

## *Les maturations phénoliques sont à leur terme, avec des maturations technologiques qui s'accélèrent*

***Tendances par rapport à la semaine dernière*** (\*analyses du 18/09/2018)

	<b>Grenache</b> (21 parcelles)	<b>Syrah</b> (11 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 13.1 à 16.1% vol. soit + 0.9% vol.	De 13 à 15.3% vol. soit + 0.7% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3.2 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit - 0,3 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	3.5 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit - 0,7 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.0 g/L soit - 0.3 g/L	2.0 g/L soit - 0.6 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH=3,48 soit + 0,06 unité	pH=3,53 soit + 0,05 unité
Poids de baies	- 1.8 %	- 2.3 %
Indices de Glories IRTF Anthocyanes totales ApH3.2*	483 mg/L Soit + 0 %	902 mg/L Soit + 2 %

\* 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

Toujours dans le même esprit que la semaine dernière, les **degrés continuent de monter** considérablement. Toutes les parcelles du référentiel dépassent désormais les 13% vol.

Les **grenaches** sont encore en phase de **chargement en sucres active**, avec des évolutions hebdomadaires de sucres sur acidité toujours relativement élevées. La **concentration des baies commence légèrement**. Les **syrah** sont **moins actives**, sachant également qu'elles **concentrent plus** que les grenaches, ce qui influe sur la teneur en sucres par baies.

Les acidités varient toujours peu pour les grenaches, elles ont en revanche **fortement baissé sur les syrah**.

Les anthocyanes ont bel et bien atteints leur **plateau d'accumulation pour les deux cépages**, avec une légère augmentation par effet de concentration pour les syrah. La part des tanins des pépins ne **diminue plus**.

### Parcelles à objectif rosé

	<b>Grenache Rosé</b> (6 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 12.4 à 14.7% vol. soit +0.7 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3,1 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L soit -0,2 g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique (moyenne et évolution)	0.8 g/L soit - 0.2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,43 soit - 0.01 unité
Poids de baies	+ 1.4 %

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

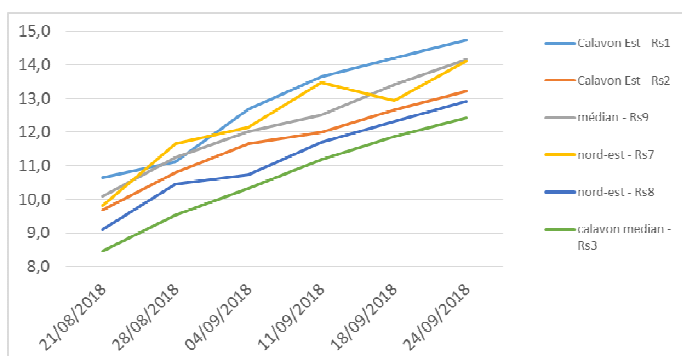


Figure 1: Evolution du degré potentiel (% vol.), millésime 2018

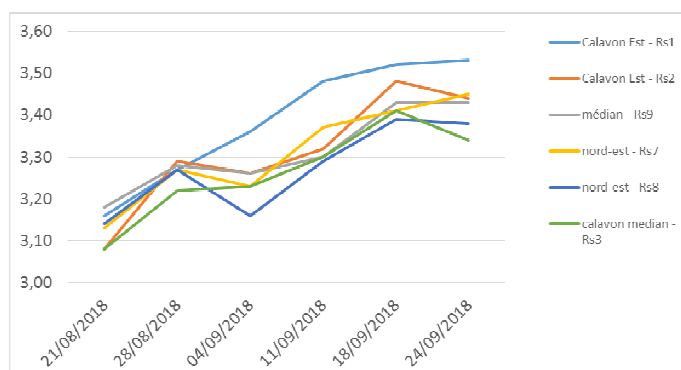


Figure 2 : Evolution du pH, millésime 2018

La moitié du référentiel rosé est désormais récolté. La maturation technologique s'est poursuivie cette semaine, avec des gains de degré potentiel de 0.7%vol. en moyenne. Le secteur qui a le plus pris cette semaine est le secteur Nord-Est avec un gain de 0.9% vol.

Le poids des baies stagne, tout comme l'acidité. L'acide malique atteint désormais une moyenne de 0.8 g/L.

Les objectifs technologiques étant désormais tous atteints, voire dépassés, et l'équilibre acide étant extrêmement bas, il est conseillé de récolter rapidement les dernières parcelles à objectif rosé.

L'azote assimilable a légèrement baissé cette semaine pour atteindre une teneur moyenne de 216 mg/l, ce qui reste encore bien élevé.

