

Observations :

Nous avons basculé de nouveau sur un temps chaud et sec. On observe un certain nombre de parcelles en stress hydrique, sur syrah essentiellement, mais aussi sur les autres cépages. Les vignes avec une charge importante non régulées sont très impactées, et on y voit toujours une grande quantité de baies roses. On observe des vignes défeuillées et des bois non aoutés.

Pour les vignes qui souffrent peu, les nuits restent tout de même assez fraîches et, avec le bon ensoleillement, les conditions sont réunies pour une maturation qualitative. L'état sanitaire est irréprochable. Seules quelques attaques de vers de la grappe sont signalées sur certaines parcelles.

En termes de dégustation des baies aussi, 2 catégories se distinguent :

- Les parcelles aux baies flétries par le sec qui goûtent acide, avec des tanins verts et des fruits très mûrs, compotés ; Ces dernières évoluent peu.
- Et les vignes en stress modéré, aux baies encore turgescentes. Sur ces dernières, la dégustation s'améliore drôlement. Elles sont sorties de la phase de dilution, et s'approchent de leur pic aromatique. Les tanins évoluent bien.

Par rapport à la semaine précédente :

De nouveau très peu d'évolution cette semaine : la moyenne du poids des baies est pratiquement stable. Cependant, si on regarde plus en détail, les poids augmentent sensiblement sur grenache et mourvèdre dans les zones plus tardives, alors qu'ils baissent sur toutes les syrahs, et sur les grenaches et mourvèdres sur les terroirs plus précoces.

Les TAV probables augmentent très peu sur grenache et syrah (+0,2%vol.). On constate un gain faible de 0,6%vol. sur mourvèdre.

Les acidités totales sont parfaitement stables, même si les pH augmentent nettement. Cela s'explique par une hausse des taux de potassium. Les azotes en revanche ne subissent aucune évolution significative.

Les concentrations en polyphénols sont parfaitement stables, mais les anthocyanes augmentent.

La clairette réagit bien puisque qu'elle gagne 35 g en poids de 200 baies, 1,2%vol. en TAV probable et 0,05 en pH et perd 0,5 g/L d'AT.

Par rapport aux millésimes précédents :

Pour le moment, un millésime ressort pour ses équilibres comparables sur la plupart des paramètres, il s'agit de 2017.

Vous trouverez dans les pages suivantes des courbes d'évolution de certains paramètres pertinents, sur cépage grenache, sur 11 millésimes (2013 à 2023).

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.

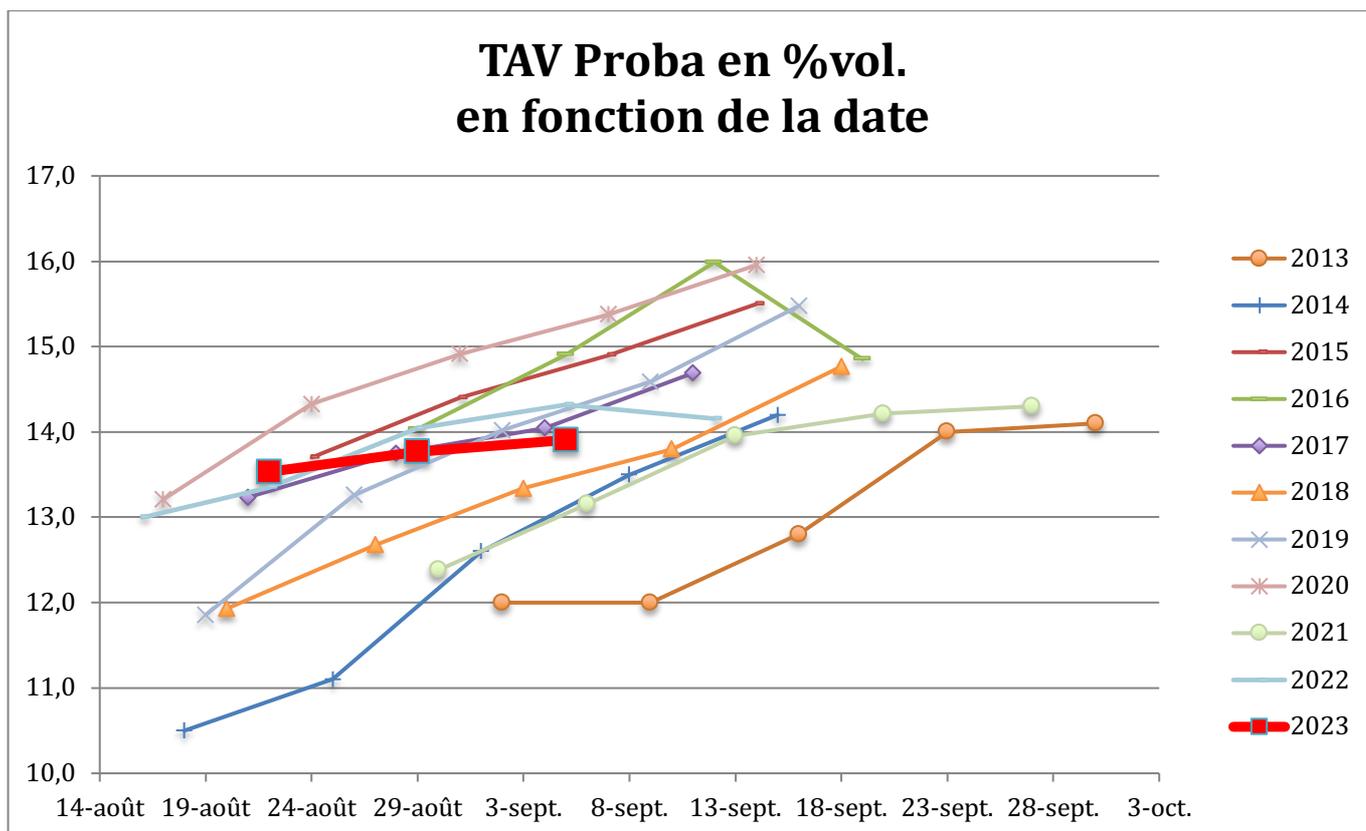
Le millésime en cours est systématiquement représenté par la courbe rouge (3 points pour le moment).

