

Bulletin n°2 du 18 août 2020

Une précocité confirmée et une maturation dynamique

I. Parcelles à objectif rouge

1. Evolution par rapport à la semaine précédente

Le prélèvement du 17 août 2020 est le premier prélèvement complet de l'année 2020. Ainsi, les parcelles de Grenache les plus tardives viennent cette semaine compléter le prélèvement et tempèrent l'évolution des parcelles prélevées la semaine dernière. En effet, elles abaissent le degré potentiel moyen et augmentent les acidités. De ce fait, les valeurs moyennes du tableau correspondent aux 27 parcelles prélevées mais les évolutions ne sont calculées que par rapport aux parcelles de Grenache prélevées la semaine dernière. De même, la rosée de ces derniers jours est susceptible d'apporter un léger effet dilution qu'il est important de prendre en compte.

	Grenache (27 parcelles)	Syrah (17 parcelles)
Degré potentiel	12.0 %vol. +0.9% vol.* De 10.0 à 13.4% vol.	12.0 %vol. +1.5% vol.* De 10.7 à 13.1% vol.
Acidité totale	5.0 gH ₂ SO ₄ /L -1.5 gH₂SO₄/L* De 4.0 à 7.2 gH ₂ SO ₄ /L	5.4 gH ₂ SO ₄ /L -2.2 gH₂SO₄/L* De 4.7 à 6.9 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique	2.7 g/L -0.9 g/L* De 1.2 à 6.0 g/L	3.5 g/L -1.3 g/L* De 2.3 à 5.9 g/L
pH	3.20 +0.16*	3.25 -0.10 *
Poids de baies	345 g +8.4 %* De 277 à 481 g	338 g +6.0 %* De 230 à 438 g
Indice de Glories IRTF Anthocyanes ApH3.2	340 mg/L	668 mg/L

* évolution par rapport à la semaine précédente

- Cinétique de maturation normale pour la période, que ce soit en termes de degré potentiel ou de paramètres acides.
- Augmentation notable du poids des baies en relation avec l'activité physiologique des vignes.

2. Comparatif par rapport à 2019

Ce comparatif est réalisé sur l'ensemble des parcelles prélevées à la même date sur les millésimes 2019 et 2020 (certaines parcelles sont absentes du fait du renouvellement).

	Grenache (23 parcelles)	Syrah (16 parcelles)
Degré potentiel	12.1 %vol. +1.5 %vol.*	11.9 %vol. +1.3 %vol.*
Acidité totale	4.9 gH ₂ SO ₄ /L -2.0 gH₂SO₄/L*	5.4 gH ₂ SO ₄ /L -1.8 gH₂SO₄/L*
Acide malique	2.4 g/L -2.7 g/L*	3.5 g/L -2.4 g/L*
pH	3.23 +0.24*	3.25 +0.21*
Poids de baies	346 g + 27.7 %*	340 g + 18.1 %*
Azote Assimilable	218.8 mg/L +20.1 %*	197.5 mg/L +35.0 %*
Indice de Glories IRTF Anthocyanes ApH3.2	328.6 mg/L +5.5 %*	658.9 mg/L -5.9 %*

* évolution par rapport au millésime 2019

- Confirmation de la précocité du millésime 2020, aussi bien via le degré potentiel que les paramètres acides (entre 1 et 2 semaines d'avances par rapport à 2019 selon le paramètre étudié).
- Poids des baies en nette augmentation, mais à relativiser du fait des valeurs historiquement faibles de 2019.
- Augmentation notable des valeurs d'azote assimilable, même si elles ne sont toujours pas optimales en vue des fermentations à venir.
- Potentiel anthocyanes très modéré, à mettre en relation avec la véraison non achevée sur Grenache. Si l'on compare avec un millésime proche en termes de degré potentiel à une même date, 2017, le potentiel est inférieur de 20% cette année sur les Syrah. A suivre...

II. Parcelles à objectif rosé

1. Evolution par rapport à la semaine précédente

De même que pour le référentiel rouge, le prélèvement du 17 août est complet.

	Grenache (12 parcelles)
Degré potentiel	12.2 %vol. +1.0 %vol.* De 10.9 à 13.6 %vol.
Acidité totale	4.7 gH ₂ SO ₄ /L -2.0 gH₂SO₄/L* De 4.0 à 5.7 gH ₂ SO ₄ /L
Acide malique	2.1 g/L -1.5 g/L* De 1.4 à 3.7 g/L
pH	3.22 +0.12*
Poids de baies	373 g +9.1 %* De 302 à 433 g

* évolution par rapport à la semaine précédente

- Comportement identique aux parcelles à objectif rouge.

