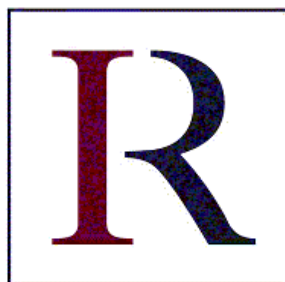


N° 9

- Situation générale du vignoble
- Résultats de l'étude de maturité générale par secteur

Situation du vignoble au 11 septembre

Etude de la végétation et de la production 2006



SERVICE TECHNIQUE D'INTER RHONE

2260, route du grès
84100 ORANGE

Olivier ROUSTANG
roustang@inter-rhone.com

Tel : 04 90 11 46 50
Fax : 04 90 11 46 10

CONTROLE DE MATURETE PRELEVEMENT N°5

Les résultats complets de ce prélèvement sont disponibles sur les sites :
www.inter-pro.org et www.institut-rhodanien.com



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE MERIDIONAL

Ce 5^{ème} prélèvement a été réalisé avant les pluies du 13 septembre. Ces pluies auront sans doute des répercussions sur le prochain prélèvement (qui sera le dernier).

L'état sanitaire est encore satisfaisant aujourd'hui. Bien évidemment, les conditions météorologiques de cette fin de semaine ne seront pas sans conséquence, notamment sur les cépages fragiles comme la syrah.

Au niveau des vinifications, les degrés en fin de fermentation alcoolique sont élevés.

La bonne extraction des polyphénols se confirme. Les moûts sont facilement très colorés, attention aux rosés de saignée.

Les teneurs en acide malique sur les vins en fin de sucres sont hétérogènes mais très souvent élevées. L'impression acide est marquée. Aucune malo n'est encore enclenchée.

Dans l'ensemble, les fermentations se déroulent très bien, sans arrêt, sans ralentissement. Dans la majorité des cas, les cuves chauffent très peu.

Au niveau de la maturation et par rapport à la semaine dernière :

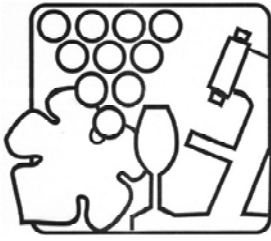
- les degrés ont encore augmenté de + 0,5 à + 1,0 % vol selon les secteurs
- chute de l'acidité totale de – 0,5 à – 1 g/L H₂SO₄ en moyenne
- les teneurs en anthocyanes n'évoluent presque plus
- poids des 200 baies en stagnation

Enfin, l'heure est à la récolte. Nous vous souhaitons à tous de bonnes vendanges.

NB: Les résultats complets sont disponibles sur les sites www.inter-pro.org (avec code d'accès) et www.institut-rhodanien.com (sans code d'accès).

Cet accès facilite la consultation des secteurs qui vous intéressent.

Laboratoire Œnologique Philis



"Maison de Gigondas"

84190 GIGONDAS

Tél : 04 90 65 86 15

Fax : 04 90 65 81 15

SITUATION GENERALE – SECTEUR GIGONDAS

OBSERVATIONS :

Le beau temps très chaud de la semaine écoulée a fait progresser nettement la maturité. L'évolution moyenne a été de 1° pour tous les cépages.

Le poids des Grenaches est supérieur à 2005 avec des degrés en avance de 0,9. Les acidités, avec une perte 0,4 g/l, sont plus faibles que l'an passé, mais les pH qui ont monté de 0,12 sont identiques. Les acides maliques qui ont encore baissé, sont maintenant très faibles. Les IPT qui ont augmenté sont légèrement supérieurs à 2005 et les couleurs sont proches.

Les poids des Mourvèdres sont identiques au millésime précédent. Les degrés probables sont supérieurs de 1,6 par rapport à l'an passé à la même date. Les acidités, en nette diminution, sont identiques à 2005, ainsi que les pH qui ont pris 0,13. Les IPT et les couleurs qui ont bien progressé sont supérieures à l'an passé.

Les variations de poids sont opposées pour les deux parcelles de Syrahs ; ils sont plus faibles que l'an passé. Les degrés sont plus élevés de 1°8 par rapport à 2005. Les acidités et les pH qui ont évolué sont proches de 2005. Les IPT et les intensités colorantes sont maintenant nettement supérieurs à l'an passé.

Pour tous les cépages, les potassiums sont nettement plus élevés, alors que les azotes sont faibles à très faibles.

La moyenne de tous les cépages fait apparaître un poids inférieur de 6% par rapport au millésime précédent, avec un degré nettement plus élevé (+1,3), des acidités et pH identiques, des acides maliques plus faibles et des acides tartriques plus forts.

Conclusion : la maturité est maintenant nettement en avance sur l'an passé.

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :1 30B

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Car											
COMPS Garrigue Plane	368	217	12,9	3,90	3,3	0,90	6,70	1 030	160	5,3	1,1
LIRAC la plane	209	205	12,2	4,30	3,3						
Moyenne	289	211	12,5	4,06	3,3	0,90	6,70	1 030	160	5,3	1,12
Cin											
COMPS Garrigue Plane	561	249	14,8	3,80	3,4	1,10	5,30	1 740	105	5,5	0,8
LIRAC Vallongue ouest	447	204	12,1	3,50	3,2	0,90	6,30	1 150	95	4,1	0,6
Moyenne	504	226	13,5	3,63	3,3	1,00	5,80	1 445	100	4,8	0,71
Mourv											
LIRAC la plane	199	239	14,2	3,50	3,3	1,10	4,70	1 467	37	9,8	2,3
TAVEL Codoyères	213	219	13,0	3,70	3,4						
TAVEL Vau et Clau	303	220	13,1	3,50	3,4						
Moyenne	238	226	13,4	3,57	3,4	1,10	4,70	1 467	37	9,8	2,34
Moy.Sect 1 30B	329	222	13,2	3,73	3,3	1,00	5,75	1 347	99	6,2	1,22

Evolution par rapport au précédent prélèvement : **5,29** **14** **0,86** **-0,38** **0,05** **-0,47** **0,02** **57,75** **-9,00** **0,3** **0,14**

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :2 30

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Car											
SABRAN Bruthel	393	234	13,9	4,40	3,3						
ST GERVAIS Maruel	392	227	13,5	4,50	3,4						
Moyenne	393	231	13,7	4,45	3,4						
Cin											
BOURG Rochecolombe	478	246	14,6	3,60	3,4						
Moyenne	478	246	14,6	3,61	3,4						
Gre											
BOURG Quartier Vinsas	341	234	13,9	4,00	3,3	1,60	4,70	1 348	90	7,3	0,9
BOURG Rochecolombe	268	261	15,5	3,80	3,3						
PONT ST ESPRIT la blache	337	268	15,9	3,40	3,4	0,70	3,50	1 522	43	9,0	1,2
ST JUST Larignier	268	231	13,7	3,00	3,4						
Moyenne	304	248	14,7	3,53	3,4	1,15	4,10	1 435	67	8,1	1,09
Syr											
BOURG Rochecolombe	256	246	14,6	4,40	3,4						
ST GERVAIS Les Cellettes	270	229	13,6	4,10	3,4	2,20	4,40	1 740	47	11,0	2,2
ST JUST La Cabre	314	252	15,0	3,50	3,5						
CHUSCLAN St Sébastien	361	205	12,2	3,20	3,3	1,10	1,90	1 255	110	12,2	2,0
Moyenne	300	233	13,9	3,80	3,4	1,65	3,15	1 498	79	11,6	2,13
Moy.Sect 2 30	334	239	14,2	3,80	3,4	1,40	3,62	1 466	73	9,9	1,61

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 10,00 9 0,51 -0,58 0,10 -0,22 -1,00 27,50 -17,75 0,6 0,09

