



GIGONDAS (secteur 6-84)

3 Septembre 2018

Observations :

Semaine sèche, avec épisode de Mistral samedi et dimanche. Températures plus fraîches.

Evolution depuis la semaine dernière :

L'évolution est homogène sur les trois cépages et sur les différentes parcelles.

Le poids des baies a cessé d'augmenter. La dilution se termine progressivement, et nous sommes cette semaine passée sur une phase d'équilibre.

La maturation est toujours modérée avec un gain de 0,6 à 1%vol. en TAV probable, selon les cépages. Les AT continuent de baisser, mais de manière moins brutale. Les pH quant à eux poursuivent leur augmentation avec la même vigueur. Les maliques baissent peu car déjà sur des valeurs planchers.

Les teneurs en potassium et en azote sont élevées, mais stables.

Les mesures de CPT et d'anthocyanes montrent une légère augmentation, signe que la synthèse des polyphénols se déroule bien. Nous sommes pour le moment sur des valeurs observées en 2014.

Par rapport à 2017 :

Pas de bouleversement par rapport à la semaine dernière :

Nous conservons une semaine de retard au niveau de l'accumulation en sucres pour grenache (-1%vol.). Pour les mourvèdres et les syrahs, l'écart est de seulement quelques jours (-0,5%vol.)

Les acides sont en net déficit sur les 3 cépages.

Nous conservons donc un déséquilibre Sucres/acides de 10 à 15 jours, sans oublier que cette comparaison est faite vis à vis d'un millésime qui n'était pas particulièrement acide !

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 :

Les premières syrahs seront ramassées en début de semaine prochaine. Pour le moment, les grenaches et les mourvèdres ne sont pas prêts. Restez cependant vigilants dans le cas des parcelles aux tout petits rendements. Il est essentiel pour chaque vigneron d'évaluer les maturités de ses parcelles en cherchant le meilleur compromis acidités / TAV probable / tanins.

Cette année plus que jamais, il est impossible de se fier uniquement aux richesses en sucres.

Le très gros déséquilibre acide du millésime se confirme. Nous espérons une concentration des baies qui permettrait de compenser un peu le manque. Si ce phénomène se produit, on peut aussi s'attendre à des « bons » de maturités pouvant aller jusqu'à 2° par semaine. Auquel cas, la semaine de retard serait rapidement compensée.

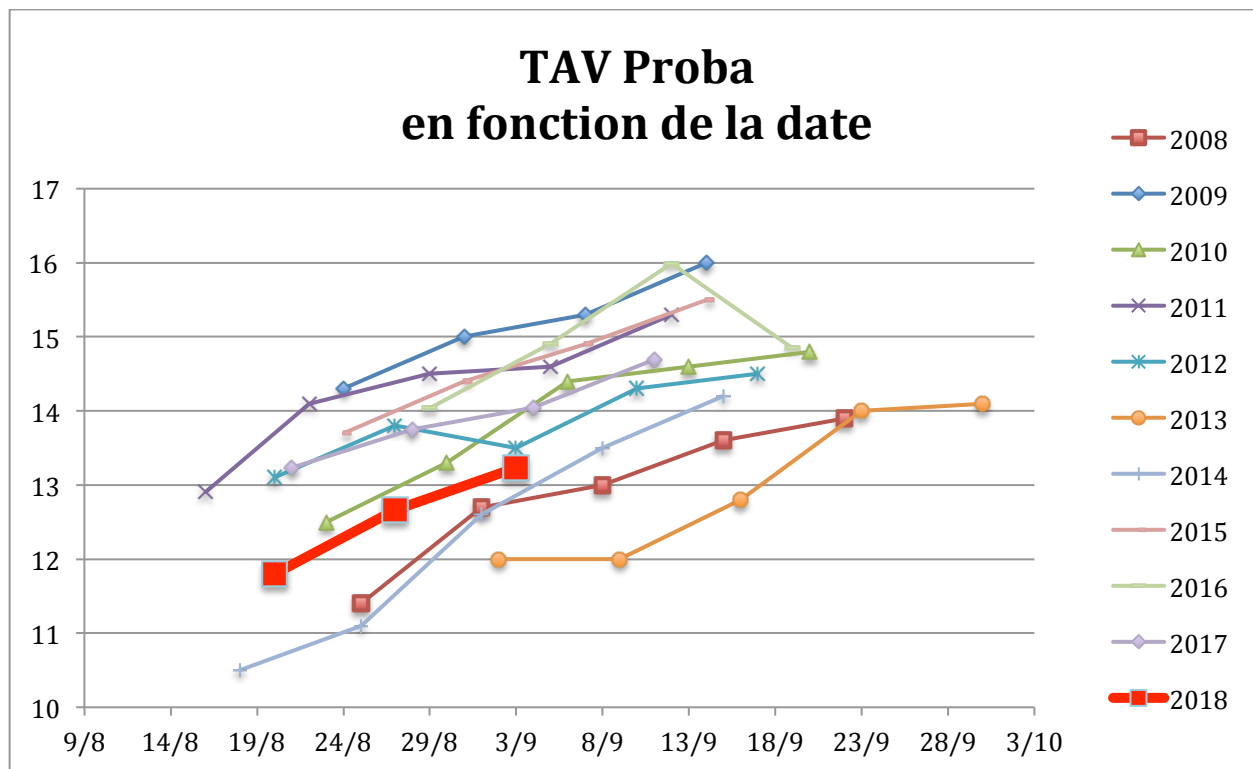
Météo :