Conclusion :

La question de la récolte imminente doit vraiment se poser sur les parcelles de syrahs. Les grenaches sont en bonne voie. Dans les cas des vignes bien équilibrées (stress hydrique ménagé) encore un peu de patience sera probablement favorable. Idem pour les clairettes. Sur le plan analytique, les mourvèdres suivent de très près les grenaches, mais à la dégustation c'est plus hétérogène pour le moment.

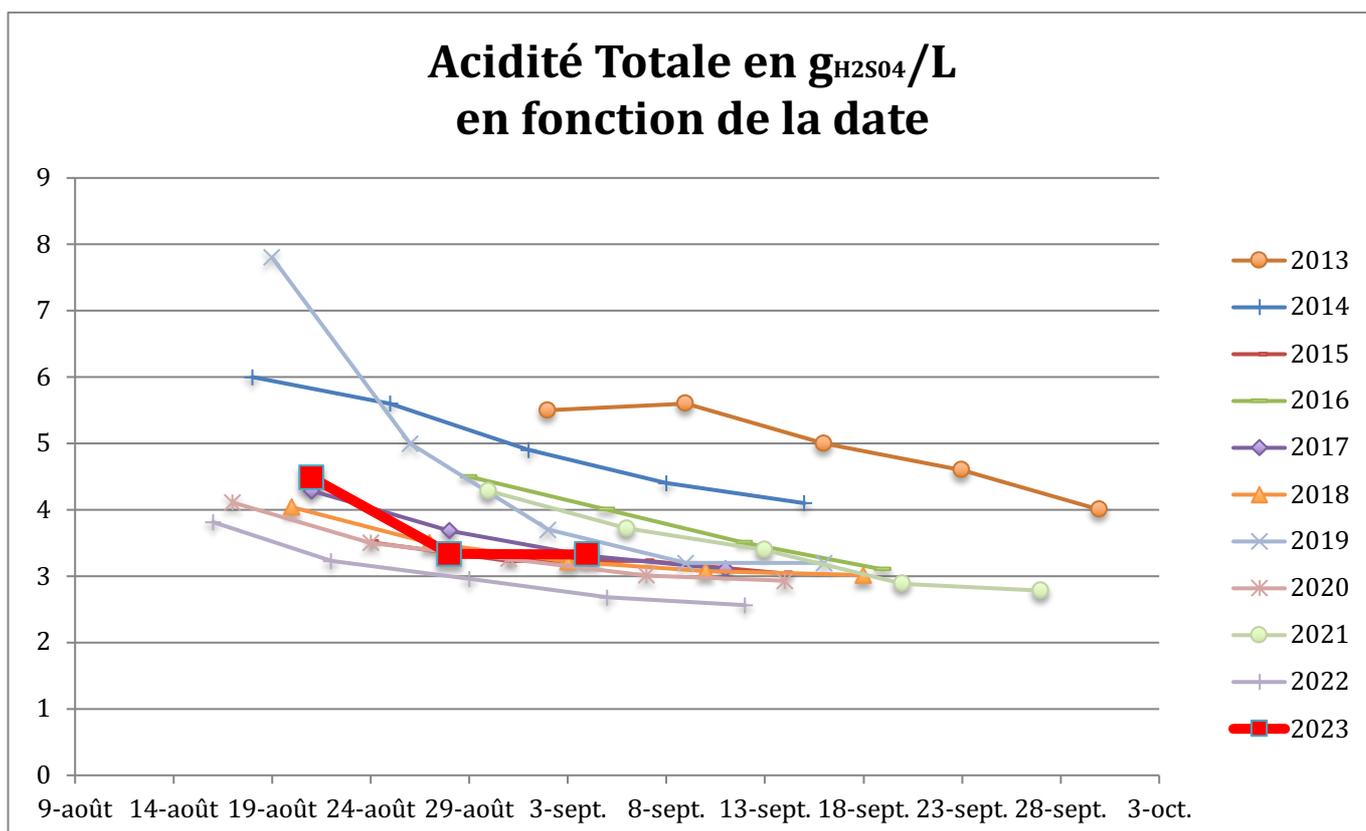
Un léger retard de quelques jours sur le millésime 2022 est toujours observable. Les équilibres acides se rapprochent du millésime 2022, parmi les valeurs basses des dernières années. Dans les faits notables : les baies restent de petites tailles et les teneurs en azote sont les plus élevées observées ces dernières années.

