

Une pause dans la dégradation du malique et des pellicules qui évoluent vite

Tendances par rapport à la semaine dernière (*analyses du 10/09/2019)

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	De 13.2 à 15.4% vol. soit +0.6% vol.	De 13.3 à 15.7% vol. soit + 0.7% vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	3.8 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.1 g H ₂ SO ₄ /L	3.9 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.2 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	1.8 g/L soit -0.0 g/L	2.2 g/L soit -0.2 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH = 3,35 soit + 0.07 unité	pH = 3.42 soit + 0,08 unité
Poids de baies	-1.69 %	-0.14%
Indices de Glories IRTF	506.5 mg/L	855.1 mg/L
Anthocyanes totales Aph3.2*	Soit + 6.62 %	Soit +18.18 %

* 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

Les précipitations de la semaine passée n'ont visiblement pas eu un impact significatif sur le poids des baies, qui ont tendance à stagner voir à légèrement diminuer sur les grenaches des secteurs Ouest et Calavon Ouest.

L'évolution du degré potentiel se poursuit de manière hétérogène selon les secteurs, mais à un rythme légèrement moins soutenu que les semaines précédentes. L'écart de précocité se creuse avec, pour les grenaches, 15,4 % vol. relevé en secteur Ouest et 13,2% vol. en secteur Nord Est.

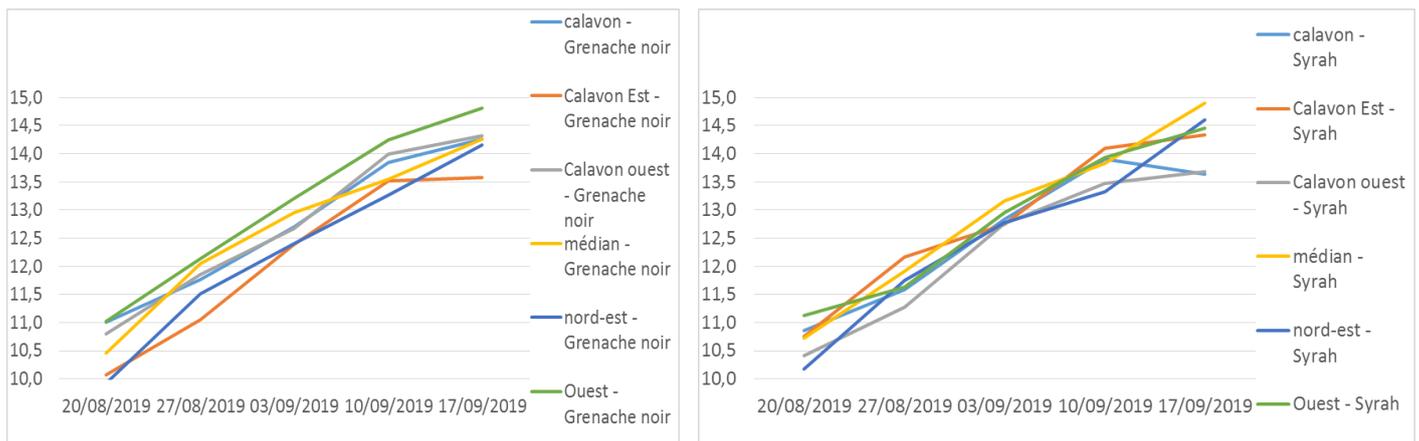


Figure 1 : Evolution des degrés potentiels des grenaches et syrah en fonction des secteurs

Les pH sont encore favorables cette semaine sur les deux cépages. Seuls deux secteurs connaissent une évolution un peu moins favorable : le Calavon Ouest en grenache et le Calavon Est en syrah, avec des hausses de pH régulières et de plus grande amplitude.

En dehors des syrah du secteur Nord Est, les niveaux de malique se stabilisent dans l'ensemble du référentiel, et ce à des valeurs inhabituellement élevées pour les grenaches (1,8 g/l en moyenne).

Sur la semaine écoulée, on observe, à l'inverse de la semaine précédente, une **reprise de l'accumulation d'anthocyanes**, particulièrement importante sur les syrah. Aucun phénomène de concentration ne semble en être l'origine. En revanche, le **pourcentage de contribution des pépins aux polyphénols totaux (% MP) demeure élevé sur les grenaches**.