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Car											
CAIRANNE Meyeau-est	246	237	14,1	3,70	3,4						
SERIGNAN La garrigue	297	209	12,4	4,20	3,3	2,60	5,20	1 574	66	4,4	1,0
Moyenne	272	223	13,3	3,95	3,3	2,60	5,20	1 574	66	4,4	1,01
Cin											
CAIRANNE Font Estevenas	554	234	13,9	3,00	3,5						
Moyenne	554	234	13,9	3,03	3,5						
Gre											
CAIRANNE Font Estevenas	308	195	11,6	4,10	3,2						
CAIRANNE Meyeau-est	292	212	12,6	3,50	3,3						
RASTEAU Le taulier	359	252	15,0	3,30	3,4	1,20	4,10	1 408	67	6,7	0,9
SARRIANS Quartier Verde	320	244	14,5	3,20	3,3	0,50	4,80	1 324	103	5,9	1,0
VACQUEYRAS La Ponche	333	246	14,6	3,00	3,5						
VACQUEYRAS Le Pilon	275	274	16,3	3,10	3,5						
VIOLES Plan de Dieu	278	247	14,7	3,50	3,3	0,60	5,30	1 411	61	8,7	1,4
SERIGNAN La Garrigue	340	232	13,8	3,10	3,3	0,70	4,80	1 336	136	6,0	0,7
VIOLES La courançonne	382	241	14,3	3,20	3,5						
Moyenne	321	238	14,2	3,33	3,4	0,75	4,75	1 370	92	6,8	0,99
Mourv											
SABLET Plan de Dieu	141	227	13,5	3,30	3,5	1,60	4,00	1 525	111	9,4	1,9
VIOLES La courançonne	324	224	13,3	4,30	3,4						
Moyenne	233	226	13,4	3,81	3,4	1,60	4,00	1 525	111	9,4	1,92
Syr											
CAIRANNE Saint Martin	313	246	14,6	3,40	3,6						
RASTEAU Le taulier	304	251	14,9	3,50	3,5	2,00	4,20	1 824	95	8,4	1,9
SARRIANS Quartier Verde	282	231	13,7	3,60	3,4	1,50	4,90	1 660	102	5,9	1,4
VIOLES Plan de Dieu	246	227	13,5	3,80	3,4	1,30	5,30	1 676	114	6,9	1,7
Moyenne	286	239	14,2	3,57	3,5	1,60	4,80	1 720	104	7,1	1,65
Moy.Sect 4 84	311	235	14,0	3,49	3,4	1,33	4,73	1 526	95	6,9	1,32

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -2,83 10 0,62 -0,51 0,10 -0,38 -0,64 31,22 -13,89 (0,4) -0,05

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Car											
ROCHEGUDE Le bréjas UCHAUX Les Plans	370	209	12,4	5,50	3,1					4,4	1,1
Moyenne	370	209	12,4	5,53	3,1					4,4	1,12
Gre											
ROCHEGUDE Les rigaudes UCHAUX Les Plans	300	252	15,0	3,20	3,4	0,40	4,40	1 572	103	9,7 8,1	1,4 1,0
Moyenne	300	252	15,0	3,15	3,4	0,40	4,40	1 572	103	8,9	1,19
Syr											
ROCHEGUDE Les rigaudes	298	242	14,4	3,50	3,6	2,40	3,80	2 146	75	7,3	1,6
Moyenne	298	242	14,4	3,49	3,6	2,40	3,80	2 146	75	7,3	1,60
Moy.Sect 5 84	323	234	13,9	4,06	3,4	1,40	4,10	1 859	89	7,4	1,27

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -0,67 19 1,10 -0,76 0,17 -0,45 -0,90 185,50 -13,00 (0,4) -0,11

CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : 6 84

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Gre											
Le péage	367	264	15,7	3,20	3,4	0,54	7,20	1 178	199		
Le trignon	330	256	15,2	3,20	3,5	0,25	7,90	1 439	205		
Romane	294	274	16,3	4,00	3,4	0,76	8,60	1 577	59		
Les Pallières	378	242	14,4	3,70	3,5	1,23	7,80	1 776	135		
Les Grames	301	252	15,0	3,30	3,4	0,35	7,60	1 374	192		
Moyenne	334	258	15,3	3,46	3,4	0,63	7,82	1 469	158		
Mourv											
Le Pesquier	286	241	14,3	3,80	3,4	1,26	8,20	1 609	60		
Le Trignon	288	241	14,3	4,10	3,4	1,85	7,80	1 518	97		
Romane	282	239	14,2	4,50	3,3	2,07	7,90	1 436	56		
Montmirail	310	237	14,1	4,00	3,4	1,34	8,90	1 601	55		
Moyenne	292	239	14,2	4,08	3,4	1,63	8,20	1 541	67		
Syr											
Romane	250	254	15,1	4,70	3,5	2,23	8,80	2 032	56		
Paillouse	317	259	15,4	3,50	3,5	0,84	8,00	1 697	111		
Moyenne	284	257	15,3	4,10	3,5	1,53	8,40	1 865	84		
Moy.Sect 6 84	309	251	14,9	3,80	3,4	1,16	8,06	1 567	111		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -2,91 16 0,95 -0,49 0,12 -0,46 0,15 36,36 -32,36

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : 7 84

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Cin											
VISAN La Bastide	565	241	14,3	4,00	3,4						
Moyenne	565	241	14,3	3,95	3,4						
Gre											
PUYMERAS Gre	377	241	14,3	5,00	3,3	2,90	5,30	1 585	100	8,7	1,1
VALREAS Leuche Sud-Est	231	220	13,1	5,10	3,1	2,20	6,30	1 403	83	10,2	0,9
VISAN Nord-Est	331	254	15,1	3,70	3,4						
VAISON la bédaride	302	220	13,1	4,80	3,2	2,50	5,90	1 353	131	7,7	0,8
VILLEDIEU Faine										6,1	0,8
Moyenne	310	234	13,9	4,67	3,2	2,53	5,83	1 447	105	8,2	0,90
Syr											
PUYMERAS SYR	268	212	12,6	4,60	3,3	2,40	5,90	1 594	84	7,4	1,6
VILLEDIEU Faine										7,9	2,0
Moyenne	268	212	12,6	4,56	3,3	2,40	5,90	1 594	84	7,6	1,82
Moy.Sect 7 84	346	231	13,8	4,53	3,3	2,50	5,85	1 484	100	8,0	1,21

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 5,00 15 0,90 -0,76 0,13 -0,82 -0,87 68,25 -13,75 0,3 0,07



MATURITE ET SITUATION DU VIGNOBLE AU NORD VAUCLUSE – SUD DROME SECTEURS 5 ET 7

Situation générale du vignoble au 12 Septembre 2006 :

Secteur 5

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l H2 S04	pH	Acide Malique g/l	Azote mg/l	Potassium mg/L
Grenache	317	14,5	3,60	3,28	1,2	110	1286
Syrah	300	14,2	3,89	3,35	2,1	161	1530
Carignan	333	13,3	4,29	3,26	2,2	115	1427

Communes concernées :

Suze la Rousse, Bouchet, Sainte Cécile les Vignes, Lagarde Paréol, Rochegude Tulette

Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l H2 S04	pH	Acide Malique g/l	Azote mg/l	Potassium mg/L
Grenache	330	13,6	4,52	3,18	2,3	117	1217
Syrah	310	13,4	5,47	3,25	4,1	153	1580
Carignan	330	12,6	5,65	3,15	3,7	130	1473

Communes concernées :

Saint Maurice sur Eygues, Vinsobres, Mirabel aux Baronnie, Vaison la Romaine, Nyons,
Venterol, Rousset les Vignes, Saint Pantaléon les Vignes