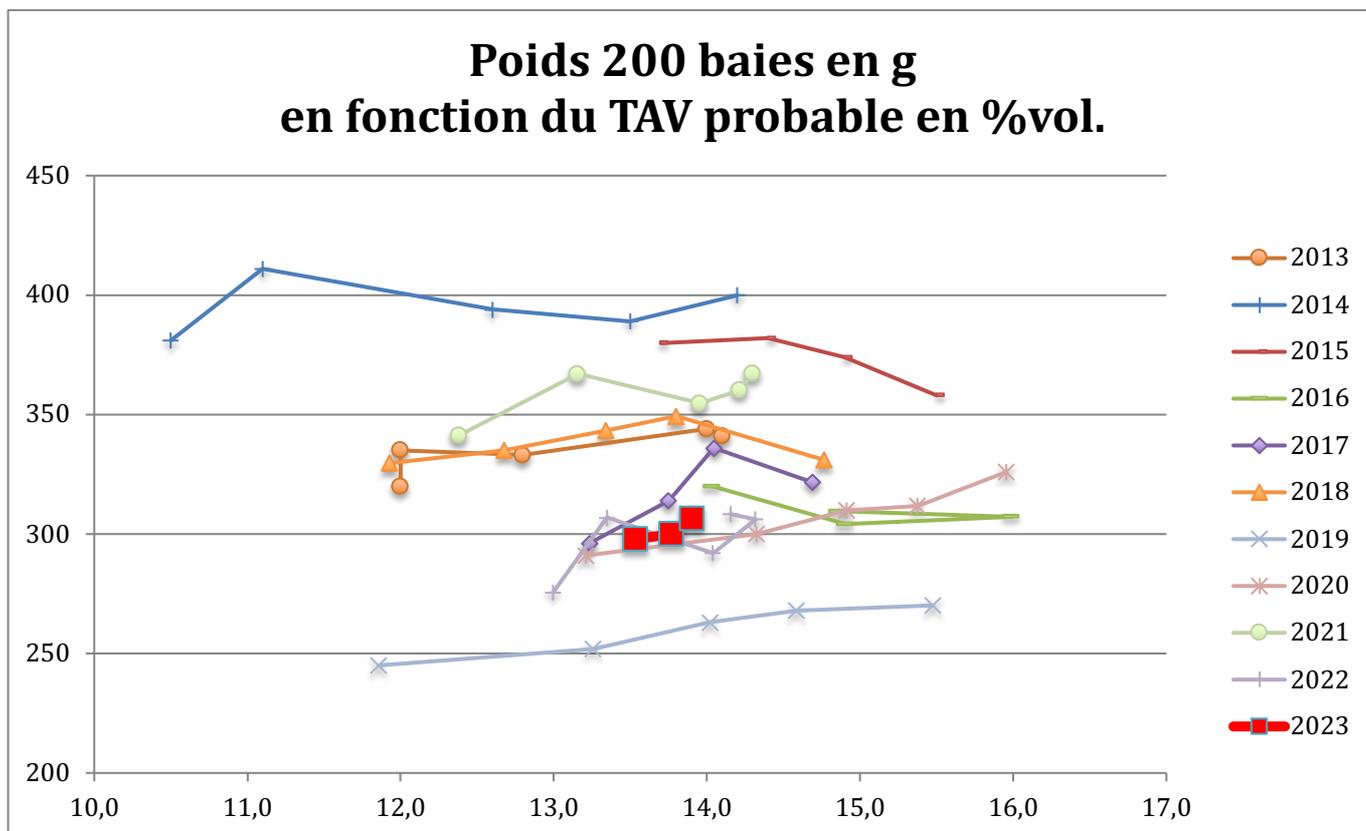
Nous sommes dans une phase de maturation plus raisonnable avec un climat assez propice malgré le manque d'eau. L'état sanitaire du vignoble est toujours irréprochable. Des décisions sont à prendre sur syrahs et parcelles très séchantes. Sinon, les signaux sont plutôt favorables pour attendre une belle maturité phénolique et aromatique.



