



GIGONDAS (secteur 6-84)

17 Septembre 2018

Observations :

Semaine globalement sèche et ensoleillée. Seul le Jeudi a été très nuageux avec seulement quelques gouttes. L'état sanitaire reste correct malgré les rosées matinales assez marquées. Il persiste une belle amplitude thermique entre le jour et la nuit. Beaucoup de syrahs ont été ramassées ainsi que les premiers grenaches.

Evolution depuis la semaine dernière :

On observe un virage : une accélération de la maturation accompagnée d'une légère concentration.

L'évolution est désormais rapide sur grenache et syrah (+1%vol. par semaine) et très rapide sur mourvèdre (+1,8%vol.) Les poids diminuent légèrement (-15g).

Grace à cette concentration, les acides baissent très peu, et les pH augmentent légèrement (bien moins rapidement que les semaines passées).

Alors que les teneurs en azote sont en légère baisse, les potassiums augmentent sensiblement.

De manière logique, on observe une augmentation de polyphénols avec une mention spéciale pour les anthocyanes. Les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit favorisent cette évolution.

Par rapport à 2017 :

On observe toujours quelques jours de retard sur grenache (un peu moins d'une semaine), alors que les syrahs sont en avance de quelques jours et désormais, les mourvèdres sont en avance de plus d'une semaine.

Les acidités sont assez proches, mais les pH sont plus hauts cette année.

Par rapport aux millésimes précédents :

Vous trouverez dans les pages suivantes des courbes d'évolution de certains paramètres pertinents, sur cépage grenache, sur 10 millésimes (2008 à 2018).

Les comparaisons sont faites soit en fonction de la date, soit à degrés probables équivalents. Chaque schéma est commenté. Ces documents permettent de visualiser l'évolution, la tendance par rapport aux autres années, et les similitudes entre millésimes.

Le millésime en cours est systématiquement représenté par la courbe rouge.

Conclusion :

La concentration tant attendu est enfin là. Le profil des raisins a vraiment changé cette dernière semaine. La plupart de syrahs ont été ramassées, ou devraient l'être dans les jours suivants. Les grenaches les plus précoces commencent à être vendangés. Si l'état sanitaire reste aussi bon, les parcelles les plus tardives devraient être ramassées début octobre. Attention cette année aux mourvèdres dont la maturation suit de très près les grenaches voire même les précède dans certains cas. De manière générale, le millésime s'annonce très qualitatif.

Bonnes vendanges à tous !

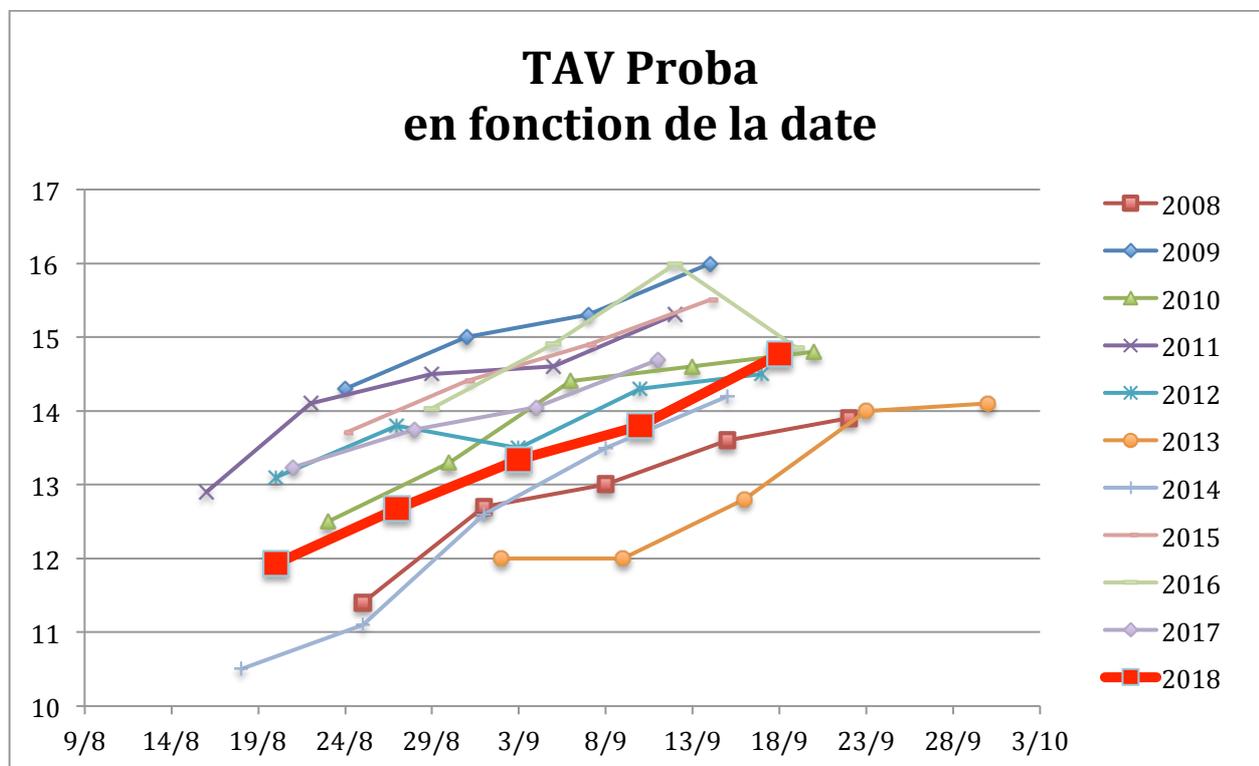
Météo :