## Observations au vignoble

La situation sanitaire s'est stabilisée, notamment grâce au mistral que nous avons eu ces derniers jours. Le mildiou sur feuille reste cependant encore bien visible.

Le stress hydrique s'accroît et certaines parcelles commencent à avoir des défoliations sur le bas.

Le flétrissement sur syrah est maintenant généralisé, et commence à compromettre les quantités et qualités de la vendange.

A la dégustation, sur les grenaches, les pellicules deviennent de plus en plus friables mais restent épaisses. Les pulpes affichent un fruité intense. Sur syrah, les pellicules sont globalement fines et friables, mais les pulpes sont moins qualitatives avec des textures plus grumeleuses et des notes fruitées qui tournent vers le confituré.

## Différenciation par zones de précocités

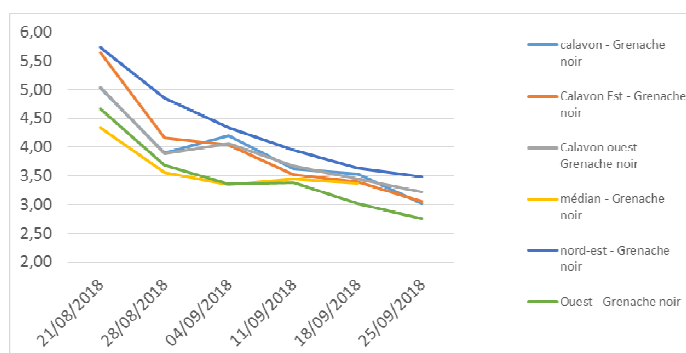


Figure 3 : Evolution de l'acidité totale en gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l sur cépage grenache, millésime 2018

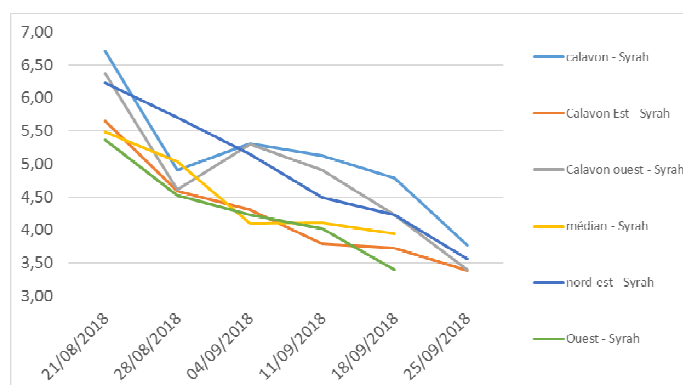


Figure 4 : Evolution de l'acidité totale en gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l sur cépage syrah, millésime 2018

Le secteur Ouest est le moins actif en chargement en sucres sur grenaches, avec une évolution de seulement 0,4% vol. de degré potentiel. Tous les autres ont évolué en moyenne de 1% vol. Pour les syrah, les secteurs Nord-Est et Calavon-Ouest ont le plus augmentés en degré potentiel avec +0,9% vol.

Ces deux mêmes secteurs ont également fortement baissés en acidité sur syrah, ce qui reste cohérent sachant que le malique est consommé pour permettre la maturation. En revanche, le secteur Calavon a également fortement baissés en acidité (-0,9g/l d'acide malique) mais n'a que peu gagné en degré potentiel (+0,4% vol.).

La baisse d'acidité sur grenache est moindre tous secteurs confondus comme l'atteste la figure 3.

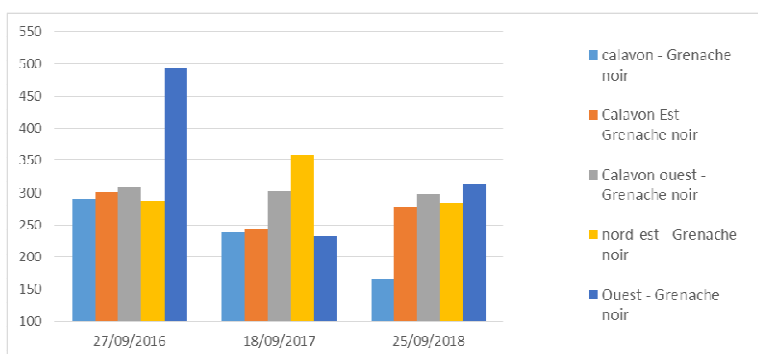


Figure 5: Comparaison de la teneur en anthocyanes par baies sur cépage grenache, sur les trois derniers millésimes