Faible évolution du TAV probable. On reste sur la précocité de 2017. Quelques jours de retard sur 2022.

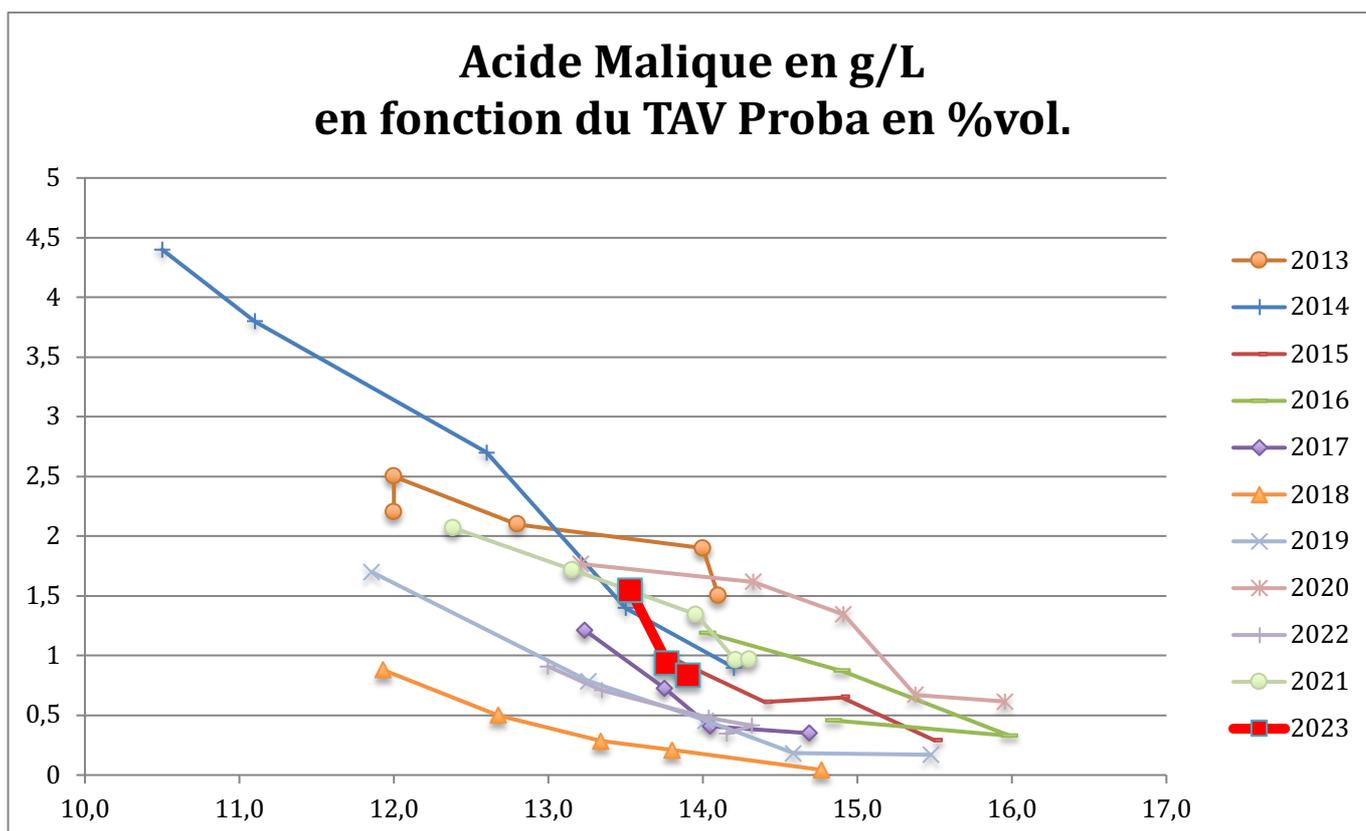
Acidité totale stable. On reste sur des précocités proches de 2017, 2018 ou 2020.

