

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
<b>Gre</b>											
LIRAC Les Chênes	319	241	14,3	2,80	3,5						
SAZE La Garenne	398	236	14,0	2,90	3,5						
<b>Moyenne</b>	<b>359</b>	<b>238</b>	<b>14,2</b>	<b>2,86</b>	<b>3,5</b>						
<b>Moy.Sect 1 30A</b>	<b>359</b>	<b>238</b>	<b>14,2</b>	<b>2,86</b>	<b>3,5</b>						

*Evolution par rapport au précédent prélèvement :*    **8,50**        **10**        **0,60**        **-0,50**        **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
<b>Car</b>											
LIRAC la plane	310	219	13,0	3,40	3,5						
<b>Moyenne</b>	<b>310</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>3,36</b>	<b>3,5</b>						
<b>Cin</b>											
LIRAC Vallongue ouest	450	205	12,2	3,40	3,2	0,90	5,70	1 200	103	3,7	0,7
<b>Moyenne</b>	<b>450</b>	<b>205</b>	<b>12,2</b>	<b>3,42</b>	<b>3,2</b>	<b>0,90</b>	<b>5,70</b>	<b>1 200</b>	<b>103</b>	<b>3,7</b>	<b>0,71</b>
<b>Mourv</b>											
LIRAC la plane	198	236	14,0	3,70	3,3	1,40	4,30	1 539	53	9,4	2,4
TAVEL Codoyères	209	217	12,9	3,30	3,4						
TAVEL Vau et Clau	214	205	12,2	3,90	3,3						
<b>Moyenne</b>	<b>207</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>3,66</b>	<b>3,4</b>	<b>1,40</b>	<b>4,30</b>	<b>1 539</b>	<b>53</b>	<b>9,4</b>	<b>2,42</b>
<b>Moy.Sect 1 30B</b>	<b>276</b>	<b>216</b>	<b>12,9</b>	<b>3,55</b>	<b>3,4</b>	<b>1,15</b>	<b>5,00</b>	<b>1 370</b>	<b>78</b>	<b>6,6</b>	<b>1,57</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 1,40 (1) -0,08 -0,13 0,01 0,15 -0,20 36,00 8,00 (0,2) 0,04

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
<b>Car</b>											
ST GERVAIS Maruel	432	226	13,4	3,30	3,4						
<b>Moyenne</b>	<b>432</b>	<b>226</b>	<b>13,4</b>	<b>3,28</b>	<b>3,4</b>						
<b>Gre</b>											
BOURG Quartier Vinsas	354			3,60	3,3	1,50	3,90	1 470	98	7,1	0,9
ST JUST Larignier	282	219	13,0	2,50	3,4						
<b>Moyenne</b>	<b>318</b>	<b>219</b>	<b>13,0</b>	<b>3,06</b>	<b>3,4</b>	<b>1,50</b>	<b>3,90</b>	<b>1 470</b>	<b>98</b>	<b>7,1</b>	<b>0,95</b>
<b>Syr</b>											
ST JUST La Cabre	318	239	14,2	3,10	3,5						
<b>Moyenne</b>	<b>318</b>	<b>239</b>	<b>14,2</b>	<b>3,06</b>	<b>3,5</b>						
<b>Moy.Sect 2 30</b>	<b>347</b>	<b>228</b>	<b>13,5</b>	<b>3,12</b>	<b>3,4</b>	<b>1,50</b>	<b>3,90</b>	<b>1 470</b>	<b>98</b>	<b>7,1</b>	<b>0,95</b>