2. Comparatif par rapport à 2019

	Grenache (10 parcelles)
Degré potentiel	12.2 %vol. + 2.2 %vol.*
Acidité totale	4.7 gH ₂ SO ₄ /L -2.5 gH₂SO₄/L*
Acide malique	2.2 g/L -3.3 g/L*
pH	3.21 +0.25*
Poids de baies	376 g + 34.8 %*
Azote assimilable	180.8 mg/L -3.6 %

* évolution par rapport au millésime 2019

- Même tendance que précédemment, avec des poids de baies encore plus importants.

III. Observations au vignoble

L'état sanitaire est toujours correct, le vignoble est globalement sain. Il va falloir être vigilant à l'évolution sanitaire des parcelles en lien avec les conditions climatiques actuelles. Les récentes rosées matinales et averses orageuses peuvent à terme engendrer l'apparition des premiers foyers de pourritures.

Le stress hydrique reste modéré. L'humidité des derniers jours a eu un effet positif et a engendré un léger gonflement des baies. Nous n'observons pas de nouveaux signes de flétrissement ni de jaunissement du feuillage. Les réserves hydriques des sols ne sont pas pour autant rechargées, et la vigilance doit rester de mise sur les parcelles les plus sensibles notamment (sols drainants et sol à faible réserve utile, jeunes vignes).

En termes de dégustation des baies, les pulpes sont de plus en plus juteuses et sucrées même si l'acidité reste encore présente. Les notes fruitées sont plus perceptibles, notamment sur les Syrahs. Les pellicules s'affinent mais restent assez herbacées. Les pépins sont majoritairement bruns mais les arômes herbacés dominant ici aussi.

IV. En résumé

Cette semaine permet de confirmer la précocité du millésime 2020 par rapport à 2019 et la proximité avec le millésime 2017. Cela à quelques exceptions près, notamment celle du potentiel anthocyane qui est actuellement nettement plus modéré.

La maturation est active, les degrés potentiels évoluent normalement et les paramètres acides assez rapidement. Ils sont à **surveiller très attentivement** pour piloter au mieux les vendanges à venir en gardant des équilibres acides les meilleurs possibles, et ce d'autant plus sur les parcelles à objectif rosé qui sont les premières concernées.

V. Météo

Prévision pour les jours à venir (Météociel Carpentras) : une semaine globalement chaude en journée (30 degrés en moyenne) mais avec des nuits plutôt fraîche et des humidités assez importantes pouvant conduire à des rosées matinales.

Fait à Beaumes-de-Venise le 18/08/2020

Luc FREDERIC et Victor DUBOIS
Consultants viticoles Groupe ICV
Centre Œnologique de Vallée du Rhône

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 17/08/20 au 18/08/20

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	17/08	343	199	11,8	5,3	3,31	3,6	7,7		37,2	99	245									
064	Les Gervais	MAUBEC	17/08	296	215	12,8	4,9	3,34	2,7	7,8		43,8	96	176									
078	Saint Eryes	BONNIEUX	17/08	313	201	11,9	4,2	3,32	1,4	7,6		47,5	123	276									
098	Les Girauds	GOULT	17/08	325	214	12,7	4,2	3,33	2,0	6,9		50,7	102	222	552,0	312	43	69	41				
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																							
092	Plaine Sylla gde ter	APT	17/08	347	182	10,8	4,6	3,32	2,0	7,7		40,0	137	313									
101	Les Chaffres	LES VINS DE SYLLA	17/08	346	209	12,4	4,5	3,29	2,4	7,1		46,5	97	204	1056,0	462	56	50	37				
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																							
076	Les Moliards	MAUBEC	17/08	380	207	12,3	4,8	3,34	3,0	7,3		43,0	99	181									
097	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	17/08	316	213	12,7	4,1	3,36	1,5	7,2		52,5	117	269	531,0	310	42	68	39				
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																							
089	canteperdrix	gimbert yannick	18/08	356	220	13,1	4,0	3,23	1,2	7,1	1,0	54,7	72	201	636,0	327	49	65	38				
100	Mazan	SCEA NOTRE DAME LA	18/08	311	208	12,4	4,7	3,19	2,0	7,8	1,2	44,5	96	229	520,0	296	43	67	36				
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																							
094	Jusalem est	TERRA VENTOUX	17/08	375	204	12,1	4,5	3,26	2,0	7,2		45,3	101	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)