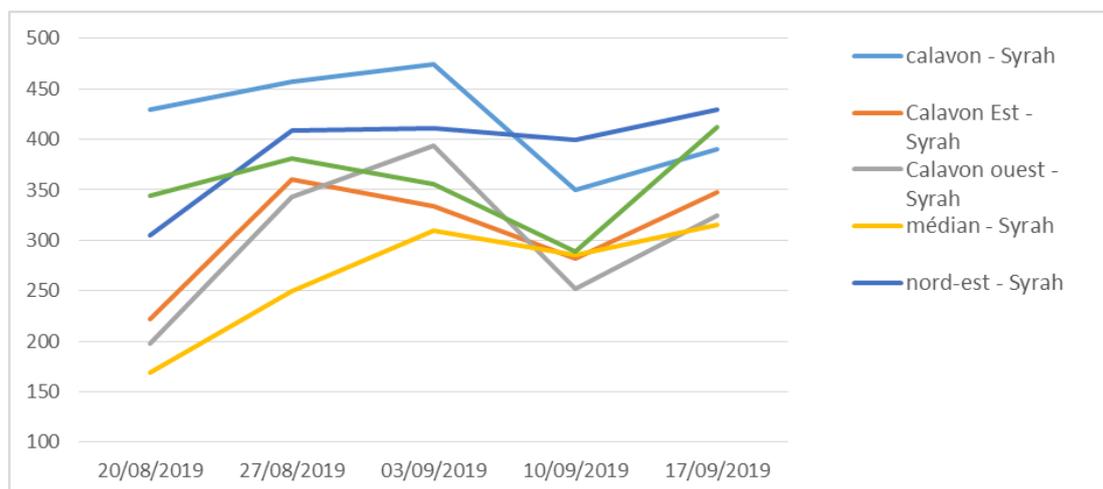


Figure 2 : Evolution des anthocyanes par baie sur les syrah

Pour ce prélèvement, l'ensemble des valeurs des anthocyanes retrouvent un état de cohérence très satisfaisant.

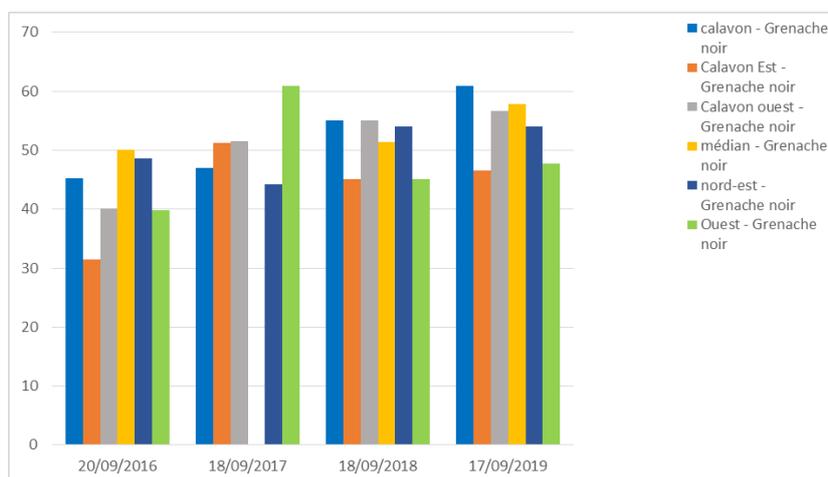


Figure 3 : Comparaison de la contribution des pépins (%MP) par millésimes

Parcelles à objectif rosé

	Grenache Rosé (6 parcelles)
Degré potentiel (amplitude et évolution)*	de 12.1 à 14.0% vol. soit +0.2 % vol.
Acidité totale (moyenne et évolution)	4.0 g H ₂ SO ₄ /L soit - 0.3 g H ₂ SO ₄ /L
Acide malique (moyenne et évolution)	2.2 g/L soit -0.1 g/L
pH moyen (moyenne et évolution)	pH= 3,25 soit +0.01 unité
Poids de baies	+ 2.36%

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

La moitié du référentiel rosé est à présent récoltée. Les 6 parcelles restantes présentent de faibles évolutions du degré potentiel. Les pH stagnent et se maintiennent à des niveaux favorables, avec la stabilisation des maliques.

La quasi-totalité des parcelles est à maturité technologique.

Observations au vignoble

Le ramollissement ainsi que le flétrissement des grappes de syrah se poursuit sur les parcelles du référentiel. L'état des feuilles de la base continuent à se dégrader sous l'effet du stress hydrique persistant. Une différenciation nette de l'état du feuillage s'installe selon l'alimentation en eau des vignes. En sol profond et/ou irrigué on observe même un reverdissement de la partie supérieur du feuillage.

Des foyers de pourriture grise sont observables sur l'ensemble des syrah du référentiel. Les pellicules commencent à être particulièrement fragilisées dans les secteurs les plus précoces. Quelques grenaches en sont également affectés.

