
| Rs8 | Les Peirollets | Denis Marcellin | 03/09 | 454 | 181 | 10,7 | 4,9 | 3,16 | 3,0 | 6,8 | 0,9 | 36,9 | 123 | 285 | | | | | | | | | |
| GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Rs11 | Le Creux | GAEC St Andre | 04/09 | 425 | 225 | 13,3 | 3,2 | 3,31 | 0,8 | 6,3 | 0,8 | 70,2 | 112 | 235 | | | | | | | | | |

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)

Rendement sucre/alcool : 16,83 g

Page 1 / 1

BEAUMES DE VENISE, le 05/09/2018