**Evolution par rapport au précédent prélèvement : 14,25 (5) -0,32 -0,51 0,00 -0,10 -0,80 122,00 8,00 (0,2) 0,01**

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
<b>Car</b>											
CAIRANNE Meyeau-est	262			3,30	3,4						
SERIGNAN La garrigue	291			4,00	3,3	2,30	4,70	1 562	82	5,1	1,1
<b>Moyenne</b>	<b>277</b>			<b>3,61</b>	<b>3,4</b>	<b>2,30</b>	<b>4,70</b>	<b>1 562</b>	<b>82</b>	<b>5,1</b>	<b>1,12</b>
<b>Cin</b>											
CAIRANNE Font Estevenas	602			2,60	3,6						
<b>Moyenne</b>	<b>602</b>			<b>2,58</b>	<b>3,6</b>						
<b>Gre</b>											
CAIRANNE Font Estevenas	308			3,80	3,3						
RASTEAU Le taulier	383			3,00	3,5	1,20	4,50	1 653	56	8,6	1,1
SARRIANS Quartier Verde	321			2,80	3,4	0,50	4,20	1 369	123	6,4	1,0
VACQUEYRAS La Ponche	326			2,80	3,5						
VACQUEYRAS Le Pilon	315			2,90	3,5						
VIOLES Plan de Dieu	283			3,20	3,3	0,70	4,30	1 404	74	8,7	1,4
SERIGNAN La Garrigue	363			3,00	3,3	0,80	4,50	1 240	130	5,2	0,7
<b>Moyenne</b>	<b>328</b>			<b>3,06</b>	<b>3,4</b>	<b>0,80</b>	<b>4,38</b>	<b>1 417</b>	<b>96</b>	<b>7,2</b>	<b>1,06</b>
<b>Mourv</b>											
SABLET Plan de Dieu	208			3,30	3,5	1,40	4,40	1 555	119	9,2	1,9
VIOLES La courançonne	322			3,70	3,4						
<b>Moyenne</b>	<b>265</b>			<b>3,45</b>	<b>3,5</b>	<b>1,40</b>	<b>4,40</b>	<b>1 555</b>	<b>119</b>	<b>9,2</b>	<b>1,85</b>
<b>Syr</b>											
CAIRANNE Saint Martin	308			3,00	3,7						
<b>Moyenne</b>	<b>308</b>			<b>2,95</b>	<b>3,7</b>						
<b>Moy.Sect 4 84</b>	<b>330</b>			<b>3,16</b>	<b>3,4</b>	<b>1,15</b>	<b>4,43</b>	<b>1 464</b>	<b>97</b>	<b>7,2</b>	<b>1,20</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 15,69

-0,32

0,04

-0,05

-0,27

34,17

6,67

0,3

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
<b>Car</b>											
ROCHEGUDE Le bréjas	367	202	12,0	4,50	3,1						
UCHAUX Les Plans	366	224	13,3	3,40	3,4	2,60	3,80	1 496	112	4,8	1,2
<b>Moyenne</b>	<b>367</b>	<b>213</b>	<b>12,7</b>	<b>3,94</b>	<b>3,3</b>	<b>2,60</b>	<b>3,80</b>	<b>1 496</b>	<b>112</b>	<b>4,8</b>	<b>1,23</b>
<b>Gre</b>											
ROCHEGUDE Les rigaudes	292	231	13,7	2,90	3,3	0,60	4,30	1 136	107	8,7	1,3
UCHAUX Les Plans	408	237	14,1	2,80	3,5	1,20	2,80	1 313	127	8,3	1,0
<b>Moyenne</b>	<b>350</b>	<b>234</b>	<b>13,9</b>	<b>2,84</b>	<b>3,4</b>	<b>0,90</b>	<b>3,55</b>	<b>1 225</b>	<b>117</b>	<b>8,5</b>	<b>1,15</b>
<b>Syr</b>											
ROCHEGUDE Les rigaudes	308	226	13,4	3,00	3,5	2,10	3,00	1 762	87	7,3	1,6
<b>Moyenne</b>	<b>308</b>	<b>226</b>	<b>13,4</b>	<b>3,01</b>	<b>3,5</b>	<b>2,10</b>	<b>3,00</b>	<b>1 762</b>	<b>87</b>	<b>7,3</b>	<b>1,63</b>
<b>Moy.Sect 5 84</b>	<b>348</b>	<b>224</b>	<b>13,3</b>	<b>3,31</b>	<b>3,4</b>	<b>1,62</b>	<b>3,48</b>	<b>1 427</b>	<b>108</b>	<b>7,3</b>	<b>1,29</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -0,20 (9) -0,40 -0,35 -0,03 -0,03 -0,22 -205,00 4,00 (0,2) -0,01

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
<b>Gre</b>											
PUYMERAS Gre	393			4,20	3,3	2,40	4,50	1 663	119	8,3	1,1
VISAN Nord-Est	339			3,30	3,4						
VAISON la bédaride	329			4,20	3,3	2,20	5,20	1 398	122	7,1	0,8
VILLEDIEU Faine	336			3,60	3,2	1,30	5,80	1 169	88	6,2	0,8
<b>Moyenne</b>	<b>349</b>			<b>3,85</b>	<b>3,3</b>	<b>1,97</b>	<b>5,17</b>	<b>1 410</b>	<b>110</b>	<b>7,2</b>	<b>0,88</b>
<b>Syr</b>											
PUYMERAS SYR	272			4,30	3,3	2,20	5,50	1 702	105	7,9	1,7
VILLEDIEU Faine	295			4,40	3,3	2,50	4,80	1 573	72	8,4	2,0
<b>Moyenne</b>	<b>284</b>			<b>4,36</b>	<b>3,3</b>	<b>2,35</b>	<b>5,15</b>	<b>1 638</b>	<b>89</b>	<b>8,2</b>	<b>1,88</b>
<b>Moy.Sect 7 84</b>	<b>327</b>			<b>4,02</b>	<b>3,3</b>	<b>2,12</b>	<b>5,16</b>	<b>1 501</b>	<b>101</b>	<b>7,6</b>	<b>1,28</b>