Côté dégustation : si les cinétiques d'évolution des différents paramètres analysés sont en ralentissement, les sensations organoleptiques en revanche évoluent franchement cette semaine. Les notes intensément fruitées se généralisent, sans atteindre le stade de sur-maturation (pruneau). Les pellicules sont de plus en plus friables, libérant des tanins fréquemment doux et sans amertume.

Ce constat est très général sur les syrah, tandis que les grenaches se montrent un peu plus hétérogènes.

Prévisions météo

Des pluies de moyennes intensités (20 à 30 mm au total) sont prévues entre dimanche et la nuit de dimanche à lundi, avec un retour du mistral dès lundi après-midi. Cet épisode pluvieux s'accompagne d'une baisse notable des températures, aussi bien diurnes que nocturnes.

Co-rédaction Léo LECLERRE 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

Email secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 16/09/19 au 17/09/19

Nb échantillons : 43

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	16/09	321	238	14,2	3,6	3,33	1,5	6,2	1,1	67,0	85	147	890,0	452	49	59	44		
064	Les Gervais	MAUBEC	16/09	269	239	14,2	3,6	3,41	1,7	6,3	1,4	66,2	88	132	826,0	445	46	64	49		
078	Saint Eryes	BONNIEUX	16/09	283	245	14,6	3,1	3,53	1,1	6,1	1,4	79,1	133	206	881,0	444	50	56	40		
098	Les Girauds	GOULT	16/09	347	238	14,1	3,7	3,37	1,8	6,3	1,3	64,7	90	147	968,0	475	51	64	53		
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																					
046	Les Chaffres	SAINT SATURNIN	16/09	330	231	13,7	3,8	3,40	2,2	6,2	1,4	60,7	95	148	1225,0	576	53	39	38		
092	Plaine Sylla gde ter	APT	16/09	284	226	13,4	3,6	3,38	1,8	6,1	1,3	63,0	101	168	621,0	432	30	54	38		
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																					
076	Les Moliards	MAUBEC	16/09	291	241	14,3	3,7	3,46	2,1	6,1	1,4	65,4	92	142	787,0	427	46	64	48		
097	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	16/09	240	241	14,3	3,5	3,57	1,8	6,4	1,6	69,2	136	210	1204,0	566	53	49	45		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																					
089	canteperdrix	gimbert yannick	17/09	303	248	14,7	3,5	3,32	1,1	6,3	1,0	71,8	85	146	954,0	513	46	54	45		
100	Mazan	SCEA NOTRE DAME LA	17/09	314	235	13,9	4,0	3,27	1,6	6,9	1,1	59,2	93	184	827,0	447	46	57	42		
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																					
094	Jusalem est	TERRA VENTOUX	16/09	346	238	14,1	3,7	3,35	2,0	6,0	1,2	63,7	106	192	794,0	442	44	62	47		

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
E-mail secretariat@aoc-ventoux.com

Analyse du 16/09/19 au 17/09/19

Nb échantillons : 43

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

- Préleveur 1

009	La ferraille	BEDOIN	17/09	313	248	14,7	3,8	3,35	1,6	6,7	1,3	65,2	87	133	1290,0	583	55	56	53		
010	Les Fatigons	BEDOIN	17/09	360	247	14,7	4,0	3,34	2,0	6,6	1,2	61,3	88	139	1021,0	554	46	53	47		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	17/09	247	243	14,4	4,3	3,35	2,3	6,8	1,4	57,0	84	129	1066,0	576	46	58	55		
053	Les Plantades	BEAUMONT	17/09	319	239	14,2	4,4	3,29	2,2	7,2	1,3	54,4	82	146	920,0	520	43	51	43		
077	Tales	ENTRECHAUX	17/09	228	243	14,4	3,7	3,25	1,3	6,7	1,0	65,1	83	158	1594,0	787	51	32	47		
081	Les Plaines	BEAUMONT	17/09	354	231	13,7	4,3	3,24	2,0	7,0	1,1	53,7	69	130	919,0	510	45	54	44		
084	le limon	gaec mourougadou	17/09	335	246	14,6	4,0	3,29	1,8	6,7	1,2	61,1	75	131	1136,0	600	47	53	52		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	17/09	305	227	13,5	4,1	3,21	1,9	6,7	1,0	55,1	79	172	876,0	450	49	58	43		
088	les gaps	jouve stephane	17/09	318	238	14,2	4,0	3,26	1,5	7,0	1,1	59,3	83	169	768,0	441	43	64	49		
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	17/09	291	237	14,1	4,0	3,30	1,7	6,9	1,1	58,9	80	159	760,0	434	43	56	39		
095	Le séguret	BEAUMONT	17/09	331	222	13,2	4,6	3,21	2,7	6,8	1,2	48,8	79	151	749,0	367	51	63	40		