Journées tempérées à chaudes. Nuits fraîches. 1 jour couvert avec averses. 1 jours de vents.

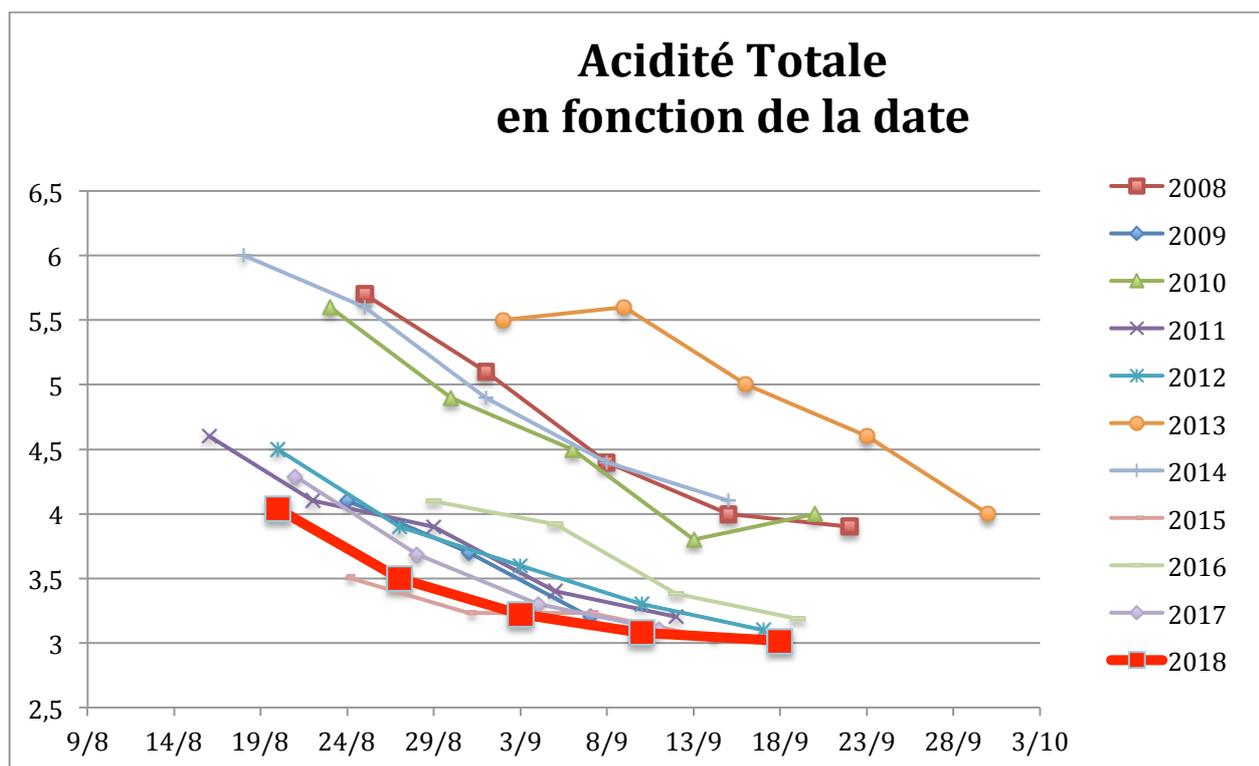
Pluies = 1 mm



L'accélération de la maturation ramène le millésime 2018 en plein cœur des moyennes des 10 millésimes précédents.