Journées tempérées à chaudes. Nuits fraîches. 2 jours de vents.

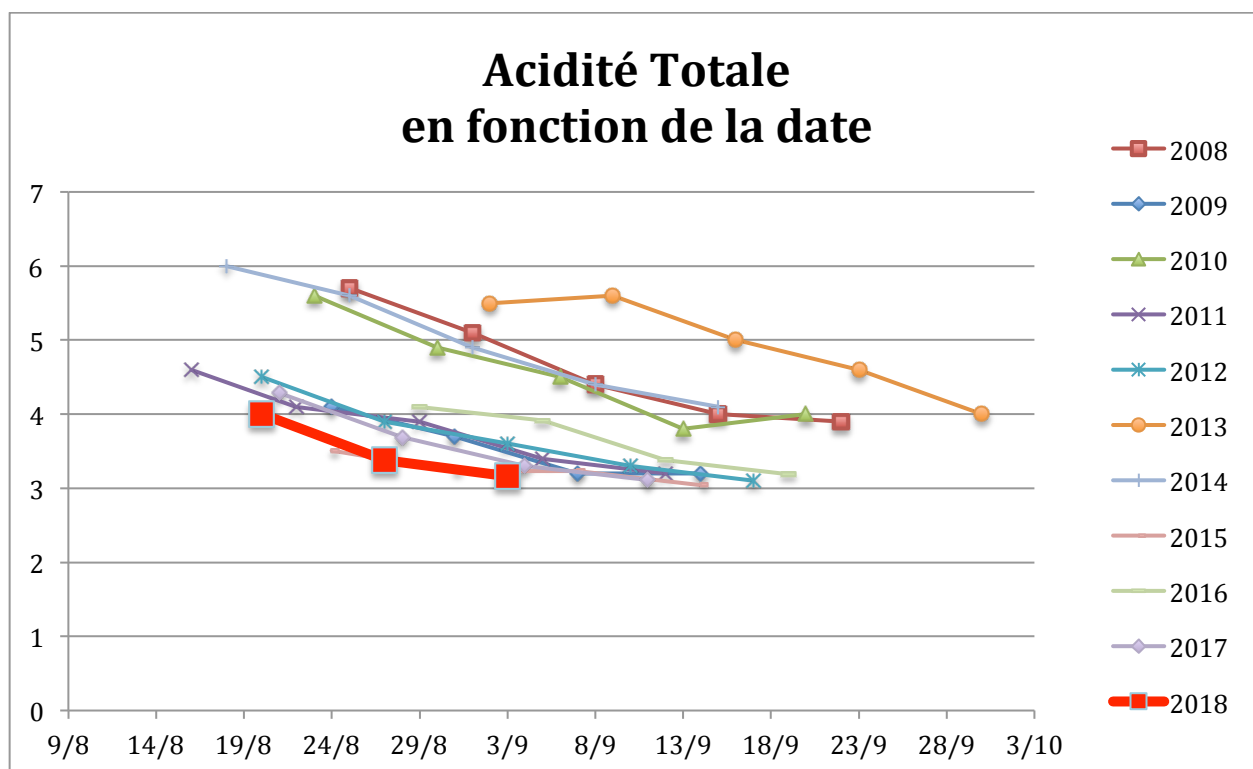
Pluies = 0 mm



Le TAV probable nous confirme la « non précocité » du millésime 2018 à Gigondas. Nous sommes