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	16/09	329	237	14,1	3,7	3,42	2,2	6,0	1,4	64,5	104	162	694,0	445	36	50	36		
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	-----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	17/09	272	259	15,4	3,4	3,52	1,5	6,3	1,4	75,4	111	189	927,0	589	36	50	48		
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	17/09	254	252	15,0	3,8	3,34	1,3	7,1	1,2	65,9	86	145	757,0	480	37	64	54		
037	Les campagnolles	CAROMB	17/09	334	242	14,4	4,1	3,31	1,6	7,1	1,3	59,5	71	110	1170,0	615	47	28	34		

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

099	Les Touchines	Gilles Veve	16/09	338	245	14,6	3,7	3,40	1,5	6,7	1,4	66,6	95	153							
-----	---------------	-------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	-----	------	----	-----	--	--	--	--	--	--	--

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	16/09	343	226	13,4	4,1	3,37	2,4	6,5	1,4	54,8	111	189	960,0	586	39	49	46		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	16/09	334	233	13,9	4,1	3,36	2,4	6,4	1,4	57,6	96	155	1935,0	975	50	29	55		

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 16/09/19 au 17/09/19

Nb échantillons : 43

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	16/09	319	249	14,8	3,5	3,56	1,9	6,3	1,6	71,6	133	187	1382,0	770	44	34	47		
080	Les Mézards	APT	16/09	300	234	13,9	3,8	3,53	2,9	5,8	1,6	62,1	152	225	1424,0	890	38	27	49		
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	16/09	299	224	13,3	4,1	3,36	2,2	6,6	1,4	55,0	88	134	1066,0	588	45	47	45		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	16/09	297	237	14,1	3,7	3,47	2,3	6,1	1,5	63,9	120	195	1662,0	939	44	25	50		
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
021	Fondreche	MAZAN	17/09	264	259	15,4	3,8	3,43	2,0	6,0	1,4	68,6	92	131	1918,0	1005	48	28	56		
091	Limon sud	Canteperdrix	17/09	287	252	15,0	3,5	3,30	1,0	6,6	1,0	71,9	82	136	770,0	430	44	59	42		
SYRAH - médian - Préleveur 2																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	16/09	339	242	14,4	3,8	3,49	2,3	6,4	1,6	63,3	120	176	1347,0	656	51	34	40		
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	17/09	309	239	14,2	4,3	3,35	2,6	6,7	1,4	55,0	92	145	1592,0	803	50	24	42		
079	Les Confines	BEDOIN	17/09	203	249	14,8	3,8	3,36	1,4	6,8	1,2	66,2	95	151	2079,0	1131	46	15	53		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	17/09	350	235	14,0	4,6	3,33	3,1	6,8	1,5	51,1	88	132	2096,0	1031	51	18	50		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	17/09	234	264	15,7	3,4	3,51	1,5	5,9	1,4	78,2	102	158	1918,0	1040	46	28	58		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	17/09	284	243	14,4	4,3	3,37	2,3	7,0	1,5	56,2	78	120	2067,0	1139	45	22	59		
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																					
096	Le gouredon	CAROMB	17/09	340	250	14,8	3,8	3,44	2,3	5,9	1,4	66,5	89	127	1582,0	942	40	33	57		
SYRAH - Ouest - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	16/09	331	237	14,1	3,9	3,42	2,3	6,4	1,4	60,7	96	150	1485,0	757	49	34	46		

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 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 16/09/19 au 17/09/19

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		
GRENACHE NOIR - Calavon Est				- Préleveur 2														
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	16/09	340	236	14,0	3,6	3,31	1,5	6,2	1,2	65,5	79	124				
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	16/09	383	230	13,6	4,1	3,27	2,5	6,0	1,1	56,0	80	156				
GRENACHE NOIR - calavon median				- Préleveur 2														
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	16/09	357	203	12,1	4,3	3,28	3,0	6,0	1,2	47,3	101	194				
GRENACHE NOIR - Calavon ouest				- Préleveur 2														
Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	16/09	336	227	13,5	4,1	3,23	2,1	6,5	1,1	54,8	73	151				
GRENACHE NOIR - nord-est				- Préleveur 2														
Rs7	La Conque	Vignes de terraventoux	16/09	336	220	13,1	4,0	3,22	1,8	6,6	1,0	54,8	83	169				
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	16/09	373	210	12,5	4,1	3,21	2,1	6,1	1,0	51,4	97	208				

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)