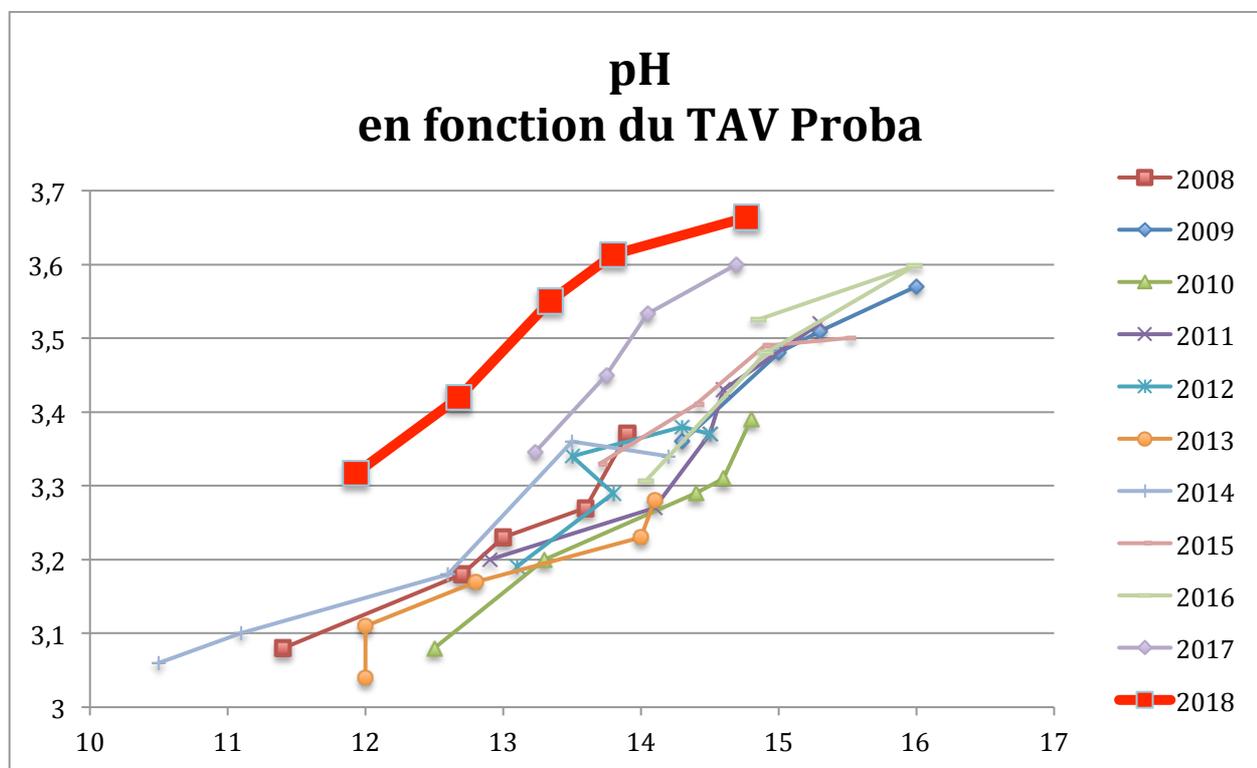


En revanche si on se fie à l'acidité par rapport à la date, 2018 reste le millésime le plus précoce, même si grâce à la concentration nous sommes désormais similaires aux millésimes les moins acides (2009, 2012, 2015, 2017)