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 9,17

-0,34 0,04 -0,20 -0,38 46,20 6,20 (0,1) 0,02



## SITUATION GENERALE DU VIGNOBLE SEPTENTRIONAL

---

### **SECTEUR CDR SEPTENTRIONNALES**

La semaine dernière, une grosse partie des blancs a été récoltée, ainsi qu'une partie des rouges, avant les pluies de Jeudi. Cette semaine devrait concerner la majorité des rouges, sur les secteurs de Crozes et Cote Rotie, ainsi que le vignoble de Condrieu en blanc. Les vendanges seront plus tardives sur St Joseph, en rouge.

Suite aux dernières pluies, on n'observe généralement pas de gonflement des raisins. Les degrés potentiels sont restés à leur niveau de la semaine dernière. Les acidités ont baissé, ainsi que l'acide malique. On observe une augmentation des ph et une dilution au niveau du potassium.

L'évolution la plus importante concerne la maturité phénolique et l'aspect des pellicules qui ont fortement évolué. Sur le réseau mesuré la semaine dernière, on a pu constater une augmentation significative de la teneur en anthocyanes, ainsi que des polyphénols totaux. Ces observations sont confirmées en laboratoire et sur le terrain. Les teneurs en anthocyanes et en polyphénols totaux correspondent désormais à celles mesurées en 2001 et 2004.

### **SECTEUR DIOIS**

Les prélèvements ont été effectués le 18 Septembre. Sur Muscat et sur le Bas Diois, les vendanges sont bien avancées.

Les résultats moyens sont donc à interpréter avec précaution (modification des parcelles restantes prélevées).

Les vendanges se déroulent sous d'excellentes conditions météorologiques, malgré les pluies de Jeudi dernier.

#### **En Clairette**

Suite aux dernières pluies, les raisins grossissent mais relativement peu (+20 g). Le degré varie peu (+0.1 à 0.5). Les ph augmentent peu, les acidités diminuent (-0.6 à -1.0) ainsi que l'acide malique (- 0.8 à -1.0 g/l).

### **SECTEUR TRICASTIN**

Les vendanges sont bien avancées sur la majorité des secteurs.

Les pluies n'ont pas entraîné de grossissement des 200 grains, mais l'évolution de la maturité est ralentie : faible progression des degrés, baisse des acidités, montée des ph. Les vendanges sont en cours.



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Condrieu / Cote Rotie

20/09/2006

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
<b>Syr</b>											
Côtes Baudin (haut)	320	215	12,8	4,70	3,3	1,60	7,70	1 474			
Côte Blonde (haut)	356	202	12,0	5,10	3,5	3,90	6,60	1 959			
Côte Blonde	321	215	12,8	4,10	3,6	2,10	7,40	1 936			
Côte Brune	325	199	11,8	4,70	3,4	1,90	8,20	1 782			
Coteau de Tupin	326	202	12,0	4,50	3,5	2,00	8,00	1 865			
<b>Moyenne</b>	<b>330</b>	<b>207</b>	<b>12,3</b>	<b>4,60</b>	<b>3,5</b>	<b>2,30</b>	<b>7,58</b>	<b>1 803</b>			
<b>Vio</b>											
Haut De Côteau	216	245	14,6	5,40	3,4	2,90	6,70	1 899			
Les Rivoires	316	231	13,7	4,50	3,4	1,20	8,10	1 363			
<b>Moyenne</b>	<b>266</b>	<b>238</b>	<b>14,1</b>	<b>4,95</b>	<b>3,4</b>	<b>2,05</b>	<b>7,40</b>	<b>1 631</b>			
<b>Moy.Sect Condrieu / Cote Rotie</b>	<b>311</b>	<b>216</b>	<b>12,8</b>	<b>4,70</b>	<b>3,4</b>	<b>2,23</b>	<b>7,53</b>	<b>1 754</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -3,86      6      0,34      -0,91      0,07      -0,86      -1,24      -117,29