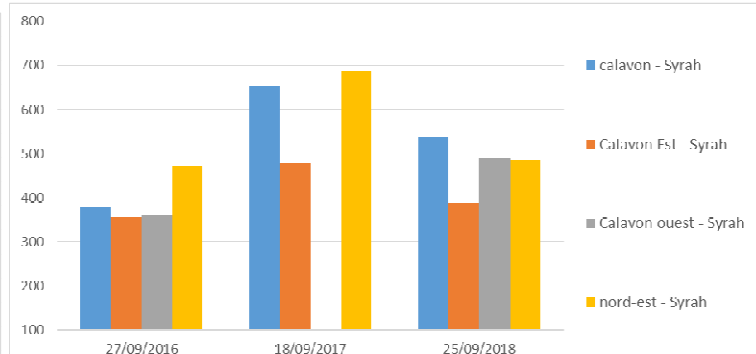


Figure 6: Comparaison de la teneur en anthocyanes par baies sur cépage syrah, sur les trois derniers millésimes

Bien que les anthocyanes aient atteints leur plateau d'accumulation, les deux figures ci-dessus nous montrent que les valeurs sont correctes.

Les teneurs des grenaches sont comparables à l'année 2016 pour les secteurs Nord-Est, Calavon-Ouest et Calavon-Est, et supérieures à 2017 pour le secteur Ouest. Seul le secteur Calavon atteint des valeurs inférieures aux deux dernières années.

Les teneurs des syrah sont tous secteurs confondus, supérieures à l'année 2016 mais inférieures à l'année 2017.

### *En conclusion*

Les vendanges suivent leur cours avec désormais douze parcelles du référentiel récoltées (hors référentiel rosé). Les syrah ont toutes atteint leur maturité et ne doivent pas tarder à être récoltées. Les grenaches gagnent encore positivement en maturité pulpaire mais semblent arriver au terme de leur maturation phénolique.

La situation sanitaire des vignobles s'est stabilisée, ce qui devrait permettre la poursuite de la récolte dans des conditions sereines. Attention cependant au stress hydrique qui s'installe.

Météociel prévoit seulement une petite pluie pour mardi prochain, avec toujours quelques jours de mistral éparpillés et des nuits qui se rafraîchissent. En somme, de bonnes conditions pour que la fin des vendanges se déroule pour le mieux.

Ce bulletin met un point final à l'observatoire maturité de l'AOC Ventoux du millésime 2018, avec des maturités phénoliques qui s'achèvent. Il sera donc le dernier. Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne fin de vendanges 2018 !

**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 24/09/18 au 25/09/18*

*Nb échantillons : 32*

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		
<b>GRENACHE NOIR - calavon - Préleveur 2</b>																					
039	Joucas	JOUCAS	24/09	378	254	15,1	2,7	3,68	0,5	6,3	1,6	93,7	176	247	479,0	343	28	65	39		
041	Les Martians	GOULT	24/09	489	251	14,9	3,0	3,56	0,9	6,2	1,4	83,5	135	201	524,0	252	52	71	34		
064	Les Gervais	MAUBEC	24/09	340	221	13,1	3,7	3,40	1,6	6,5	1,4	60,4	106	153	504,0	276	45	71	38		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	24/09	367	248	14,7	2,7	3,56	0,3	6,1	1,2	91,4	162	259	597,0	516	14	50	41		
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2</b>																					
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	24/09	382	245	14,5	3,2	3,51	1,2	6,4	1,4	75,8	138	198	1388,0	648	53	43	46		
092	Plaine Sylla gde ter	APT	24/09	447	245	14,5	2,9	3,71	0,9	6,4	1,6	85,0	178	250	361,0	287	20	67	35		
<b>GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2</b>																					
068	La Lisanne	DNE BASTIDONNE	24/09	386	231	13,7	3,5	3,46	1,3	6,6	1,4	65,3	111	170	1400,0	699	50	35	43		
076	Les Moliards	MAUBEC	24/09	379	230	13,7	2,9	3,55	0,8	6,1	1,3	79,0	167	245	536,0	325	39	68	41		
<b>GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 1</b>																					
010	Les Fatigons	BEDOIN	25/09	423	245	14,6	4,0	3,35	1,6	7,3	1,4	61,5	104	163	958,0	508	47	57	47		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	25/09	337	259	15,4	3,2	3,41	0,8	6,5	1,2	82,1	112	177	1243,0	648	48	44	47		
053	Les Plantades	BEAUMONT	25/09	368	247	14,7	3,1	3,39	0,8	6,3	1,1	80,2	109	178	921,0	467	49	46	35		
077	Tales	ENTRECHAUX	25/09	329	245	14,6	3,4	3,41	1,2	6,7	1,3	71,7	120	181	1567,0	760	51	33	45		
081	Les Plaines	BEAUMONT	25/09	455	233	13,9	3,8	3,31	1,4	6,8	1,2	62,0	105	175	792,0	419	47	53	35		
084	le limon	gaec mourougadou	25/09	394	242	14,3	3,8	3,38	1,9	6,5	1,4	64,4	107	139	860,0	556	35	54	48		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	25/09	371	259	15,4	3,3	3,48	1,1	6,9	1,4	78,9	129	208	823,0	483	41	52	40		
088	les gaps	jouve stephane	25/09	455	244	14,5	3,3	3,36	1,0	6,5	1,0	73,6	124	215	554,0	338	39	62	35		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	25/09	372	244	14,5	3,4	3,36	1,0	6,7	1,1	71,2	125	226	795,0	484	39	54	43		
095	Le séguret	BEAUMONT	25/09	423	243	14,4	3,7	3,42	1,4	7,1	1,3	66,3	114	186	802,0	423	47	54	37		