Comparaison de la situation par rapport à la semaine dernière

Secteur 5

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l H2 S04	pH	Acide Malique g/l
Grenache	+ 26	+ 0,9	- 0,32	+ 0,06	- 0,3
Syrah	+ 17	+ 0,8	- 0,42	+ 0,05	- 0,3
Carignan	+ 26	+ 0,5	- 0,55	+ 0,05	- 0,5

Commentaires : Bonne évolution générale avec une forte accumulation de sucres et une chute d'acidité relativement faible et un ph qui se stabilise. Le pH est dans la moyenne des 20 derniers millésimes. A remarquer le degré important des Syrahs qui est proche de celui des Grenaches

Secteur 7

Cépages	Poids 200 grains en g	Degré Probable % Vol	Acidité Totale g/l H2 S04	pH	Acide Malique g/l
Grenache	+ 26	+ 0,7	- 0,64	+ 0,02	- 0,7
Syrah	- 30	+ 0,5	- 0,67	+ 0,05	- 0,7
Carignan	-39	+ 1,0	-1,35	+ 0,07	- 1,9

Commentaires : L'accumulation des sucres s'atténue, avec une chute d'acidité assez conséquente due à la perte d'acide malique surtout sur le cépage Carignan. Sur ce secteur les degrés du Grenache et de La Syrah sont proches. Quelques rares foyers de pourriture sont observés, sur les vignes les plus chargées. Les moûts de syrah sont très colorés. Attention aux saignées de rosés qui se colorent vite. Sur Grenache, la qualité polyphénolique est très hétérogène et le décalage avec la maturité pulpaire sera peut-être plus marqué qu'en 2005

La concentration en anthocyanes reste stable sur le secteur 5 et continue à augmenter sur le secteur 7, en revanche la teneur en composés phénoliques totaux diminue sur les deux secteurs.

Prévisions météorologiques (station d'Ancône) :

Pluies annoncées Mercredi soir et Jeudi avec une baisse des températures (22-24°C). Vendredi, retour du soleil et léger mistral pour Samedi

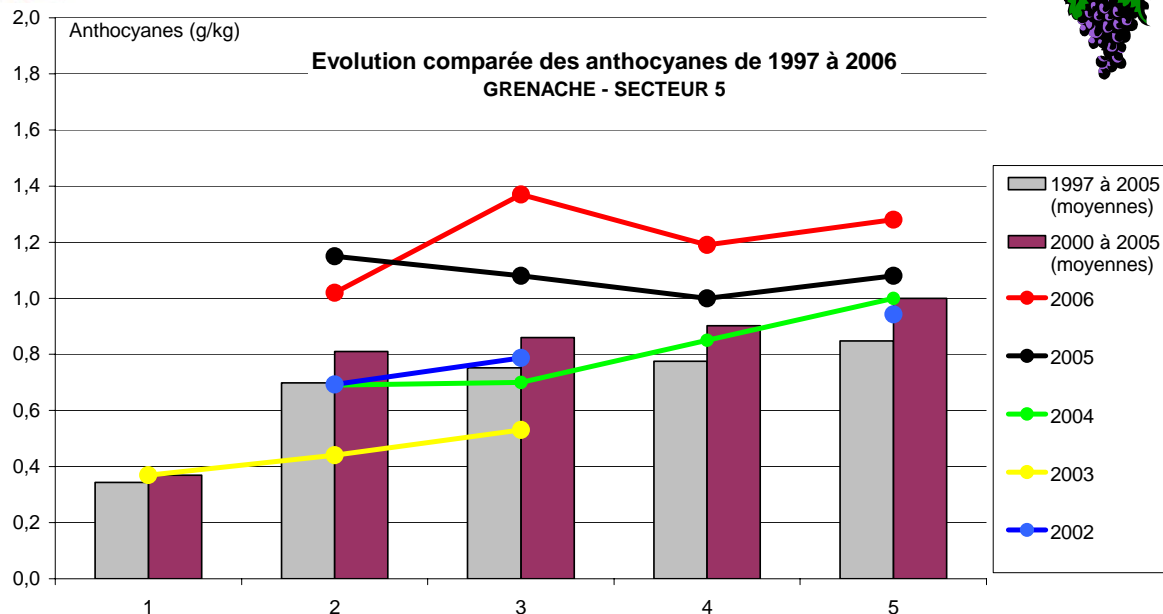


Polyphénols :

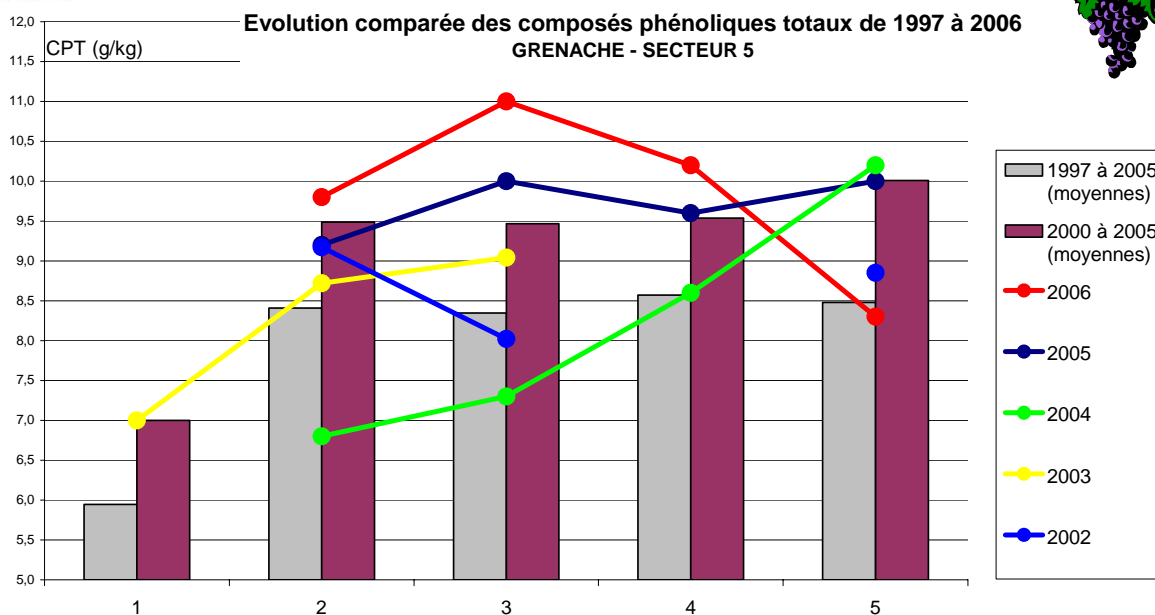
Secteur 5 :



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique
L.A.C.O.
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique
L.A.C.O.
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE