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :Cornas / St peray

20/09/2006

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
<b>Syr</b>											
Reynards (bas)	359	224	13,3	3,80	3,6	1,90	7,40	1 966			
Reynards	326	212	12,6	3,50	3,5	1,50	6,50	1 787			
La Genale	350	191	11,4	4,60	3,3	2,40	7,20	1 681			
<b>Moyenne</b>	<b>345</b>	<b>209</b>	<b>12,4</b>	<b>3,95</b>	<b>3,5</b>	<b>1,93</b>	<b>7,03</b>	<b>1 811</b>			
<b>Moy.Sect Cornas / St peray</b>	<b>345</b>	<b>209</b>	<b>12,4</b>	<b>3,95</b>	<b>3,5</b>	<b>1,93</b>	<b>7,03</b>	<b>1 811</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 12,00      2      0,11      -0,11      0,05      -0,47      0,20      156,00



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Crozes

20/09/2006

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
<b>Mars</b>											
Caffiau	376	197	11,7	4,40	3,4	2,60	7,10	1 579			
<b>Moyenne</b>	<b>376</b>	<b>197</b>	<b>11,7</b>	<b>4,40</b>	<b>3,4</b>	<b>2,60</b>	<b>7,10</b>	<b>1 579</b>			
<b>Syr</b>											
Les 7 Chemins	333	199	11,8	4,60	3,4	1,30	8,30	1 601			
Clône 100	390	202	12,0	4,90	3,6	3,70	7,20	2 133			
Les Pends	385	203	12,0	3,90	3,6	2,30	7,10	2 024			
Vousseres-est	396	187	11,1	5,00	3,4	2,40	8,70	1 764			
Les Cerisiers	324	194	11,5	4,60	3,5	3,00	7,00	1 928			
Les Clairmonts	386	198	11,7	4,10	3,5	1,50	7,70	1 964			
Vignes Jeunes	353	205	12,2	4,20	3,5	1,80	7,10	1 918			
Vousseres-ouest	409	174	10,3	5,10	3,3	3,00	7,70	1 498			
<b>Moyenne</b>	<b>372</b>	<b>195</b>	<b>11,6</b>	<b>4,55</b>	<b>3,5</b>	<b>2,38</b>	<b>7,60</b>	<b>1 854</b>			
<b>Moy.Sect Crozes</b>	<b>372</b>	<b>195</b>	<b>11,6</b>	<b>4,53</b>	<b>3,5</b>	<b>2,40</b>	<b>7,54</b>	<b>1 823</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 5,11      5      0,31      -0,74      0,07      -0,78      -0,47      -77,00



## CONTROLE MATURETE

**Prélèvement N° 6**

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Die Bas / CDR Brezem

20/09/2006

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
<b>Clair</b>											
Perrache	292	175	10,4	5,00	3,3	3,10	7,60	1 406			
La Tour	378	174	10,3	4,80	3,3	3,00	7,00	1 276			
Lauzère	304	210	12,5	4,00	3,4	2,10	6,40	1 486			
Le Collet	303	161	9,6	4,80	3,3	3,30	7,30	1 343			
a renseigner	270	186	11,1	4,10	3,3	2,10	6,60	1 522			
<b>Moyenne</b>	<b>309</b>	<b>181</b>	<b>10,8</b>	<b>4,55</b>	<b>3,3</b>	<b>2,72</b>	<b>6,98</b>	<b>1 407</b>			
<b>Musc</b>											
Perrache	298	228	13,5	4,80	3,4	2,40	5,90	1 491			
a renseigner	354	207	12,3	5,90	3,2	2,90	8,30	1 369			
<b>Moyenne</b>	<b>326</b>	<b>217</b>	<b>12,9</b>	<b>5,37</b>	<b>3,3</b>	<b>2,65</b>	<b>7,10</b>	<b>1 430</b>			
<b>Syr</b>											
La Rolière	389	192	11,4	5,20	3,5	3,90	7,40	2 124			
Brezem	331	210	12,5	3,90	3,5	1,50	7,70	1 779			
Les Davids	364	205	12,2	4,00	3,6	2,10	7,00	2 015			
Les Davids	365	203	12,1	4,30	3,6	2,80	7,20	2 104			
<b>Moyenne</b>	<b>362</b>	<b>203</b>	<b>12,0</b>	<b>4,35</b>	<b>3,6</b>	<b>2,57</b>	<b>7,32</b>	<b>2 006</b>			
<b>Moy.Sect Die Bas / CDR Brezem</b>	<b>332</b>	<b>196</b>	<b>11,6</b>	<b>4,63</b>	<b>3,4</b>	<b>2,65</b>	<b>7,13</b>	<b>1 629</b>			