actuellement sur un calendrier compris entre 2012 et 2014.

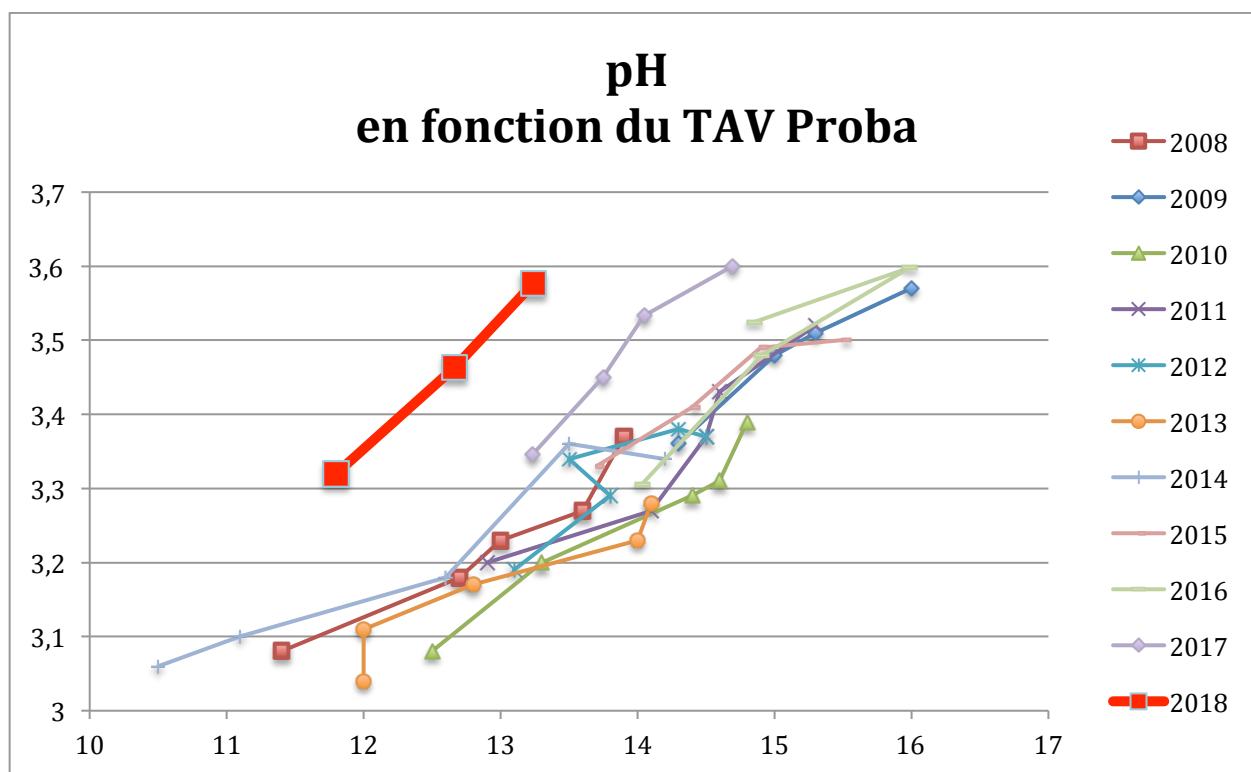


En revanche si on se fie à l'acidité par rapport à la date, 2018 est le millésime le plus précoce (similaire à 2015)