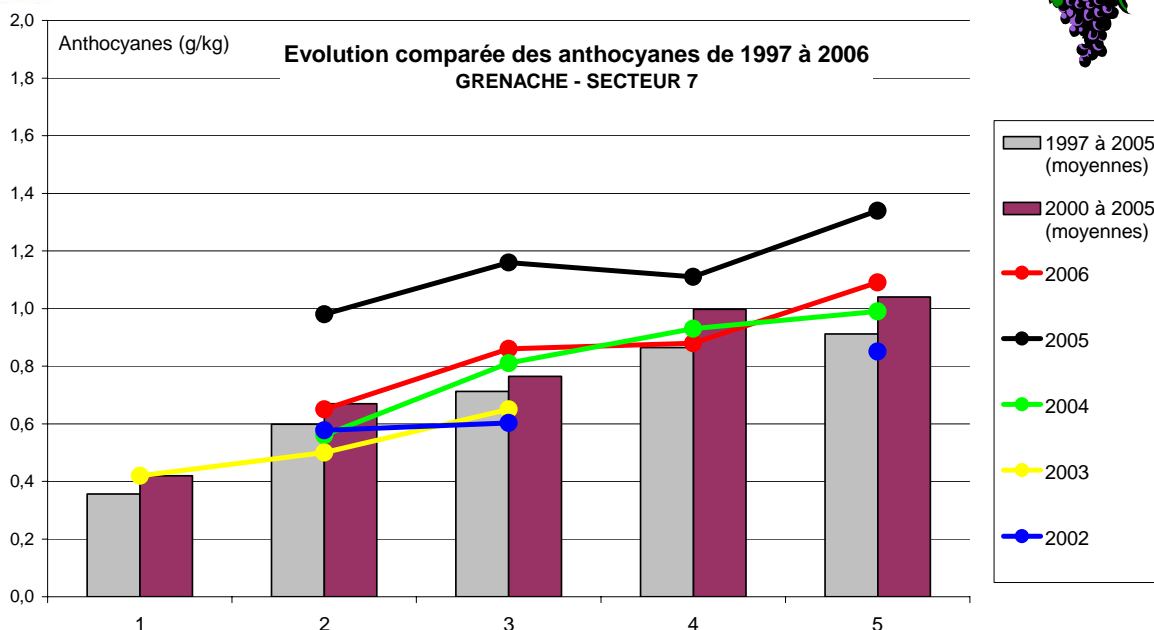




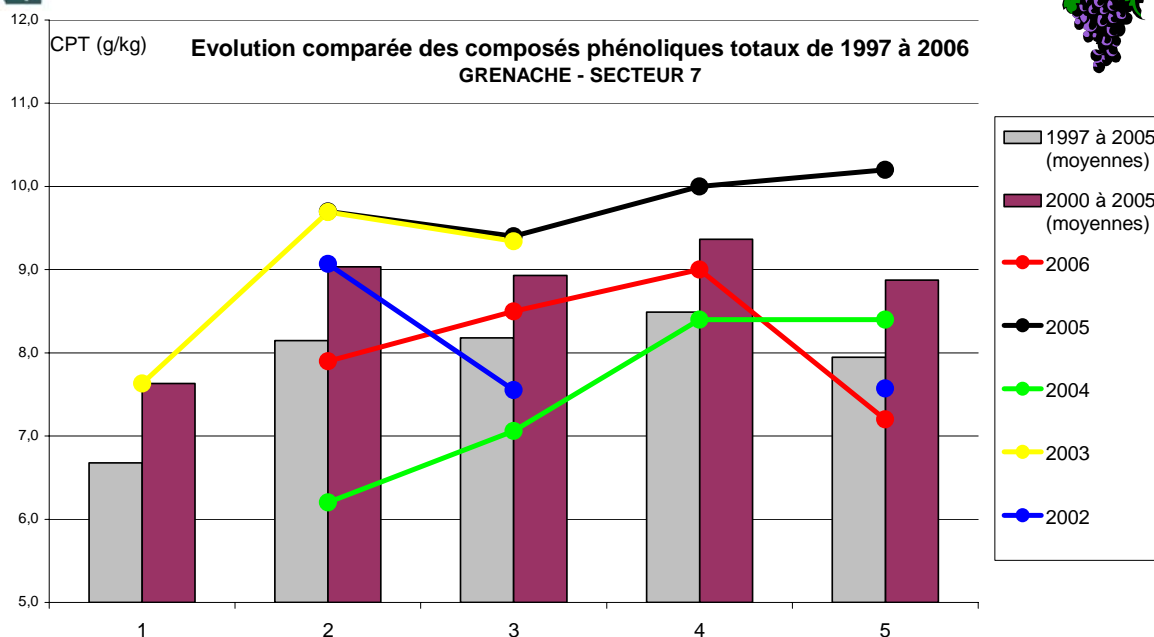
Secteur 7 :



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique
L.A.C.O.
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE



Centre de Recherche et de Développement Oenoagronomique
L.A.C.O.
26 790 SUZE LA ROUSSE. FRANCE





Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Car											
BOUCHET Claras	352	217	12,9	4,70	3,3	2,60	6,00	1 587	137		
LAGARDE Ribagnan	394	222	13,2	4,70	3,3	2,90	6,10	1 331	122		
ROCHEGUDE Les Aires	348	237	14,1	3,20	3,3	0,90	6,10	932	111		
STE CECILE Saussac	287	234	13,9	4,10	3,3	1,60	6,20	1 489	103		
STE CECILE Beauregard	368	217	12,9	4,40	3,2	2,20	6,70	1 168	125		
SUZE La Petite Verdière	333	220	13,1	4,10	3,3	2,50	6,10	1 595	113		
SUZE Garrigue Basse	347	222	13,2	4,30	3,3	3,00	6,20	1 601	124		
SUZE Grandes Garrigues	303	222	13,2	4,50	3,2	2,20	6,50	1 574	107		
TULETTE Bomparet	290	224	13,3	4,30	3,2	1,80	6,80	1 504	94		
TULETTE Claras	303	214	12,7	4,70	3,2	2,40	6,10	1 489	117		
Moyenne	333	223	13,2	4,29	3,3	2,21	6,28	1 427	115		
Gre											
BOUCHET Claras	328	239	14,2	4,00	3,2	1,80	7,40	1 068	94		
BOUCHET Le Plan	359	247	14,7	3,60	3,3	1,50	7,00	1 254	152		
BOUCHET La Taillade	324	236	14,0	3,90	3,3	1,60	7,60	1 391	97		
ROCHEGUDE Les Gougnes	322	224	13,3	3,80	3,3	2,00	7,60	1 239	154		
ROCHEGUDE Les Aires	327	241	14,3	3,30	3,3	1,40	7,10	931	128		
ROCHEGUDE Les Estalières	333	264	15,7	3,10	3,4	1,10	7,40	1 224	110		
ROCHEGUDE Les Ramades	379	231	13,7	3,40	3,2	1,10	5,60	932	108		
STE CECILE Le Grand Bosquet	291	257	15,3	3,60	3,3	1,00	7,90	1 488	86		
STE CECILE Beauregard	367	232	13,8	4,30	3,3	2,20	6,10	1 426	165		
STE CECILE Les Garrigues	304	252	15,0	3,30	3,3	0,80	7,30	1 417	121		
STE CECILE Pré nouveau	258	273	16,2	3,80	3,2	0,50	6,40	1 436	15		
SUZE Piaure	382	246	14,6	3,70	3,3	1,30	6,10	1 390	127		
SUZE Garrigue Basse	281	249	14,8	3,50	3,3	1,00	6,20	1 436	62		
SUZE Les Planelles	337	229	13,6	3,60	3,3	1,40	6,10	1 124	175		
SUZE Garriguette	320	227	13,5	3,30	3,3	1,10	7,20	1 189	116		
SUZE Grandes Garrigues	267	227	13,5	3,40	3,3	0,40	6,90	1 282	130		
TULETTE Roure	238	252	15,0	3,80	3,2	0,80	7,90	1 422	47		
TULETTE Les Egrezes	289	257	15,3	3,70	3,3	1,30	7,40	1 503	92		
Moyenne	317	244	14,5	3,60	3,3	1,24	6,96	1 286	110		
Mourv											
ROCHEGUDE Les Esbalières	281	239	14,2	3,70	3,5	2,50	5,90	1 462	169		
STE CECILE Les Garrigues	311	239	14,2	3,80	3,4	2,30	5,60	1 519	189		
TULETTE Casset Ouest	183	202	12,0	4,20	3,2	1,70	5,60	1 492	129		
Moyenne	258	227	13,5	3,87	3,4	2,17	5,70	1 491	162		
Syr											
BOUCHET La Taillade	300	239	14,2	4,30	3,3	2,50	5,80	1 649	191		
STE CECILE Charbonnel	308	263	15,6	3,30	3,4	1,40	5,10	1 584	96		



Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : 5 26

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
SUZE Les Planelles	327	209	12,4	4,10	3,3	2,00	6,00	1 251	200		
TULETTE Charbounouse	263	247	14,7	3,80	3,4	2,60	5,50	1 635	157		
Moyenne	300	239	14,2	3,89	3,3	2,12	5,60	1 530	161		
Moy.Sect 5 26	314	236	14,0	3,85	3,3	1,70	6,50	1 372	122		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 21,94 13 0,78 -0,50 0,06 -0,40 0,21 -33,29 3,09



Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Car											
MIRABEL Pré Condu	302	210	12,5	5,40	3,2	3,50	7,30	1 270	105		
ST MAURICE Les Plans	296	219	13,0	4,80	3,2	1,90	7,40	1 541	120		
ST PANTALEON Basse Fond B	367	224	13,3	5,20	3,1	3,30	7,60	1 224	111		
VENTEROL La Bidoire	355	200	11,9	7,60	3,1	6,40	6,30	1 777	154		
Moyenne	330	213	12,7	5,76	3,1	3,78	7,15	1 453	123		
Gre											
NYONS Serre Long	417	236	14,0	5,20	3,1	2,90	7,10	1 259	110		
NYONS Plan Vache	342	234	13,9	4,70	3,2	2,70	8,00	1 298	190		
NYONS Parejats	349	237	14,1	4,50	3,1	2,20	7,50	1 199	109		
ROUSSET Bachassier	370	227	13,5	5,90	3,1	4,00	8,00	1 306	151		
ST MAURICE Les escoulanges	227	210	12,5	3,80	3,2	0,70	7,00	1 185	124		
ST MAURICE Combe du Roc	329	209	12,4	5,20	3,2	3,20	6,20	1 554	161		
ST MAURICE Le Plan	264	229	13,6	4,30	3,2	1,50	7,20	1 323	136		
ST MAURICE Ste Anne	331	222	13,2	4,00	3,1	1,80	6,90	1 150	125		
ST PANTALEON Grande Terre	400	200	11,9	6,30	3,1	4,90	6,30	1 519	131		
ST PANTALEON Basse Fond B	311	259	15,4	4,00	3,3	1,70	9,00	1 247	170		
VAISON Le Plan	340	227	13,5	4,30	3,2	2,20	7,70	1 084	59		
VAISON Barbanot	324	237	14,1	4,10	3,2	1,60	7,70	1 243	44		
VAISON Les Couronnades	344	222	13,2	4,50	3,1	2,30	7,20	1 033	47		
VENTEROL Mouragea	321	237	14,1	4,50	3,2	2,30	7,10	1 273	155		
VINSOBRE Chatelain	340	224	13,3	4,70	3,2	3,00	6,60	1 161	72		
VINSOBRE Les Cotes	313	212	12,6	3,50	3,2	0,90	6,60	1 084	114		
VINSOBRE Grands Préaux	371	229	13,6	5,30	3,1	2,50	7,40	1 159	128		
VINSOBRE Ratier Maria	297	244	14,5	3,70	3,3	1,70	7,50	1 082	143		
MIRABEL Pre Condu											
ROUSSET Champ Verdeau											
Moyenne	333	228	13,5	4,59	3,2	2,34	7,28	1 231	121		
Syr											
MIRABEL Le Clos	327	207	12,3	4,90	3,2	3,50	7,30	1 169	118		
NYONS Saint Martin	334	212	12,6	6,30	3,2	4,70	6,20	1 696	106		
ST MAURICE Le Plan	299	239	14,2	4,40	3,3	2,70	6,20	1 658	127		
ST MAURICE Les Tourres	311	237	14,1	4,70	3,5	4,20	5,40	1 807	241		
ST MAURICE Ste Anne	268	244	14,5	4,80	3,3	2,70	6,50	1 593	158		
ST PANTALEON Les Julianes	318	229	13,6	5,40	3,2	3,90	6,70	1 626	162		
ST PANTALEON Basse Fond B	345	214	12,7	6,10	3,1	4,40	6,80	1 512	121		
VAISON Les Couronnades	354	224	13,3	5,60	3,2	4,20	6,10	1 451	73		
VENTEROL La Bidoire	262	214	12,7	6,70	3,3	5,70	6,20	1 870	261		
VINSOBRE Grands Préaux	315	227	13,5	6,40	3,2	5,10	6,50	1 590	153		
VINSOBRE Chatelain	303	220	13,1	5,20	3,2	3,60	5,70	1 226	98		
VINSOBRE Les Cotes	291	246	14,6	5,20	3,4	4,40	5,90	1 764	223		



CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : 7 26

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Moyenne	311	226	13,4	5,47	3,2	4,09	6,29	1 580	153		
Moy.Sect 7 26	325	225	13,4	5,04	3,2	3,13	6,91	1 380	132		

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -29,15 12 0,70 -0,74 0,06 -0,88 0,65 -10,59 1,26



SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

SECTEUR CDR SEPTENTRIONNALES

En blanc, les vendanges ont commencé sur Saint Peray et en Crozes. Les degrés potentiels sont souvent élevés à très élevés (12.5 13.5°). Les acidités et les teneurs en acide malique sont faibles. **Dans bien des situations, il est temps de vendanger.** Les teneurs en azote assimilable sont à surveiller individuellement.

En rouge, on assiste à une très bonne évolution des degrés potentiels. Leur niveau est assez élevé (11°3 sur Crozes). On observe peu de différence entre les différentes appellations.

Parallèlement, le poids des 200 grains commence à diminuer, après avoir stagné plusieurs semaines.

On assiste à un début de concentration, voire à des flétrissements sur certaines parcelles.

Les pH augmentent régulièrement et atteignent maintenant 3.42, valeur assez élevée. **Ils sont très variables d'une parcelle à l'autre.**

Les acidités ont bien diminué (5.3 g/l)

Les teneurs en acide malique ont diminué (3.4 g/) et sont faibles dans l'absolu, bien que dans la moyenne par rapport au degré de maturité.

Le fait marquant de ces derniers jours, est la très forte augmentation du potassium.

Les teneurs en acide tartrique sont élevées mais devraient être fortement compensées par la présence de potassium.

On peut donc prévoir des moûts à pH très élevés, ainsi que des vins à faible acidité et à pH élevés même avant fermentation malo lactique.

Les teneurs en **azote assimilable** sont plutôt faibles et surtout **très variables** d'une parcelle à l'autre.

Les **matières colorantes semblent se libérer et diffuser plus facilement.** Cependant, le **potentiel total semble plutôt faible.**

SECTEUR DIOIS

Les prélèvements ont été effectués le 11 Septembre. Sur Muscat et sur le Bas Diois, les vendanges ont commencé.

Les vendanges se déroulent sous d'excellentes conditions météorologiques.

En Muscat

l'évolution est toujours très bonne : 1°5 en 7 jours. Les degrés parviennent à 12°5, avec parfois des degrés très élevés (13°1). Les acidités restent toujours très élevées (6.1 g/l), grâce à la teneur en

acide malique (4.0 g/l). La teneur en acide tartrique est élevée et relativement stable (8 g/l). La teneur en potassium augmente légèrement, tandis que celle en azote assimilable reste faible.

Sur Clairettes

L'évolution est également très bonne Degré 10°7 (+1.5),
Acidité 5.1 g/l (-3.1 g/l)
ph 3.29 (+ 0.13).

Leur poids évolue normalement (+30 g)

L'équilibre degré/ ph est bon (10°7 et 3.29)
La teneur en acide malique est encore élevée (3.5 g/l)

SECTEUR TRICASTIN

Les vendanges ont commencé sur la majorité des secteurs.