*Evolution par rapport au précédent prélèvement :*    **-2,45**                    **5**                    **0,28**                    **-0,57**                    **0,05**                    **-0,83**                    **-0,24**                    **-72,18**



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Die Haut / Chatillon

20/09/2006

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
<b>Alic</b>											
Domaine Boquel	276	215	12,8	5,70	3,3	3,20	7,60	1 589			
<b>Moyenne</b>	<b>276</b>	<b>215</b>	<b>12,8</b>	<b>5,70</b>	<b>3,3</b>	<b>3,20</b>	<b>7,60</b>	<b>1 589</b>			
<b>Clair</b>											
Saint-Martin	262	139	8,3	6,30	3,2	4,90	7,10	1 408			
a renseigner	268	141	8,4	6,90	3,2	5,60	7,90	1 309			
Les Brouats	291	165	9,8	5,90	3,2	4,10	7,50	1 317			
a renseigner	279	171	10,1	4,60	3,2	2,70	7,30	1 338			
Les Violettes	293	152	9,1	6,60	3,2	5,10	7,70	1 402			
<b>Moyenne</b>	<b>279</b>	<b>154</b>	<b>9,1</b>	<b>6,08</b>	<b>3,2</b>	<b>4,48</b>	<b>7,50</b>	<b>1 355</b>			
<b>Gam</b>											
Saint-Martin	234	223	13,3	4,50	3,4	2,60	6,90	1 595			
Le Côteau	268	194	11,5	5,70	3,2	2,50	9,30	1 540			
Le Côteau	311	202	12,0	5,60	3,2	2,50	8,50	1 517			
<b>Moyenne</b>	<b>271</b>	<b>206</b>	<b>12,3</b>	<b>5,26</b>	<b>3,3</b>	<b>2,53</b>	<b>8,23</b>	<b>1 551</b>			
<b>Musc</b>											
a renseigner	417	197	11,7	5,60	3,2	3,30	7,10	1 301			
Les Brouats	336	185	11,0	6,10	3,2	3,40	8,30	1 462			
a renseigner	349	176	10,4	5,80	3,2	3,20	7,70	1 380			
<b>Moyenne</b>	<b>367</b>	<b>186</b>	<b>11,0</b>	<b>5,86</b>	<b>3,2</b>	<b>3,30</b>	<b>7,70</b>	<b>1 381</b>			
<b>Moy.Sect Die Haut / Chatillon</b>	<b>299</b>	<b>180</b>	<b>10,7</b>	<b>5,79</b>	<b>3,2</b>	<b>3,59</b>	<b>7,74</b>	<b>1 430</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 7,00      9      0,54      -0,79      0,02      -0,94      -0,64      -110,67



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Hermitage

20/09/2006

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
<b>Mars</b>											
Les Murets	341	238	14,2	3,10	3,4	0,80	6,00	1 363			
Rocoules	377	228	13,5	3,60	3,5	1,20	6,00	1 553			
<b>Moyenne</b>	<b>359</b>	<b>233</b>	<b>13,8</b>	<b>3,37</b>	<b>3,4</b>	<b>1,00</b>	<b>6,00</b>	<b>1 458</b>			
<b>Syr</b>											
Les Murets	363	200	11,9	4,80	3,3	1,90	8,50	1 779			
Les Diognieres	349	195	11,6	4,20	3,6	2,60	7,30	2 232			
Les Bessards (Sud)	362	205	12,2	5,00	3,4	2,80	7,30	2 026			
Le Meal	386	211	12,5	4,30	3,6	2,20	7,10	2 343			
<b>Moyenne</b>	<b>365</b>	<b>203</b>	<b>12,0</b>	<b>4,55</b>	<b>3,5</b>	<b>2,37</b>	<b>7,55</b>	<b>2 095</b>			
<b>Moy.Sect Hermitage</b>	<b>363</b>	<b>213</b>	<b>12,6</b>	<b>4,16</b>	<b>3,5</b>	<b>1,92</b>	<b>7,03</b>	<b>1 883</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -4,00      5      0,27      -0,46      0,07      -0,55      -0,53      -15,67