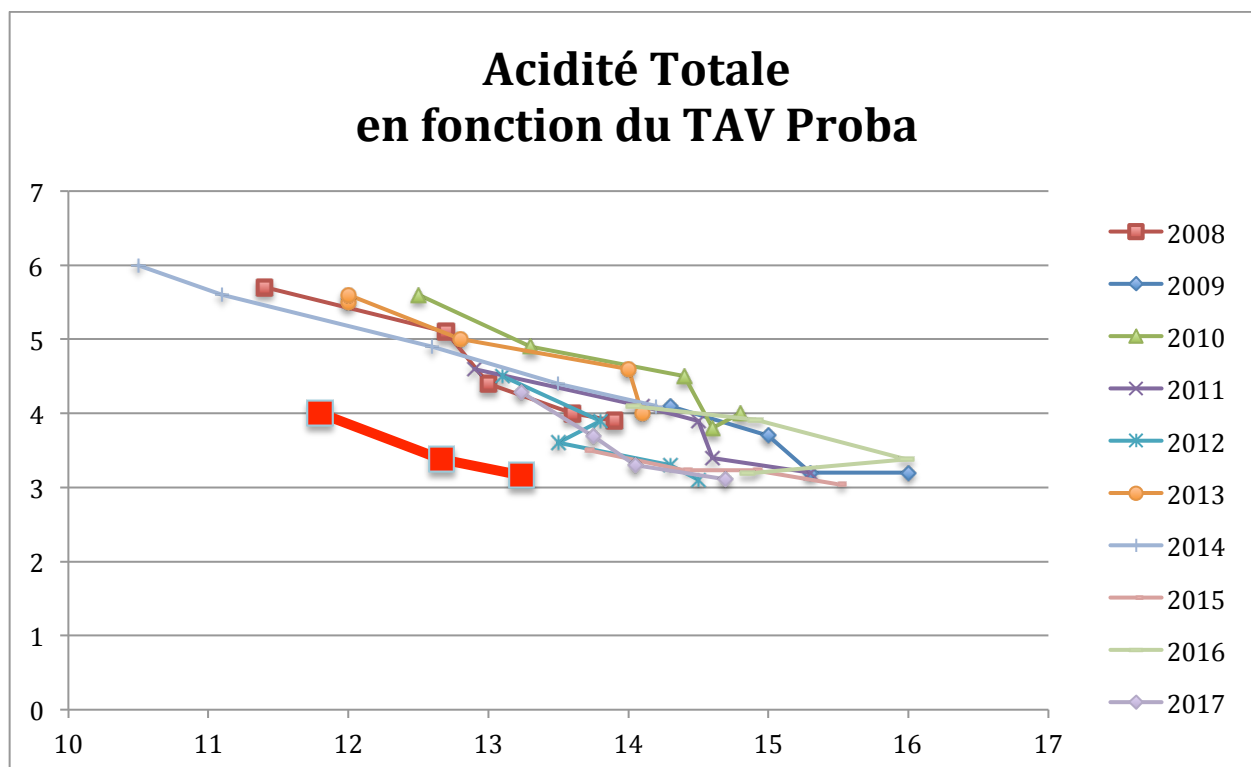




Les pH continuent leur ascension historique

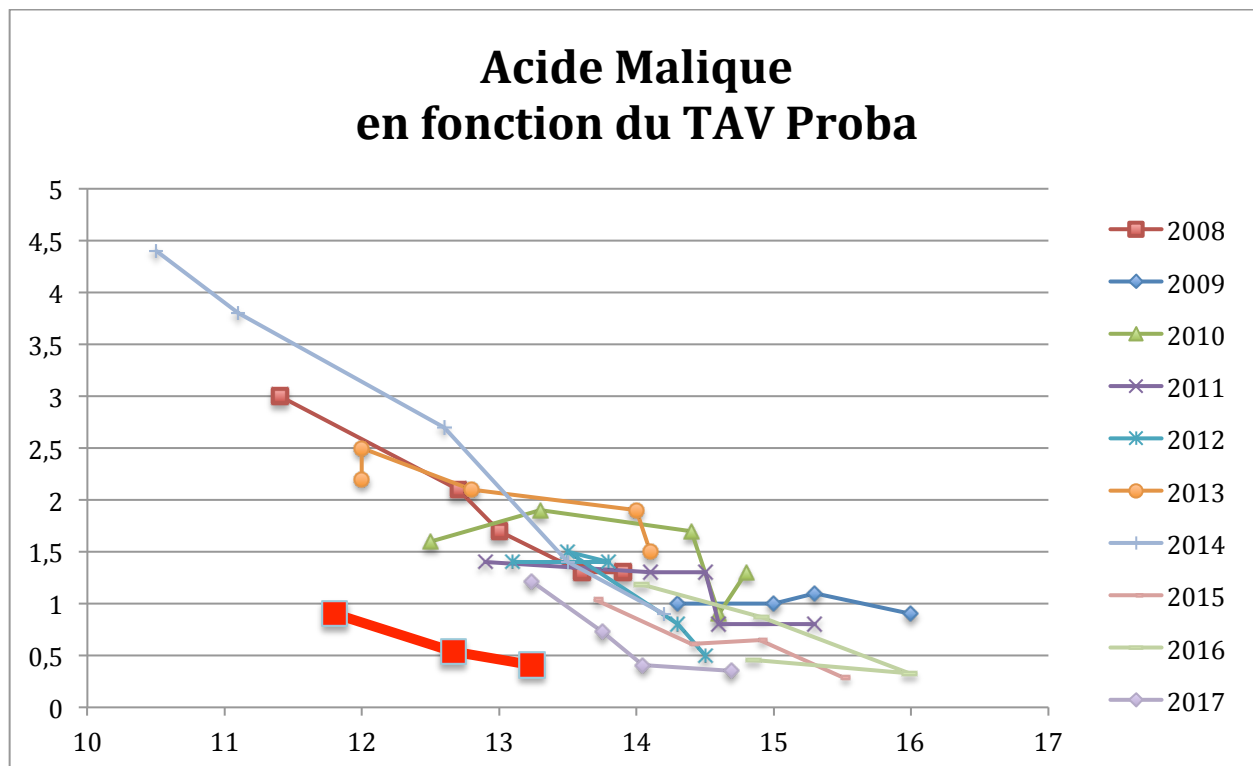


On observe une légère inflexion de la courbe des acidités totales, se rapprochant un peu des millésimes précédents.