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 17/08/20 au 18/08/20

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

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 1

009	La ferraille	BEDOIN	18/08	325	212	12,6	4,6	3,15	1,9	7,6	1,1	46,1	69	184	963,0	470	51	57	44		
010	Les Fatigons	BEDOIN	18/08	331	194	11,5	5,9	3,06	3,5	8,3	1,1	32,8	69	235	617,0	294	52	73	44		
012	Les Quieuches Sud	BEDOIN	18/08	277	205	12,2	5,6	3,10	2,9	8,3	1,2	36,7	72	198							
053	Les Plantades	BEAUMONT	18/08	333	171	10,2	7,2	2,97	6,0	8,1	1,1	23,6	50	168	597,0	285	52	73	42		
081	Les Plaines	BEAUMONT	18/08	390	188	11,1	6,0	3,06	3,8	8,4	1,3	31,1	56	158	551,0	291	47	70	39		
084	le limon	gaec mourougadou	18/08	331	208	12,3	5,5	3,15	3,2	8,1	1,3	37,7	68	131	436,0	238	45	79	46		
086	Pied Faucon	Dominique JACQUET	18/08	339	195	11,6	4,6	3,13	2,0	7,4	1,0	42,1	70	223	595,0	315	47	65	36		
088	les gaps	jouve stephane	18/08	350	204	12,1	4,7	3,13	1,9	7,6	1,0	43,5	75	200							
090	Les brebonnets	TERRA VENTOUX	18/08	315	201	11,9	5,1	3,11	2,4	7,9	1,0	39,7	76	240							
095	Le séguret	BEAUMONT	18/08	386	177	10,5	6,4	2,96	4,4	8,2	1,0	27,4	50	172							
103	Tales	MAS DE FLAUZIERES	18/08	345	168	10,0	7,1	2,93	5,5	8,3	1,1	23,7	54	154							

GRENACHE NOIR - nord-est

- Préleveur 2

083	Le Sablon	MORMOIRON	17/08	350	190	11,3	5,0	3,40	2,9	8,0		38,3	168	353							
-----	-----------	-----------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	--	------	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 1

027	Les Côtes	SAINT HIPPOLYTE	18/08	357	217	12,9	4,5	3,28	1,9	7,5	1,3	47,9	91	227	913,0	489	46	58	47		
029	Le Village	SAINT HIPPOLYTE	18/08	370	225	13,4	4,3	3,30	1,7	7,5	1,3	52,7	78	155	578,0	332	43	66	40		
102	La Plane	Canteperdrix	18/08	340	207	12,3	5,1	3,12	2,5	7,7	1,1	40,9	60	162	771,0	409	47	61	42		

GRENACHE NOIR - Ouest

- Préleveur 2

099	Les Touchines	Gilles Veve	17/08	481	225	13,3	4,3	3,37	1,9	7,1		52,7	88	195	465,0	269	42	78	49		
-----	---------------	-------------	-------	-----	-----	------	-----	------	-----	-----	--	------	----	-----	-------	-----	----	----	----	--	--

SYRAH - calavon

- Préleveur 2

051	Joucas	JOUCAS	17/08	400	198	11,7	5,5	3,31	3,9	7,8		36,0	120	263	1444,0	671	54	39	44		
061	La Verriere	DNE VERRIERE	17/08	361	220	13,1	5,3	3,42	3,8	7,7		41,9	133	228	2435,0	1085	55	22	56		