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :St Joseph

20/09/2006

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
<b>Mars</b>											
Les Tavadès Nord	346	234	13,9	4,00	3,3	1,70	8,60	1 474			
D 6	320	212	12,6	4,00	3,4	2,00	6,70	1 469			
<b>Moyenne</b>	<b>333</b>	<b>223</b>	<b>13,2</b>	<b>4,00</b>	<b>3,4</b>	<b>1,85</b>	<b>7,65</b>	<b>1 472</b>			
<b>Rous</b>											
a renseigner	349	232	13,8	4,70	3,4	2,10	7,60	1 744			
<b>Moyenne</b>	<b>349</b>	<b>232</b>	<b>13,8</b>	<b>4,71</b>	<b>3,4</b>	<b>2,10</b>	<b>7,60</b>	<b>1 744</b>			
<b>Syr</b>											
Quartier ST Joseph	309	201	12,0	4,00	3,5	2,10	6,70	1 776			
Les Murets	405	182	10,8	4,00	3,5	2,30	6,80	1 789			
Dorel	359	183	10,9	4,70	3,3	2,10	7,10	1 420			
Arras	383	190	11,3	4,60	3,4	3,00	7,00	1 766			
Le Pichonnier	325	184	10,9	4,30	3,4	2,30	7,10	1 648			
La Cité	376	183	10,9	4,70	3,3	2,50	7,80	1 301			
Les Tavadès Sud	389	192	11,4	4,90	3,4	3,20	8,30	1 971			
Les Rivoires	327	206	12,3	4,80	3,5	2,40	7,70	2 061			
Brunieux	347	196	11,7	5,60	3,3	4,40	6,90	1 748			
Garenne	302	179	10,7	4,40	3,2	2,00	7,80	1 166			
<b>Moyenne</b>	<b>352</b>	<b>190</b>	<b>11,3</b>	<b>4,60</b>	<b>3,4</b>	<b>2,63</b>	<b>7,32</b>	<b>1 665</b>			
<b>Moy.Sect St Joseph</b>	<b>349</b>	<b>198</b>	<b>11,8</b>	<b>4,52</b>	<b>3,4</b>	<b>2,47</b>	<b>7,39</b>	<b>1 641</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -5,92      9      0,54      -0,57      0,06      -0,85      -0,02      141,54



## CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : Tricastin A

20/09/2006

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
<b>Car</b>											
Bois Des Blaches	335	182	10,8	4,30	3,3	1,60	7,20	1 285			
a renseigner	300	201	12,0	4,30	3,5	2,40	6,80	1 775			
<b>Moyenne</b>	<b>318</b>	<b>192</b>	<b>11,4</b>	<b>4,31</b>	<b>3,4</b>	<b>2,00</b>	<b>7,00</b>	<b>1 530</b>			
<b>Cin</b>											
Bois Des Mattes	369	217	12,9	3,60	3,4	1,10	7,20	1 291			
Route De Bouchet	386	208	12,3	3,40	3,4	0,60	7,40	1 178			
<b>Moyenne</b>	<b>378</b>	<b>212</b>	<b>12,6</b>	<b>3,54</b>	<b>3,4</b>	<b>0,85</b>	<b>7,30</b>	<b>1 235</b>			
<b>Gre</b>											
Bois Des Blaches	259	199	11,8	3,00	3,4	(0,10)	7,70	1 115			
LA BAUME DE TRANSIT Bois D	258	205	12,2	2,70	3,5	(0,20)	7,40	1 366			
<b>Moyenne</b>	<b>259</b>	<b>202</b>	<b>12,0</b>	<b>2,84</b>	<b>3,4</b>	<b>(0,15)</b>	<b>7,55</b>	<b>1 241</b>			
<b>Syr</b>											
Bois Des Mattes	286	162	9,6	4,40	3,2	1,00	7,90	1 315			
<b>Moyenne</b>	<b>286</b>	<b>162</b>	<b>9,6</b>	<b>4,36</b>	<b>3,2</b>	<b>1,00</b>	<b>7,90</b>	<b>1 315</b>			
<b>Moy.Sect Tricastin A</b>	<b>313</b>	<b>196</b>	<b>11,7</b>	<b>3,68</b>	<b>3,4</b>	<b>0,91</b>	<b>7,37</b>	<b>1 332</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : -6,14 (3) -0,19 -0,23 0,02 -0,54 -0,97 -93,29