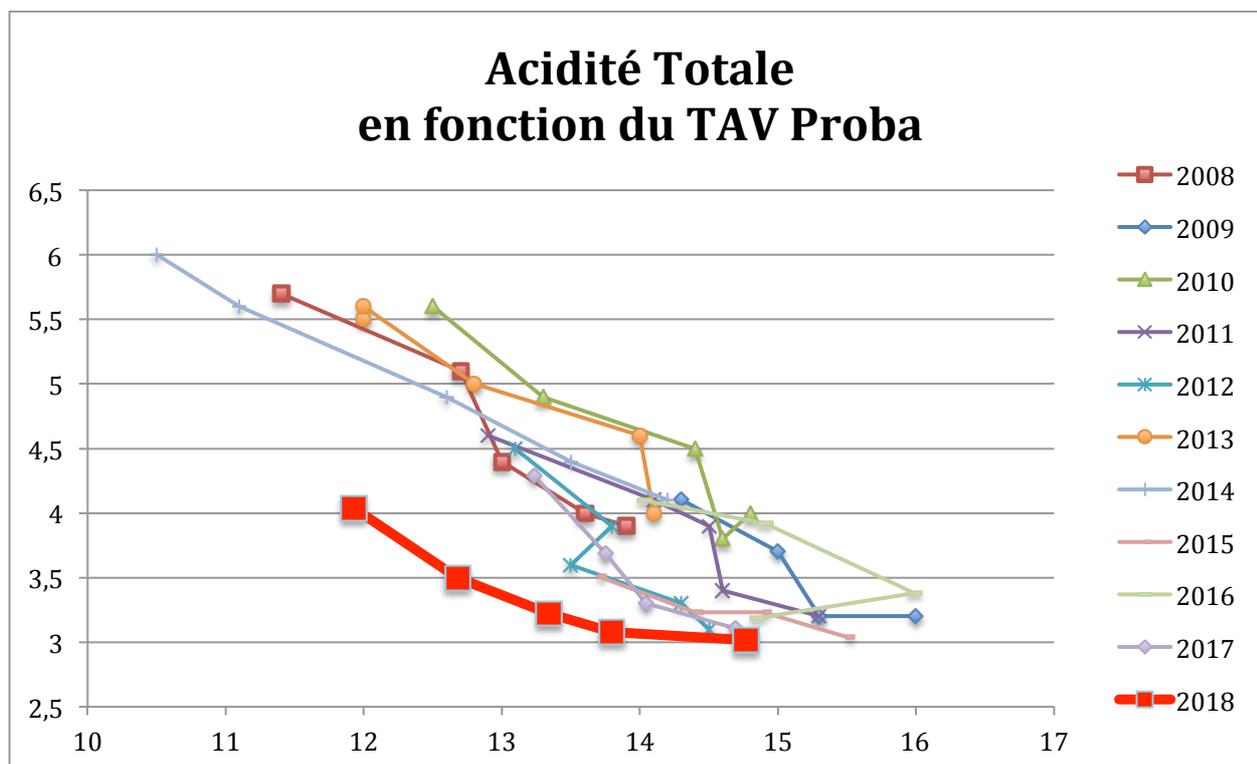




Les pH calment un peu leur évolution. Nous restons cependant sur des valeurs records.