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 17/08/20 au 18/08/20

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	17/08	339	207	12,3	5,2	3,36	3,3	8,0		39,7	126	215	676,0	371	45	58	36		
080	Les Mézards	APT	17/08	282	190	11,3	4,9	3,39	3,0	8,0		38,7	189	365	614,0	404	34	60	40		
SYRAH - Calavon ouest - Préleveur 2																					
035	Lise	CABRIERES D'AVIGNO	17/08	266	198	11,7	5,4	3,28	3,0	8,5		36,4	92	164	1066,0	547	49	51	45		
060	La Bastidonne	DNE BASTIDONNE	17/08	316	200	11,9	5,5	3,36	4,2	7,8		36,2	150	277	1691,0	823	51	35	51		
SYRAH - médian - Préleveur 1																					
091	Limon sud	Canteperdrix	18/08	369	208	12,4	4,9	3,16	2,6	7,4	1,2	42,8	63	138	1111,0	500	55	50	40		
SYRAH - médian - Préleveur 2																					
022	St Mirat Ouest	MAZAN	17/08	322	218	12,9	5,4	3,24	3,1	8,0		40,1	61	103	1966,0	896	54	28	50		
SYRAH - nord-est - Préleveur 1																					
054	Les Plantades	BEAUMONT	18/08	346	179	10,7	6,9	3,07	5,9	7,9	1,3	26,0	76	193	1720,0	787	54	30	45		
079	Les Confines	BEDOIN	18/08	230	200	11,9	5,3	3,21	2,7	8,6	1,4	37,9	107	229	1679,0	821	51	35	50		
082	Le traversier	ENTRECHAUX	18/08	412	180	10,7	6,3	3,09	5,1	7,8	1,4	28,5	63	143	696,0	355	49	52	29		
085	Les Condamines Nord	Yves FAVIER	18/08	277	199	11,8	5,7	3,14	3,7	8,1	1,3	35,2	76	157	1774,0	820	54	28	46		
093	Les Ambrosis	BEAUMONT	18/08	334	192	11,4	5,8	3,16	3,6	8,7	1,6	33,1	68	142	1482,0	731	51	29	41		
104	Fondrèche	Domaine de Fondrèche	18/08	301	207	12,3	5,4	3,25	2,9	8,6	1,5	38,1	121	260	1483,0	806	46	37	51		
SYRAH - Ouest - Préleveur 1																					
028	Les Sables	SAINT HIPPOLYTE	18/08	361	211	12,5	4,8	3,23	2,5	7,4	1,2	44,3	86	178	766,0	382	50	51	31		
096	Le gouredon	CAROMB	18/08	438	213	12,6	4,7	3,25	2,3	7,4	1,3	45,3	89	179	1383,0	665	52	37	42		
SYRAH - Ouest - Préleveur 2																					
074	Les Molières	PERNES LES FONTAIN	17/08	390	202	12,0	5,2	3,34	3,7	7,6		39,0	112	186	1551,0	684	56	34	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 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 17/08/20 au 18/08/20

Nb échantillons : 12

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 %		
GRENACHE NOIR - Calavon Est - Préleveur 2																				
Rs1	Les Guianes	SCEA Etienne Francis	17/08	361	223	13,2	4,9	3,26	2,1	7,9		45,7	74	156						
Rs2	Garbis	EARL Rieu Neuf	17/08	401	202	12,0	5,7	3,16	3,6	7,7		35,5	69	210						
GRENACHE NOIR - calavon median - Préleveur 2																				
Rs3	La Bergère	Domaine du Claux	17/08	384	184	10,9	5,4	3,21	3,7	7,3		33,8	79	219						
Rs4	La Bérarde	Guy Garcin	17/08	397	188	11,2	4,8	3,20	2,7	7,1		38,9	61	141						
GRENACHE NOIR - Calavon ouest - Préleveur 2																				
Rs5	Plan de l'ABBA	grande bastide	17/08	412	204	12,1	4,5	3,20	2,1	7,0		45,2	55	125						
Rs6	Les Loubières	Christophe cortasse	17/08	390	228	13,6	4,0	3,36	1,4	7,2		56,9	56	108						
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 1																				
Rs10	Benet	Domaines des Carmes	18/08	344	212	12,6	4,5	3,17	1,4	7,9	1,2	47,3	73	167						
GRENACHE NOIR - médian - Préleveur 2																				
Rs14	ESTAGNAU	FRANCOISE JEAN	17/08	358	213	12,6	4,4	3,29	1,7	7,6		48,1	88	222						
Rs15	Les Gauchers	TerraVentoux	17/08	302	215	12,8	4,3	3,32	1,5	7,7		49,6	118	264						
GRENACHE NOIR - nord-est - Préleveur 2																				
Rs8	Les Peirollets	Denis Marcellin	17/08	367	203	12,1	4,8	3,23	2,7	7,0		42,2	80	209						
GRENACHE NOIR - Ouest - Préleveur 1																				
Rs11	Le Creux	GAEC St Andre	18/08	433	198	11,8	4,2	3,15	1,5	7,0	1,0	47,1	72	205						
Rs13	travers des cotes	SCEA SURLE ET FILS	18/08	324	196	11,7	4,6	3,09	1,5	7,9	1,0	42,8	59	171						

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)