

## Bulletin n°7 – 22 septembre 2020

*Une fin de vendanges au rythme de la pluie !*

### I. Parcelles à objectif rouge

#### 1. Evolution par rapport à la semaine précédente

	Grenache (15 parcelles)	Syrah (2 parcelles)
Degré potentiel	15.5 %vol. <b>+ 0.7 %vol. *</b> De 14.5 à 16.1 %vol.	15.4 %vol. <b>+ 0.8 %vol. *</b> De 15.2 à 15.6 %vol.
Acidité totale	3.1 gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L <b>- 0.3 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L *</b> De 2.6 à 3.5 gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L	2.9 gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L <b>- 0.5 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L *</b> De 2.7 à 3.2 gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L
Acide malique	0.5 g/L <b>- 0.2 g/L *</b> De 0.1 à 1.2 g/L	1.0 g/L <b>- 0.2 g/L *</b> De 0.9 à 1.1 g/L
pH	3.58 <b>+ 0.04 *</b>	3.75 <b>+ 0.09 *</b>
Poids de baies	367 g <b>+ 0.7 % *</b> De 300 à 421 g	281 g <b>- 5.9 % *</b> De 279 à 283 g
Indice de Glories IRTF Teneur en anthocyanes ApH3.2	536 mg/L <b>+ 20.1 % *</b>	955 mg/L <b>+ 10.6 % *</b>

\* évolution par rapport à la semaine précédente  
NB : conversion sucre/degré potentiel : 16.83 g/L

- Cette semaine, l'ensemble des parcelles des secteurs Ventoux médian et ouest ont été vendangées. Ci-dessous la répartition des parcelles restantes :

	Grenache noir	Syrah
Ventoux nord-est	8	1
Calavon ouest	2	0
Calavon centre	4	0
Calavon est	1	1

- Le secteur Ventoux nord-est est désormais le plus représenté, et donc le plus exploitable dans ce référentiel. Par ailleurs, les valeurs obtenues pour les Syrahs ne seront pas spécifiquement commentées au vu du faible nombre de parcelles restantes (2).

- **Poids de 200 baies** : stagnation avec un tout début de concentration pour les parcelles de Grenache les plus avancées, malgré les pluies.
- **Paramètres acides** : poursuite de la diminution de l'acidité totale et de l'augmentation du pH à un rythme ralenti, cohérent en cette fin de maturation.
- **Teneurs en anthocyanes facilement extractibles** : les précipitations de mi-septembre ont semble-t-il engendré une reprise de la maturation phénolique après un second plateau observé la semaine dernière. On note une augmentation significative du potentiel couleur sur les parcelles de Grenaches noir restantes (ApH3.2 : +20.1 %).