## CONTROLE MATURETE

**Prélèvement N° 6**

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur : **Tricastin B**

20/09/2006

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
<b>Car</b>											
Les lonnes	392	196	11,7	4,50	3,5	2,50	7,30	1 781			
<b>Moyenne</b>	<b>392</b>	<b>196</b>	<b>11,7</b>	<b>4,52</b>	<b>3,5</b>	<b>2,50</b>	<b>7,30</b>	<b>1 781</b>			
<b>Cin</b>											
Le Mas	509	211	12,5	3,50	3,5	1,60	7,40	1 471			
<b>Moyenne</b>	<b>509</b>	<b>211</b>	<b>12,5</b>	<b>3,55</b>	<b>3,5</b>	<b>1,60</b>	<b>7,40</b>	<b>1 471</b>			
<b>Gre</b>											
Flandrin	337	232	13,8	3,10	3,5	0,60	7,20	1 465			
Les lonnes	415	218	13,0	3,20	3,5	0,80	7,50	1 283			
Le Mas	273	207	12,3	3,70	3,3	0,90	8,20	1 170			
a renseigner	329	215	12,7	3,70	3,4	1,60	7,30	1 546			
Caleche	356	207	12,3	4,70	3,3	2,10	8,10	1 452			
<b>Moyenne</b>	<b>342</b>	<b>216</b>	<b>12,8</b>	<b>3,67</b>	<b>3,4</b>	<b>1,20</b>	<b>7,66</b>	<b>1 383</b>			
<b>Syr</b>											
Caleche	275	206	12,2	5,20	3,4	3,60	6,40	1 816			
Les lonnes	331	208	12,4	4,10	3,5	2,60	6,00	1 769			
Le Figuier	250	214	12,7	4,60	3,4	2,30	7,40	1 684			
<b>Moyenne</b>	<b>285</b>	<b>209</b>	<b>12,4</b>	<b>4,62</b>	<b>3,4</b>	<b>2,83</b>	<b>6,60</b>	<b>1 756</b>			
<b>Moy.Sect Tricastin B</b>	<b>347</b>	<b>211</b>	<b>12,6</b>	<b>4,03</b>	<b>3,4</b>	<b>1,86</b>	<b>7,28</b>	<b>1 544</b>			

**Evolution par rapport au précédent prélèvement :**    1,30            0            0,03            -0,50            0,02            -0,43            -0,85            -125,50



## CONTROLE MATURITE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :VDP Collines

20/09/2006

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
<b>Gam</b>											
Blassieu	344	215	12,8	4,80	3,3	1,70	7,50	1 422			
<b>Moyenne</b>	<b>344</b>	<b>215</b>	<b>12,8</b>	<b>4,76</b>	<b>3,3</b>	<b>1,70</b>	<b>7,50</b>	<b>1 422</b>			
<b>Syr</b>											
Pecher Ouest	335	188	11,2	5,30	3,4	3,50	7,90	2 097			
Clones	371	190	11,3	4,80	3,5	2,40	7,60	2 244			
Blassieu	351	179	10,7	4,90	3,3	2,90	7,10	1 208			
Les Blaches	379	184	10,9	5,70	3,3	3,70	7,90	1 821			
Les Royons	406	168	10,0	5,40	3,2	3,30	8,00	1 628			
<b>Moyenne</b>	<b>368</b>	<b>182</b>	<b>10,8</b>	<b>5,24</b>	<b>3,3</b>	<b>3,16</b>	<b>7,70</b>	<b>1 800</b>			
<b>Moy.Sect VDP Collines</b>	<b>364</b>	<b>187</b>	<b>11,1</b>	<b>5,16</b>	<b>3,3</b>	<b>2,92</b>	<b>7,67</b>	<b>1 737</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 13,50      9      0,55      -0,29      0,04      -0,90      0,25      313,83



## CONTROLE MATURETE

Prélèvement N° 6

Tableau de Synthèse Hebdo

Secteur :VDP Comte

20/09/2006

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
<b>Cab</b>											
Le Plot	202	160	9,5	6,40	3,3	4,60	7,90	1 640			
<b>Moyenne</b>	<b>202</b>	<b>160</b>	<b>9,5</b>	<b>6,36</b>	<b>3,3</b>	<b>4,60</b>	<b>7,90</b>	<b>1 640</b>			
<b>Gre</b>											
Bois de Laud	419	199	11,8	5,10	3,3	3,20	7,50	1 316			
Cimetière	337	175	10,4	4,60	3,3	1,90	8,20	1 173			
<b>Moyenne</b>	<b>378</b>	<b>187</b>	<b>11,1</b>	<b>4,81</b>	<b>3,3</b>	<b>2,55</b>	<b>7,85</b>	<b>1 245</b>			
<b>Syr</b>											
Bois De Loup	351	191	11,4	4,90	3,4	3,70	6,20	1 587			
a renseigner	361	168	10,0	5,60	3,3	4,50	7,10	1 648			
<b>Moyenne</b>	<b>356</b>	<b>180</b>	<b>10,7</b>	<b>5,25</b>	<b>3,4</b>	<b>4,10</b>	<b>6,65</b>	<b>1 618</b>			
<b>Moy.Sect VDP Comte</b>	<b>334</b>	<b>179</b>	<b>10,6</b>	<b>5,29</b>	<b>3,3</b>	<b>3,58</b>	<b>7,38</b>	<b>1 473</b>			

Evolution par rapport au précédent prélèvement : 10,00 (1) -0,07 -0,31 -0,01 -0,54 -0,74 38,80

## *Un très bon millésime s'annonce en Ventoux...*

### *Tendances par secteur*

La majorité des parcelles de la zone précoce étant vendangées ; utiliser les moyennes par secteur ne révélerait pas d'information représentative. Aussi, nous ne présentons ici que les moyennes sur les zones tardives.