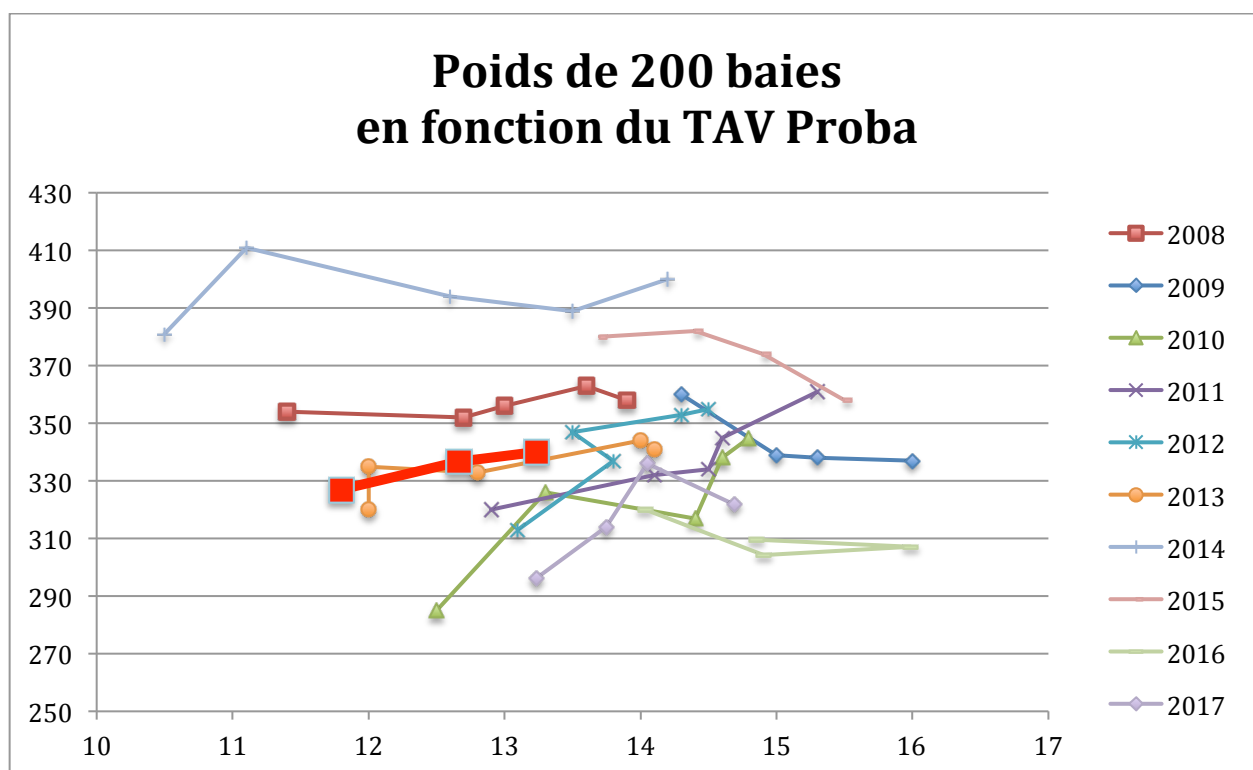


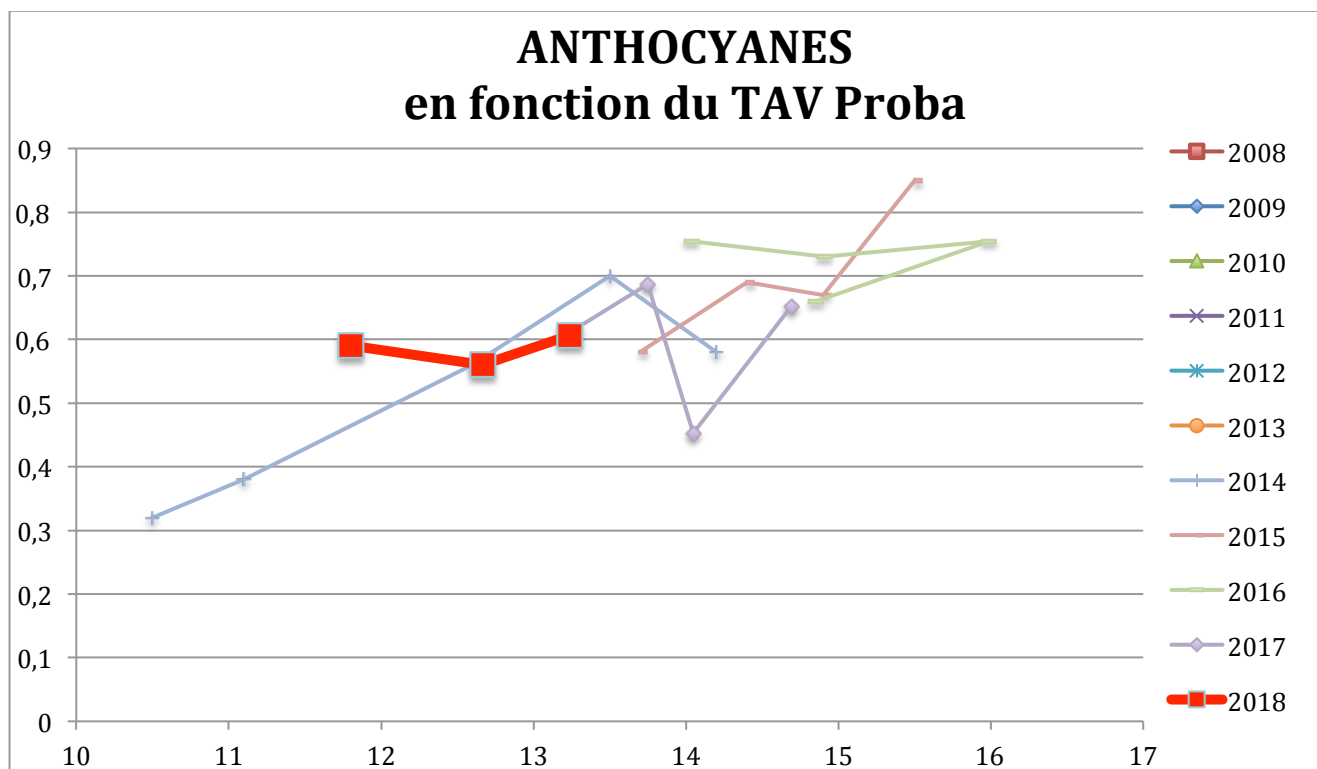


Idem pour le malique. Les valeurs sont très faibles mais baissent peu.