En Grenache,

L'évolution est toujours très bonne: léger grossissement des grains, - degré :+0°8, acidité -0.6, ph + 0.11. On mesure très peu d'acide malique (0.7 g/l). L'acide tartrique est encore élevé (8.4) mais diminue. La teneur en potassium augmente légèrement mais reste plutôt faible. L'équilibre degré /ph est bon et comparable à celui de 2001.
Le niveau en azote assimilable est faible.

On observe une grande hétérogénéité entre parcelles

Sur Syrah,

L'évolution est bonne, sauf sur les parcelles souffrant du sec, où le blocage de maturité s'accroît.

Les vendanges sont en cours



CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Condrieu / Cote Rotie

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Syr											
Viaillère	329	198	11,8	4,30	3,3	2,10	7,80	1 273			
Côtes Baudin (haut)	346	208	12,3	5,20	3,3	2,50	8,70	1 470			
Côte Blonde (haut)	357	195	11,6	6,70	3,4	5,20	9,50	2 389			
Côte Blonde	317	212	12,6	5,10	3,5	2,60	8,60	2 305			
Côte Brune	349	190	11,3	5,20	3,3	2,60	8,30	1 684			
Coteau de Tupin	348	191	11,3	5,40	3,4	2,80	8,20	1 843			
Moyenne	341	199	11,8	5,32	3,4	2,97	8,52	1 827			
Vio											
Côteau Vernon	281	260	15,5	5,30	3,5	2,80	9,10	2 005			
Haut De Côteau	230	246	14,6	6,70	3,3	3,80	10,00	2 072			
Côteau Cherry	293	269	16,0	5,80	3,5	3,20	9,00	1 964			
Château-Grillet B,	300	256	15,2	5,20	3,6	2,60	9,60	2 283			
Les Rivoires	260	228	13,6	5,00	3,3	2,10	8,10	1 336			
Moyenne	273	252	15,0	5,60	3,4	2,90	9,16	1 932			
Moy.Sect Condrieu / Cote Rotie	310	223	13,2	5,45	3,4	2,94	8,81	1 875			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -15,09 21 1,26 -0,45 0,12 -1,08 0,35 397,55



CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :Cornas / St peray

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Mars											
Hongrie	354	238	14,2	4,50	3,4	2,90	7,40	1 713			
Les Puthiers	287	216	12,8	3,90	3,2	1,10	7,70	1 139			
Moyenne	321	227	13,5	4,20	3,3	2,00	7,55	1 426			
Rous											
Hongrie	309	270	16,0	4,60	3,4	3,00	6,80	1 763			
Moyenne	309	270	16,0	4,60	3,4	3,00	6,80	1 763			
Syr											
Reynards (bas)	349	224	13,3	3,50	3,6	1,80	6,70	1 852			
Reynards	318	209	12,4	3,80	3,4	2,40	6,10	1 599			
La Genale	332	189	11,3	4,80	3,3	3,00	7,70	1 515			
Moyenne	333	207	12,3	4,06	3,4	2,40	6,83	1 655			
Moy.Sect Cornas / St peray	325	224	13,3	4,20	3,4	2,37	7,07	1 597			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -38,33

25

1,47

-1,00

0,08

-1,05

-0,63

-83,17



CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Crozes

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Mars											
Les Pends	356	236	14,0	3,80	3,5	2,30	7,10	2 077			
La Négociale	321	208	12,3	4,10	3,4	2,00	7,40	1 854			
Caffiau	353	206	12,2	4,80	3,3	2,70	7,50	1 695			
Caffiau	368	193	11,5	4,90	3,3	3,20	7,20	1 623			
Moyenne	350	210	12,5	4,39	3,4	2,55	7,30	1 812			
Syr											
Clône 100	402	202	12,0	5,40	3,6	4,60	8,10	2 393			
Les 7 Chemins	326	187	11,1	5,10	3,3	2,20	8,40	1 495			
Clône 100	407	196	11,6	5,80	3,5	4,50	7,80	2 325			
Les Pends	368	201	11,9	4,80	3,5	3,20	7,10	2 136			
Vousseres-est	405	185	11,0	5,60	3,3	3,50	8,60	1 796			
Les Cerisiers	351	185	11,0	5,50	3,4	3,80	7,70	2 087			
Vignes Grandes	385	188	11,2	5,50	3,5	4,40	8,40	2 183			
Les Clairmonts	352	196	11,7	4,70	3,4	2,00	8,00	2 055			
Vignes Jeunes	340	204	12,1	5,00	3,4	2,40	8,60	2 089			
Vousseres-ouest	389	165	9,8	6,00	3,2	3,80	8,70	1 496			
Moyenne	373	191	11,3	5,35	3,4	3,44	8,14	2 006			
Moy.Sect Crozes	366	196	11,7	5,08	3,4	3,19	7,90	1 950			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -3,43 11 0,66 -0,71 0,08 -0,79 -0,16 184,36



CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Die Bas / CDR Brezem

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Clair											
Perrache	296	175	10,4	5,50	3,3	3,80	7,20	1 432			
La Tour	400	178	10,6	5,30	3,3	3,90	7,20	1 387			
Lauzère	279	206	12,3	4,60	3,3	3,00	7,40	1 615			
Le Collet	274	155	9,2	5,80	3,2	4,50	7,20	1 368			
a renseigner	238	184	10,9	4,50	3,3	2,40	7,20	1 528			
Moyenne	297	180	10,7	5,14	3,3	3,52	7,24	1 466			
Mars											
Les Davids	368	221	13,1	4,30	3,4	2,60	7,10	1 757			
Moyenne	368	221	13,1	4,33	3,4	2,60	7,10	1 757			
Musc											
Perrache	318	220	13,1	5,30	3,3	3,30	7,10	1 669			
Le Collet	333	206	12,2	6,00	3,2	3,40	8,70	1 539			
a renseigner	356	208	12,4	6,90	3,2	5,00	8,70	1 788			
a renseigner	368	205	12,2	6,00	3,2	3,60	8,30	1 451			
Moyenne	344	210	12,5	6,06	3,2	3,82	8,20	1 612			
Syr											
La Rolière	405	186	11,0	5,70	3,4	4,30	7,60	2 142			
Brezem	349	201	11,9	4,50	3,4	2,30	7,00	1 730			
Les Davids	374	198	11,8	4,80	3,5	3,20	7,50	2 079			
Les Davids	374	192	11,4	5,20	3,5	4,00	7,30	2 308			
Moyenne	376	194	11,5	5,03	3,4	3,45	7,35	2 065			
Moy.Sect Die Bas / CDR Brezem	338	195	11,6	5,31	3,3	3,52	7,54	1 700			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 9,50 21 1,27 -1,35 0,11 -1,51 -0,59 77,57



CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Die Haut / Chatillon

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Alic											
Domaine Boquel	282	211	12,5	6,20	3,3	4,10	8,10	1 721			
Moyenne	282	211	12,5	6,19	3,3	4,10	8,10	1 721			
Clair											
Saint-Martin	233	133	7,9	7,40	3,2	6,20	7,90	1 550			
a renseigner	209	129	7,7	8,40	3,1	7,20	8,70	1 494			
Les Brouats	263	158	9,4	6,20	3,2	4,20	8,00	1 352			
a renseigner	267	159	9,5	5,60	3,2	3,40	8,10	1 365			
Les Vialattes	275	145	8,6	7,70	3,1	6,50	8,30	1 479			
Moyenne	249	145	8,6	7,05	3,1	5,50	8,20	1 448			
Gam											
Saint-Martin	282	208	12,3	5,40	3,3	3,20	8,70	1 736			
Le Côteau	277	186	11,1	6,30	3,2	3,40	9,20	1 738			
Le Côteau	293	199	11,9	6,10	3,2	3,10	9,20	1 651			
Moyenne	284	198	11,8	5,95	3,3	3,23	9,03	1 708			
Musc											
a renseigner	380	185	11,0	6,40	3,2	4,40	8,00	1 427			
Les Brouats	368	168	10,0	6,50	3,1	4,20	8,30	1 477			
a renseigner	371	171	10,1	6,70	3,1	4,50	8,10	1 496			
Les Vialattes	384	176	10,4	8,10	3,1	6,20	9,10	1 694			
Moyenne	376	175	10,4	6,93	3,1	4,82	8,38	1 524			
Pin											
Saint Martin	325	159	9,5	6,60	3,2	4,90	7,70	1 584			
Moyenne	325	159	9,5	6,57	3,2	4,90	7,70	1 584			
Moy.Sect Die Haut / Chatillon	301	171	10,1	6,69	3,2	4,68	8,39	1 555			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 22,21 25 1,50 -2,28 0,11 -2,76 -0,89 -67,14



CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Hermitage

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Mars											
Les Murets	346	224	13,3	3,50	3,3	1,40	6,80	1 368			
Rocoules	374	223	13,3	3,90	3,3	1,70	6,60	1 562			
Maison Blanche	381	219	13,0	4,80	3,3	2,80	7,30	1 771			
Moyenne	367	222	13,2	4,05	3,3	1,97	6,90	1 567			
Syr											
Les Murets	370	193	11,4	5,40	3,3	2,90	8,30	1 777			
Les Diognieres	359	203	12,1	4,60	3,5	2,90	8,10	2 360			
Les Bessards (Sud)	385	204	12,1	5,40	3,4	3,20	7,70	1 998			
Le Meal	368	202	12,0	4,80	3,5	2,70	7,90	2 325			
Moyenne	371	201	11,9	5,08	3,4	2,93	8,00	2 115			
Moy.Sect Hermitage	369	210	12,5	4,64	3,4	2,51	7,53	1 880			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 4,86 6 0,33 -0,66 0,07 -0,81 -0,27 144,57



CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :St Joseph

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Mars											
Quartier ST Vincent	356	224	13,3	3,60	3,6	2,60	6,30	1 839			
La Cave	346	219	13,0	4,40	3,5	3,40	7,00	1 762			
Le Blanchard	376	236	14,0	4,90	3,4	2,70	7,40	1 869			
Les Tavardes Nord	363	228	13,5	5,50	3,3	2,80	8,40	1 709			
D 6	311	187	11,1	4,30	3,4	2,80	7,10	1 334			
Moyenne	350	219	13,0	4,53	3,4	2,86	7,24	1 703			
Rous											
a renseigner	372	219	13,0	4,70	3,3	2,20	7,80	1 403			
Moyenne	372	219	13,0	4,67	3,3	2,20	7,80	1 403			
Syr											
Quartier ST Joseph	330	191	11,4	4,70	3,4	3,10	6,60	1 671			
Les Murets	386	186	11,1	4,50	3,4	3,00	6,70	1 680			
Dorel	366	172	10,2	5,30	3,2	3,00	7,30	1 180			
Arras	374	179	10,7	5,10	3,4	4,00	6,60	1 526			
Le Pichonnier	345	182	10,8	5,20	3,3	3,30	7,70	1 559			
La Cité	360	162	9,6	5,50	3,2	3,80	7,70	1 110			
Les Tavardes Sud	385	191	11,4	5,80	3,4	4,20	8,60	1 917			
Les Rivoires	351	195	11,6	5,10	3,4	3,20	8,00	1 881			
Brunieux	358	189	11,2	5,90	3,3	5,00	6,90	1 519			
Garenne	313	174	10,3	4,70	3,2	2,70	7,00	1 004			
Moyenne	357	182	10,8	5,17	3,3	3,53	7,31	1 505			
Moy.Sect St Joseph	356	196	11,6	4,94	3,3	3,24	7,32	1 560			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -11,94 12 0,73 -0,89 0,08 -1,11 -0,44 26,31



CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Tricastin A

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Car											
Bois Des Blaches a renseigner	329 299	184 205	10,9 12,2	4,60 4,70	3,3 3,4	1,90 2,60	8,20 8,20	1 336 1 923			
Moyenne	314	194	11,5	4,63	3,3	2,25	8,20	1 630			
Cin											
Bois Des Mattes Route De Bouchet	414 425	228 202	13,6 12,0	3,80 3,70	3,5 3,4	1,80 1,10	7,60 8,30	1 538 1 175			
Moyenne	420	215	12,8	3,73	3,4	1,45	7,95	1 357			
Gre											
Donzere Bois Des Blaches LA BAUME DE TRANSIT Bois D	404 240 272	228 200 213	13,5 11,9 12,7	4,10 3,30 2,90	3,4 3,3 3,5	2,00 0,10	8,10 9,30 7,90	1 480 1 155 1 445			
Moyenne	305	213	12,7	3,41	3,4	1,05	8,43	1 360			
Syr											
Bois Des Mattes Eoliennes	257 381	165 204	9,8 12,1	4,50 4,60	3,2 3,5	1,20 3,40	8,90 7,20	1 406 1 993			
Moyenne	319	185	11,0	4,55	3,4	2,30	8,05	1 700			
Moy.Sect Tricastin A	336	203	12,1	4,01	3,4	1,76	8,19	1 495			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -3,11 13 0,80 -0,64 0,08 -0,54 -0,20 59,44



CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : **Tricastin B**

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Car											
Les lonnes	359	195	11,6	5,00	3,4	3,30	8,30	1 870			
Moyenne	359	195	11,6	4,99	3,4	3,30	8,30	1 870			
Cin											
Le Mas	513	201	12,0	4,70	3,3	0,70	8,50	1 531			
Moyenne	513	201	12,0	4,65	3,3	0,70	8,50	1 531			
Gre											
Flandrin	331	239	14,2	3,10	3,6	0,70	8,20	1 835			
Les lonnes	390	226	13,4	3,40	3,5	1,00	7,80	1 531			
Le Mas	289	203	12,0	3,90	3,3	1,20	8,60	1 298			
a renseigner	320	211	12,5	4,30	3,4	2,50	8,50	1 620			
Caleche	345	200	11,9	5,30	3,2	2,80	8,30	1 539			
Moyenne	335	216	12,8	3,99	3,4	1,64	8,28	1 565			
Syr											
Caleche	288	209	12,4	6,10	3,4	5,00	7,80	1 969			
Les lonnes	344	211	12,5	4,60	3,5	2,80	7,60	1 811			
Le Figuier	275	214	12,7	5,00	3,4	2,90	7,70	1 688			
Moyenne	302	211	12,6	5,22	3,4	3,57	7,70	1 823			
Moy.Sect Tricastin B	345	211	12,5	4,53	3,4	2,29	8,13	1 669			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : **5,40** **14** **0,82** **-0,87** **0,09** **-1,16** **0,00** **36,90**



CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :VDP Collines

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Gam											
Blassieu	320	191	11,3	4,40	3,4	2,20	7,90	891			
Moyenne	320	191	11,3	4,36	3,4	2,20	7,90	891			
Mars											
Les Blaches	371	208	12,4	4,90	3,3	3,40	6,40	1 623			
Les Royons	358	206	12,2	4,80	3,2	2,30	7,90	1 343			
Moyenne	365	207	12,3	4,82	3,3	2,85	7,15	1 483			
Syr											
Les Pierres	387	179	10,6	6,50	3,3	5,60	7,30	1 947			
Pecher Ouest	348	187	11,1	5,50	3,3	3,80	7,40	1 733			
Clones	272	188	11,2	4,90	3,5	3,40	6,80	1 892			
Blassieu	355	166	9,9	5,80	3,2	4,20	7,80	866			
Les Blaches	384	179	10,6	6,20	3,3	5,00	7,00	1 676			
Les Royons	426	158	9,4	6,00	3,2	4,30	7,60	1 479			
Moyenne	362	176	10,5	5,81	3,3	4,38	7,32	1 599			
Moy.Sect VDP Collines	358	185	11,0	5,43	3,3	3,80	7,34	1 494			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -2,56 10 0,60 -1,13 0,06 -1,21 -0,77 -73,44



CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 5

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :VDP Comte

13/09/2006

Lieu-dit	Poids des 200 baies g	Sucres g/l	Degré % Vol	Acidité totale g/l H2SO	pH	Ac Mal g/l	Ac Tart g/l	K mg/l	N. Ass mg/l	CPT g/Kg	Antho g/Kg
Cab											
Le Plot	218	163	9,7	6,70	3,4	5,40	8,60	1 844			
Moyenne	218	163	9,7	6,65	3,4	5,40	8,60	1 844			
Chard											
a renseigner	266	203	12,1	5,40	3,3	3,40	7,70	1 816			
Moyenne	266	203	12,1	5,40	3,3	3,40	7,70	1 816			
Gre											
Bois de Laud	396	198	11,7	5,30	3,3	3,60	8,10	1 249			
Cimetière	303	177	10,5	4,60	3,3	2,00	8,60	1 143			
Moyenne	350	187	11,1	4,92	3,3	2,80	8,35	1 196			
Syr											
Bois De Loup	333	185	11,0	5,40	3,4	4,50	7,20	1 465			
a renseigner	370	177	10,5	6,10	3,3	5,10	8,10	1 469			
Moyenne	352	181	10,8	5,76	3,4	4,80	7,65	1 467			
Moy.Sect VDP Comte	314	184	10,9	5,57	3,3	4,00	8,05	1 498			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -3,17 3 0,20 -1,01 0,06 -1,27 -0,57 -63,33

Des degrés élevés...mais net décalage de la maturité phénolique.

Tendances par secteur

Côtes du Ventoux, secteurs Centre et Nord-Est

Zone précoce :

	Poids 200 grains (g)	Degré probable (% vol.)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	Ph	Indice Polyphénols	Indice Anthocyanes	Sucres/AT
Grenache	327	15.4	3.1	3.55	2.13	4.12	73.5
Syrah	283	14.4	3.9	3.50	2.50	6.13	63.9

Communes : Aubignan, Saint Hippolyte, Caromb ouest et sud, Pernes les Fontaines, Carpentras, St Didier.
Prélèvements du 11/09/06.

Zone médiane :

	Poids 200 grains (g)	Degré probable (% vol.)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	pH	Indice Polyphénols	Indice Anthocyanes	Sucres/AT
Grenache	331	15.2	3.6	3.42	2.43	3.87	71.8
Syrah	304	13.9	4.5	3.44	2.73	6.67	52.5

Communes : Caromb nord et est, Modène, Mazan, Malemort, Venasque. Prélèvements du 11/09/06.

Zone tardive :

	Poids 200 grains (g)	Degré probable (% vol.)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	pH	Indice Polyphénols	Indice Anthocyanes	Sucres/AT
Grenache	328	14.0	3.9	3.41	2.17	3.92	60.4
Syrah	317	13.6	4.8	3.41	2.65	6.68	48.9

Communes : Beaumont, Malaucène, Le Barroux, Entrechaux, Crillon le Brave, Bédoin, Flassan, Mormoiron, Villes/Auzon, Blauvac. Prélèvements du 11/09/06.

Côtes du Ventoux, secteur Sud : Calavon

Zone précoce :

	Poids 200 grains (g)	Degré probable (% vol.)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	pH	Indice Polyphénols	Indice Anthocyanes	Sucres/AT
Grenache	306	13.9	3.8	3.40	2.10	3.88	61.5
Syrah	334	14.6	3.9	3.56	2.25	5.67	63.2

Communes : Maubec, Coustelet, Cabrières d'Avignon, Gordes, Lagnes. Prélèvements du 11/09/06.

Zone médiane :

	Poids 200 grains (g)	Degré probable (% vol.)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	pH	Indice Polyphénols	Indice Anthocyanes	Sucres/AT
Grenache	329	15.0	3.2	3.44	1.92	3.04	78.6
Syrah	319	13.8	3.9	3.53	2.70	6.88	59.3

Communes : Gargas, Bonnieux, Roussillon, Joucas, Goult, Saint Pantaléon. Prélèvements du 11/09/06.

Zone tardive :

	Poids 200 grains (g)	Degré probable (% vol.)	Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /l)	pH	Indice Polyphénols	Indice Anthocyanes	Sucres/AT
Grenache	308	14.0	3.8	3.40	1.80	2.84	62.0
Syrah	298	14.3	3.9	3.45	3.15	6.80	62.8

Communes : Rustrel, Saignon, Apt, Saint Saturnin les Apt, Villars, Castelet, Saint Martin de Castillon, Caseneuve, Murs.
Prélèvements du 11/09/06.

Les degrés potentiels progressent encore pour les deux cépages et sur tous les secteurs de l'appellation : Syrah + 0,5% et Grenache + 0,9%. Nous notons un ralentissement de l'accumulation des sucres.

L'acidité totale chute de façon importante traduisant une baisse rapide cette semaine de l'acide malique. Les valeurs moyennes de pH sont stables mais cela cache de très grandes différences de comportement entre les parcelles : Certaines évoluent de façon normale (parcelles peu stressées des zones les plus tardives) alors que d'autres bien que consommant encore de l'acide malique sont également en phase de concentration sur souche et concentrent aussi de l'acide tartrique...

Globalement, l'accumulation des anthocyanes se ralentit nettement sur les Syrah qui ont atteint ou sont proches de la maturité phénolique. Les Grenache suivent une tendance similaire avec une maturité phénolique encore plus décalée.

Attention encore une fois les comportements en terme de maturité phénolique sont très diversifiés. Nous soulignons cette hétérogénéité car elle nous paraît encore plus importante que les années précédentes. La dégustation des baies est un outil précieux pour caractériser le potentiel œnologique de chaque parcelle.

Dégustation des baies

Grenache

Les pulpes sont très fruitées avec des notes intenses de fruits rouges confiturés. Cependant les pellicules sont souvent dures même sur des parcelles ayant atteint des degrés potentiels élevés...

Syrah

Certaines parcelles présentent peu d'arômes fruités pulpaire puis évolue sur des notes de pruneau (stress hydrique), leurs pellicules sont assez fines et restent sèches. Les zones les moins rationnées en eau et les parcelles les moins chargées sont souvent plus intéressantes : fruité intense, pellicules facilement dilacérables.

Conclusion générale

La maturité complète est généralement atteinte sur les zones précoces et les parcelles les moins chargées.

Ce millésime présente globalement un très bon potentiel de concentration (couleur, intensité des arômes fruités sur grenaches) mais également des concentrations en sucres importantes.

Attention aux degrés potentiels élevés qui ne doivent pas faire oublier les véritables potentialités des raisins liés à d'autres critères agronomiques...

Pour les secteurs les plus tardifs, la visite attentive des parcelles s'impose pour vinifier au mieux une matière première souvent concentrée mais aux propriétés organoleptiques très variables (maturité phénolique souvent très décalée, concentration sur souche de parcelles stressées, niveau de sucres élevés pour les rosés et cuvées fruités).

Les parcelles des secteurs précoces doivent être pour la plupart vendangées rapidement en adaptant les vinifications aux spécificités de la matière première et aux objectifs produits recherchés.

Catherine SPEICH
*Syndicat des Vignerons
des Côtes du Ventoux*

Benoît VERDIER
ICV Vallée du Rhône