#### Nord-est zone tardive :

	Poids 200 grains (g)	Degré probable (% vol.)	Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	pH	Indice Polyphénols	Indice Anthocyanes	Sucres/AT
<b>Grenache</b>	<b>222</b>	<b>14.1</b>	<b>3.6</b>	<b>3.46</b>	<b>2.15</b>	<b>3.89</b>	<b>67.1</b>
<b>Syrah</b>	<b>208</b>	<b>13.8</b>	<b>4.2</b>	<b>3.46</b>	<b>2.48</b>	<b>6.44</b>	<b>55.4</b>

Communes : Beaumont, Malaucène, Le Barroux, Entrechaux, Crillon le Brave, Bédoin, Flassan, Mormoiron, Villes/Auzon, Blauvac. Prélèvements du 18/09/06.

#### Calavon zone tardive :

	Poids 200 grains (g)	Degré probable (% vol.)	Acidité totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	pH	Indice Polyphénols	Indice Anthocyanes	Sucres/AT
<b>Grenache</b>	<b>206</b>	<b>14.3</b>	<b>3.4</b>	<b>3.47</b>	<b>1.60</b>	<b>2.77</b>	<b>69.9</b>
<b>Syrah</b>	<b>192</b>	<b>14.7</b>	<b>3.7</b>	<b>3.50</b>	<b>2.55</b>	<b>6.61</b>	<b>67.9</b>

Communes : Rustrel, Saignon, Apt, Saint Saturnin les Apt, Villars, Castelet, Saint Martin de Castillon, Caseneuve, Murs. Prélèvements du 18/09/06.

Nous assistons à une baisse importante des poids de baies (en moyenne 20 à 25%). Cela résulte parfois d'une dégradation de l'état sanitaire mais le plus souvent d'une tendance à la concentration sur souche malgré les pluies.

Les degrés potentiels n'évoluent plus sur les deux cépages.

L'acidité totale n'évolue que faiblement sur les deux cépages (-0,3 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l) se qui s'accompagne d'une augmentation normale à forte (en cas de botrytis) du pH.

Les indices d'anthocyanes n'évoluent plus voire sont en baisse sur les parcelles équilibrées.

### ***Observations au vignoble***

Suite aux précipitations de cette semaine (30 à 80 mm suivant les secteurs) nous observons une augmentation de la fréquence des foyers de botrytis. Par chance, le fort mistral de dimanche et lundi rendent ces foyers peu actifs (beaucoup sont secs). Il faut rester très vigilant car les prévisions de dégradations sont émises par Météo France pour la fin de la semaine.

S'il faut récolter rapidement les parcelles sensibles (à grosses grappes et entassements des feuillages), certaines parcelles des zones les plus tardives de l'appellation peuvent encore mûrir pour élaborer de très grands vins rouge de Grenache (et également de Mourvèdre et Carignan).

### ***Dégustation des baies***

#### ***Grenache***

Les pulpes sont très fruitées avec des notes intenses de fruits rouges. Les pellicules ont évoluées favorablement sur tous les secteurs. Les parcelles les plus vigoureuses sont légèrement marquées par la dilution mais cela ne devrait être que temporaire vu le mistral puissant qui souffle encore pour quelques jours.

#### ***Syrah***

Toutes les parcelles équilibrées présentes des pulpes fruitées et des pellicules friables. Lors des dégustations, nous ressentons peu la dilution par les pluies.

### ***Conclusion générale***

La maturité complète est maintenant atteinte sur la plupart des parcelles du référentiel du syndicat.

Nous confirmons l'excellent potentiel qualitatif de ce millésime (niveaux de couleur exceptionnel, bonne concentration des raisins malgré les dernières pluies).

La pertinence des process œnologiques choisis sera cependant déterminante pour révéler au mieux les caractéristiques des raisins et atteindre les objectifs de produits recherché par le marché.

**Bonne fin de vendanges à tous !**

Catherine SPEICH  
Syndicat des Vignerons  
des Côtes du Ventoux

Benoît VERDIER  
ICV Vallée du Rhône