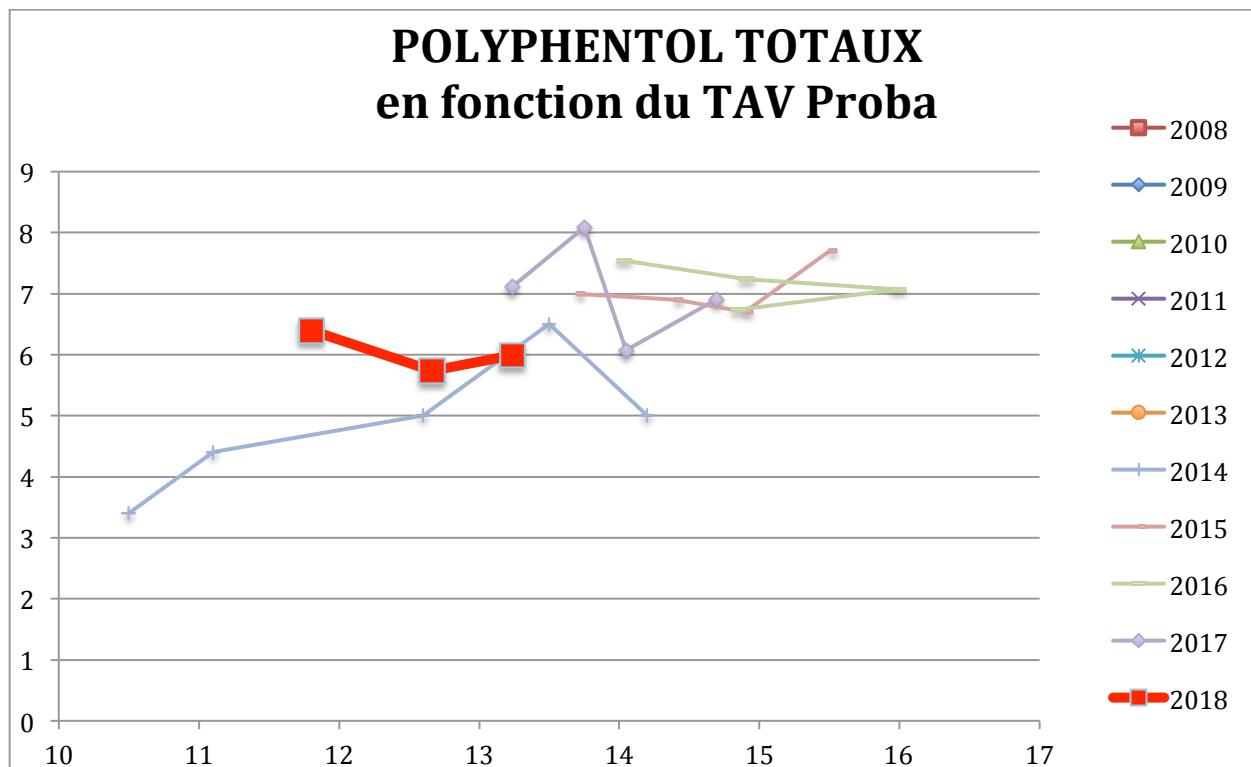


Stagnation du poids des baies cette semaine. Dernière étape avant la concentration ?





En ce qui concerne les anthocyanes et les CPT, on constate de nouveau une accumulation encourageante.





Date	Cépage	Parcelle	Poids 200	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	IC	IPT	Antho	CPT		
03/09/18	GRENACHE	Montrail	611	355	14,3	3,1	3,6	7,9	0,3	1610	159	6,2	38	0,71	6,7	
		Le Péage	612	360	13,8	2,6	3,8	7,1	0,5	1844	238	4,5	37	0,64	5,5	
		Le Trignon	613	330	12,6	3,1	3,6	7,7	0,0	1502	208	5,8	42	0,56	5,8	
		Romane	614	345	13,1	3,5	3,5	7,7	0,5	1531	123	6,2	47	0,50	5,8	
		Les Pallières	615	340	12,6	3,4	3,5	7,7	0,5	1573	158	5,6	40	0,54	5,9	
		Les Grames	616	310	13,0	3,3	3,5	7,3	0,5	1375	195	5,1	36	0,69	6,2	
		Le Cayron	625	430	13,0	4,0	3,5	8,4	1,2	1661	132	4,0	34	0,54	6,1	
			Mini	264	12,6	2,6	3,5	7,1	0,0	1375	123	4,0	34	0,50	5,5	
			Maxi	341	14,3	4,0	3,8	8,4	1,2	1844	238	6,2	47	0,71	6,7	
			Moy	353	13,2	3,3	3,6	7,7	0,5	1585	173	5,3	39	0,60	6,0	