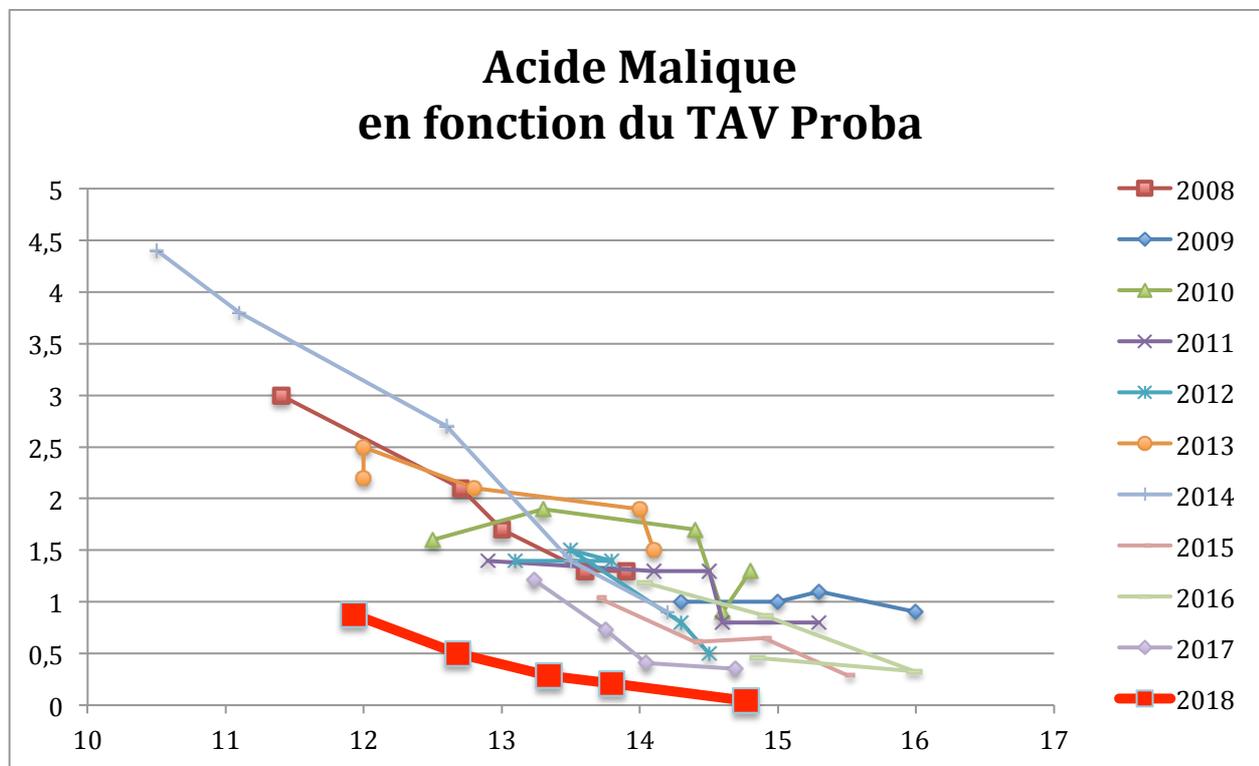


Grace à la concentration nous avons rejoints les courbes des millésimes les moins acides (2009, 2012, 2015, 2017)