## 2. Focus sur l'évolution du degré potentiel en fin de maturation

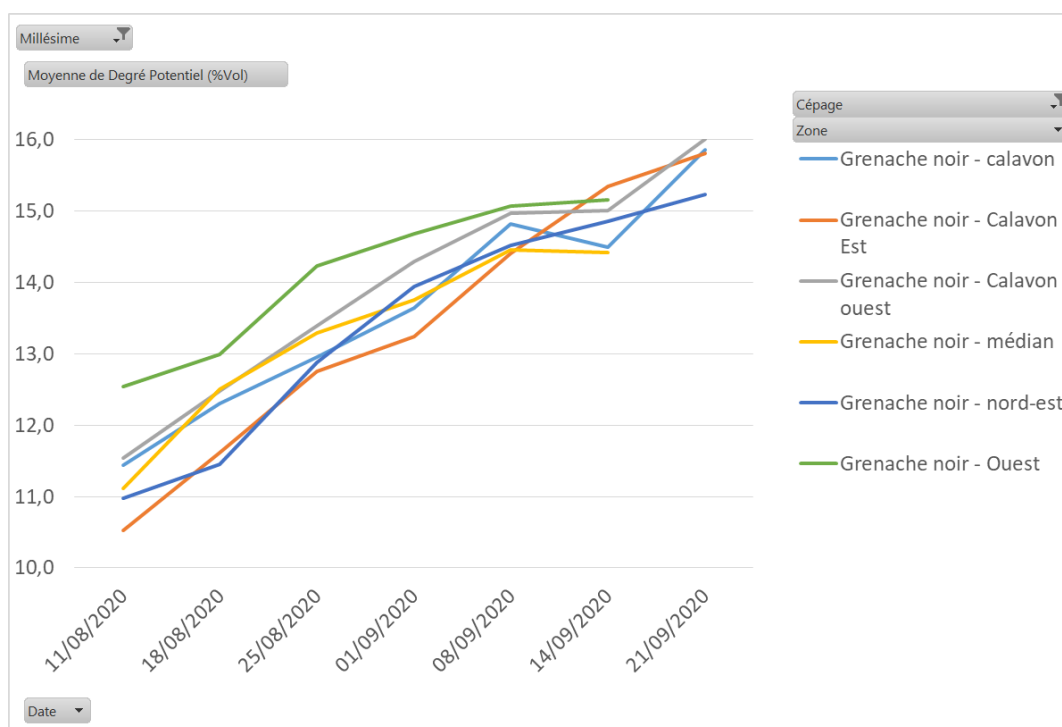


Figure 1 : Evolution du degré potentiel du Grenache noir par secteur

- **Observation de deux cinétiques de maturation assez différentes selon les secteurs :**
  - **Ventoux nord-est (secteur le plus tardif du référentiel)** : faible augmentation sur la semaine écoulée (+0.3 %vol.), cohérente avec ce qui a été observé la semaine dernière pour les secteurs plus précoces (décalage proche d'une semaine).
  - **Calavon (ouest/centre/est)** : augmentation nettement plus importante du degré potentiel (+ 1.1 %vol. en moyenne) sans phénomène de concentration observé.

## II. Observations au vignoble

**L'état sanitaire se dégrade, ce qui n'est pas surprenant au vu des conditions météo du moment.** L'ensemble des parcelles du référentiel sont maintenant atteintes par le *Botrytis cinerea* qui se propage. Les foyers de pourriture se multiplient progressivement, et souvent très rapidement dans les parcelles les plus sensibles. Un tri de la vendange et des process de vinification adaptés seront indispensables pour valoriser au mieux les raisins en question. Les conditions météo de la semaine à venir vont probablement entraîner des dégradations supplémentaires qui seront à surveiller attentivement.

**Les Grenaches noirs sont encore assez hétérogènes à la dégustation des baies, malgré les maturités avancées.** On observe cependant une progression intéressante au niveau des pulpes qui sont plus fruitées, des pellicules qui s'affinent encore et un caractère végétal herbacé qui disparaît, y compris au niveau des pépins. On déguste encore et toujours des baies avec des pulpes diluées et des pellicules dures dans les parcelles les plus tardives et les plus vigoureuses.

## III. En résumé

Les récentes précipitations et températures plutôt élevées ont entraîné une ultime reprise de la maturation. En effet, nous observons une augmentation substantielle des degrés potentiels, en particulier sur le secteur du Calavon, et une progression très nette de la teneur en anthocyanes, sans phénomène de concentration associé. Le potentiel couleur s'améliore donc dans les parcelles de Grenache concernées et les valeurs sont désormais proches de celles du millésime 2019.

Les conditions météo actuelles engendrent une évolution très rapide de l'état sanitaire avec une multiplication des foyers de pourriture dans l'ensemble des parcelles. La qualité des raisins se dégrade ainsi progressivement et ceci va considérablement impacter le calendrier de la fin des vendanges. De plus, les maturations à venir risquent de devenir nettement plus lentes en lien avec de nouvelles précipitations et la baisse annoncée des températures à partir de cette fin de semaine.

Au vu de la situation actuelle, l'essentiel des raisins de l'AOP Ventoux sera sans doute en cave d'ici la fin de semaine prochaine. Ce bulletin marque donc la fin de la campagne de suivi des maturités, et il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne fin de vendanges à toutes et à tous !

Fait à Beaumes-de-Venise le 22/09/2020

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