			Le Pesquier	617	350	12,97	3,3	3,6	6,8	1,6	1750	145	4,2	25	0,65	4,9
			Le Trignon	618	270	12,77	3,3	3,6	6,3	1,6	1560	161	3,7	22	0,86	5,2
			Romane	619	310	12,22	3,8	3,5	6,5	2,0	1575	104	3,2	24	0,61	5,2
			Montrail	620	370	12,77	3,4	3,6	7,5	1,2	1689	119	5,4	27	0,65	4,8
				Mini	291	12,2	3,3	3,5	6,3	1,2	1560	104	3,2	22	0,61	4,8
		Maxi	327	13,0	3,8	3,6	7,5	2,0	1750	161	5,4	27	0,86	5,2		
		Moy	325	12,7	3,5	3,6	6,8	1,6	1644	132	4,1	24	0,69	5,0		
		Montrail	621	355	13,73	3,8	8,2	1,3	1794	123	7,1	32	0,91	5,3		
		Le Pesquier	622	310	13,25	3,8	8,7	1,1	1812	238	7,4	35	0,83	4,7		
		Romane	623	310	13,32	4,2	8,7	1,8	1979	146	6,0	35	0,81	5,4		
		Paillose	624	308	13,80	3,5	8,8	0,9	1959	248	9,4	38	1,17	7,8		
			Mini	263	13,3	3,5	8,2	0,9	1794	123	6,0	32	0,81	4,7		
			Maxi	295	13,8	4,2	8,8	1,8	1979	248	9,4	38	1,17	7,8		
			Moy	321	13,5	3,8	8,6	1,3	1886	189	7,5	35	0,93	5,8		

Réalisé avec la participation financière d'Inter Rhône

Pluie : 0 mm

ATTENTION : calcul degré CEE = 16,83 g de sucres pour 1% vol.