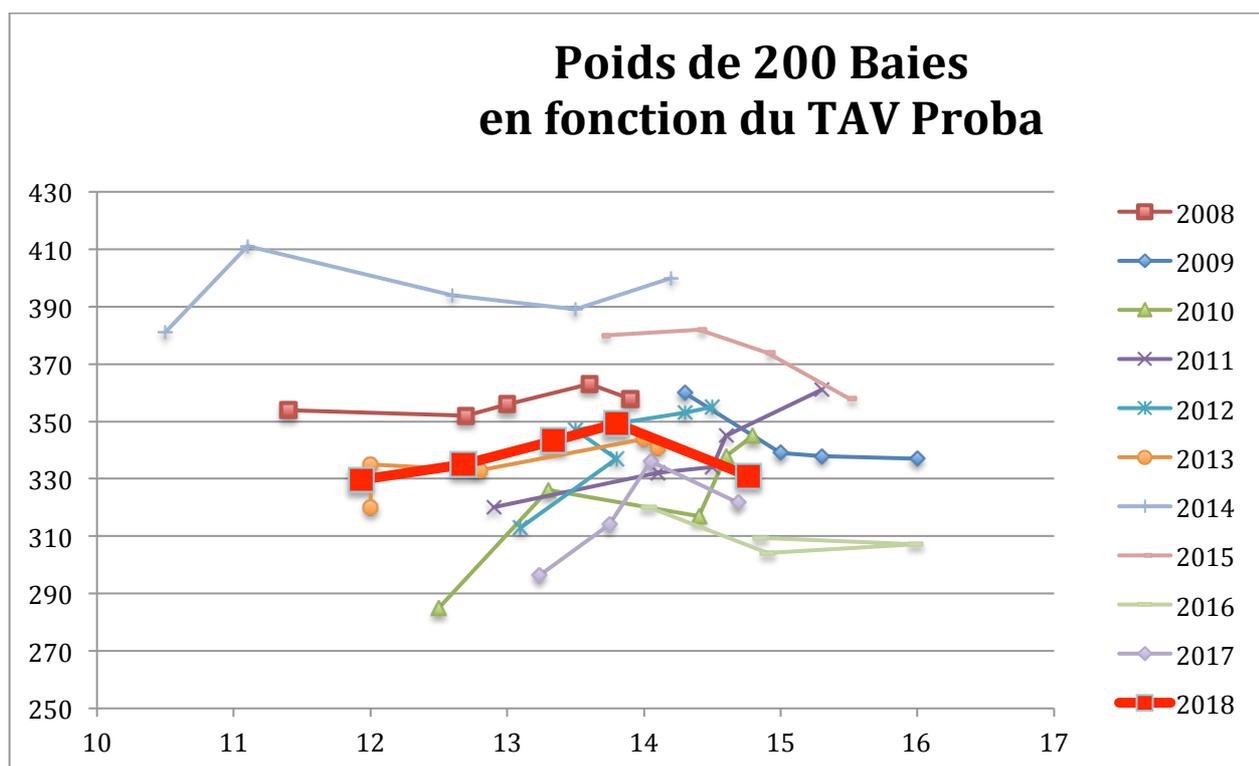


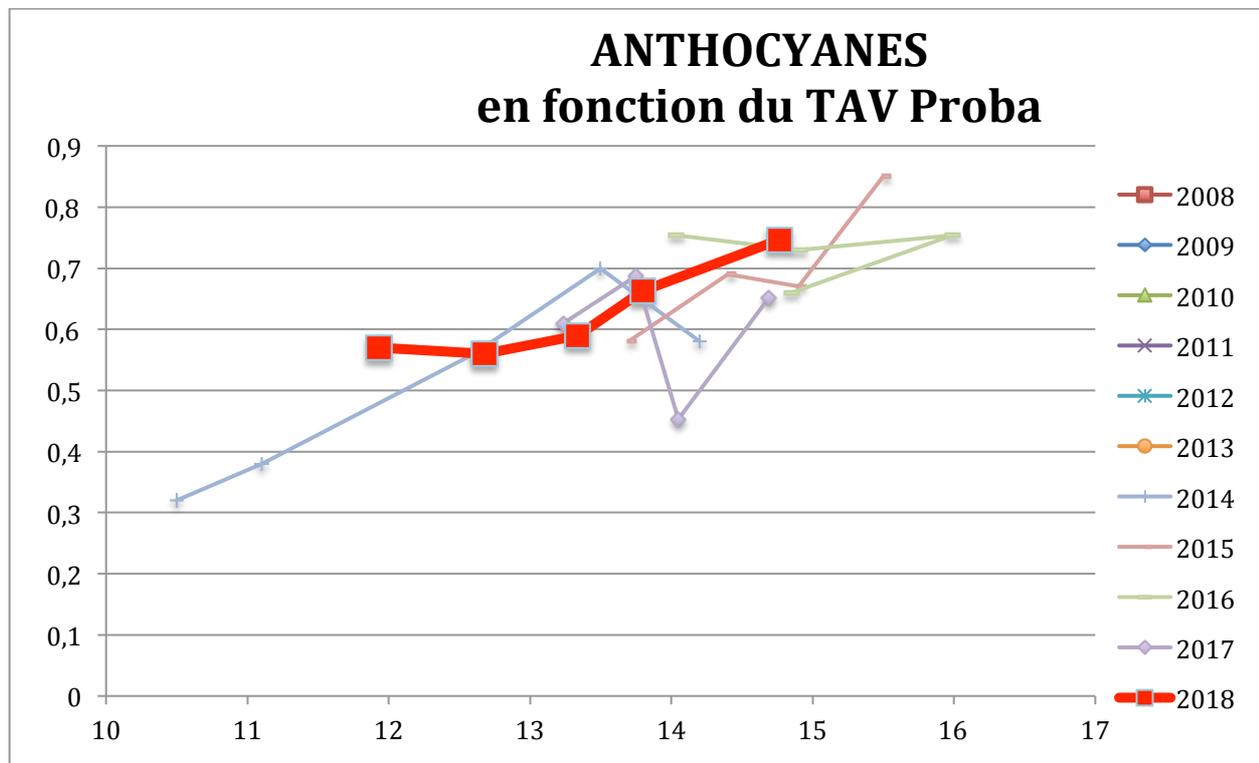


Les maliques ne baisseront plus...



On observe bien le virage pris par les maturités avec enfin la concentration des baies. Nous sommes désormais avec un poids des 200 baies dans la moyenne basse des 10 derniers millésimes.





En ce qui concerne les anthocyanes et les CPT, on constate toujours une évolution positive. Alors que les CPT augmentent doucement pour ce rapprocher des beaux millésimes que sont 2015, 2016 et 2017, les anthocyanes s'accumulent plus rapidement et dépassent désormais 2016 et 2017. Les très bonnes amplitudes thermiques sont favorables à la synthèse des polyphénols.