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 24/09/18 au 25/09/18*

*Nb échantillons : 32*

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		
<b>GRENACHE NOIR - Ouest</b>																					
<b>- Préleveur 1</b>																					
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	25/09	399	269	16,0	2,8	3,61	0,6	6,4	1,6	95,5	102	130	953,0	610	36	50	48		
037	Les campagnolles	CAROMB	25/09	388	271	16,1	2,6	3,60	0,4	6,2	1,4	103,8	99	128	1227,0	640	48	40	43		
<b>GRENACHE NOIR - Ouest</b>																					
<b>- Préleveur 2</b>																					
026	Terre Morte	SAI NT DIDIER	24/09	439	239	14,2	2,8	3,57	0,6	6,2	1,4	84,0	133	199	714,0	459	36	52	38		
<b>SYRAH - calavon</b>																					
<b>- Préleveur 2</b>																					
051	Joucas	JOUCAS	24/09	405	221	13,1	3,7	3,52	2,4	6,1	1,6	59,8	152	216	900,0	566	37	54	50		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	24/09	406	225	13,4	3,8	3,52	2,5	6,2	1,5	58,7	141	200	2406,0	1114	54	24	58		
<b>SYRAH - Calavon Est</b>																					
<b>- Préleveur 2</b>																					
067	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	24/09	379	219	13,0	4,0	3,44	2,1	6,6	1,5	55,2	131	189	1569,0	794	49	44	57		
080	Les Mézards	APT	24/09	326	252	14,9	2,8	3,81	1,1	6,2	1,8	90,1	219	300	1151,0	903	22	36	56		
<b>SYRAH - Calavon ouest</b>																					
<b>- Préleveur 2</b>																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	24/09	402	239	14,2	3,4	3,59	2,1	6,1	1,6	69,5	140	191	800,0	555	31	53	47		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	24/09	391	233	13,9	3,4	3,61	2,0	6,1	1,7	69,5	147	201	2312,0	1146	50	15	54		
<b>SYRAH - nord-est</b>																					
<b>- Préleveur 1</b>																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	25/09	359	238	14,1	3,5	3,46	1,5	6,9	1,5	67,2	125	196	2010,0	1011	50	18	50		
079	Les Confines	BEDOIN	25/09	336	240	14,3	3,5	3,47	1,4	6,7	1,5	69,7	131	190	1938,0	1010	48	24	53		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	25/09	430	219	13,0	4,3	3,34	2,8	6,5	1,5	51,2	121	170	1220,0	693	43	33	41		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	25/09	308	254	15,1	3,4	3,51	2,0	5,9	1,5	74,5	133	176	2155,0	1133	47	28	63		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	25/09	295	258	15,3	3,1	3,56	1,5	5,9	1,4	82,0	124	194	1619,0	1000	38	30	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 24/09/18 au 25/09/18**

**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		
<b>GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2</b>																		
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	24/09	417	248	14,7	2,8	3,53	0,7	5,8	1,2	89,9	127	176				
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	24/09	454	222	13,2	3,3	3,44	1,1	6,1	1,2	68,0	168	271				
<b>GRENACHE NOIR - calavon median - Préleveur 2</b>																		
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	24/09	395	209	12,4	3,2	3,34	0,7	6,3	1,1	66,2	118	190				
<b>GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2</b>																		
Rs9	La Bruissande	J Pierre Constantin	24/09	441	238	14,2	2,9	3,43	0,6	6,3	1,1	82,1	121	200				
<b>GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2</b>																		
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	24/09	415	238	14,1	3,2	3,45	0,8	6,4	1,2	75,0	124	208				
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	24/09	414	217	12,9	3,3	3,38	0,9	6,5	1,1	66,9	146	249				

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)