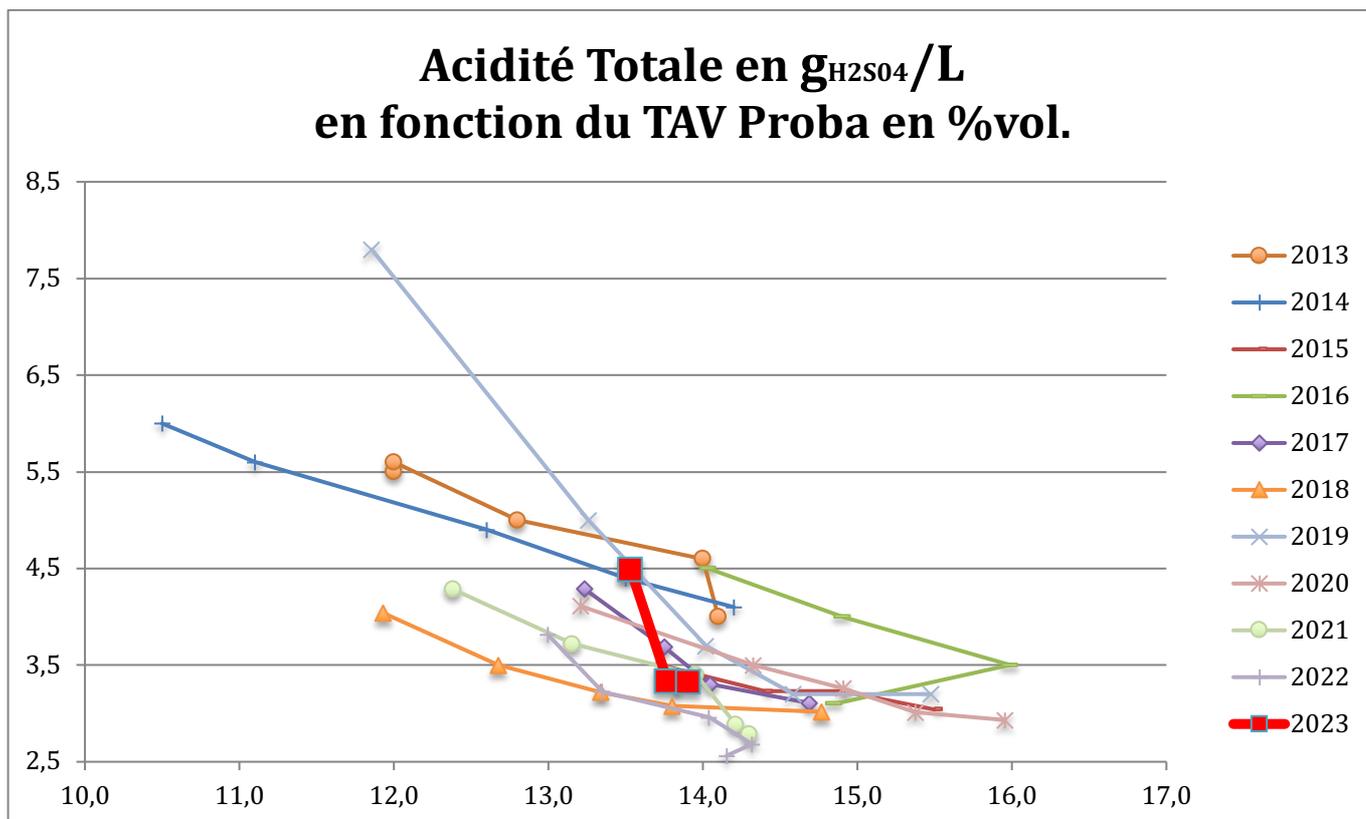




Le poids des baies augmente très légèrement et reste dans les valeurs basses, similaires à 2017, 2020 ou 2022.

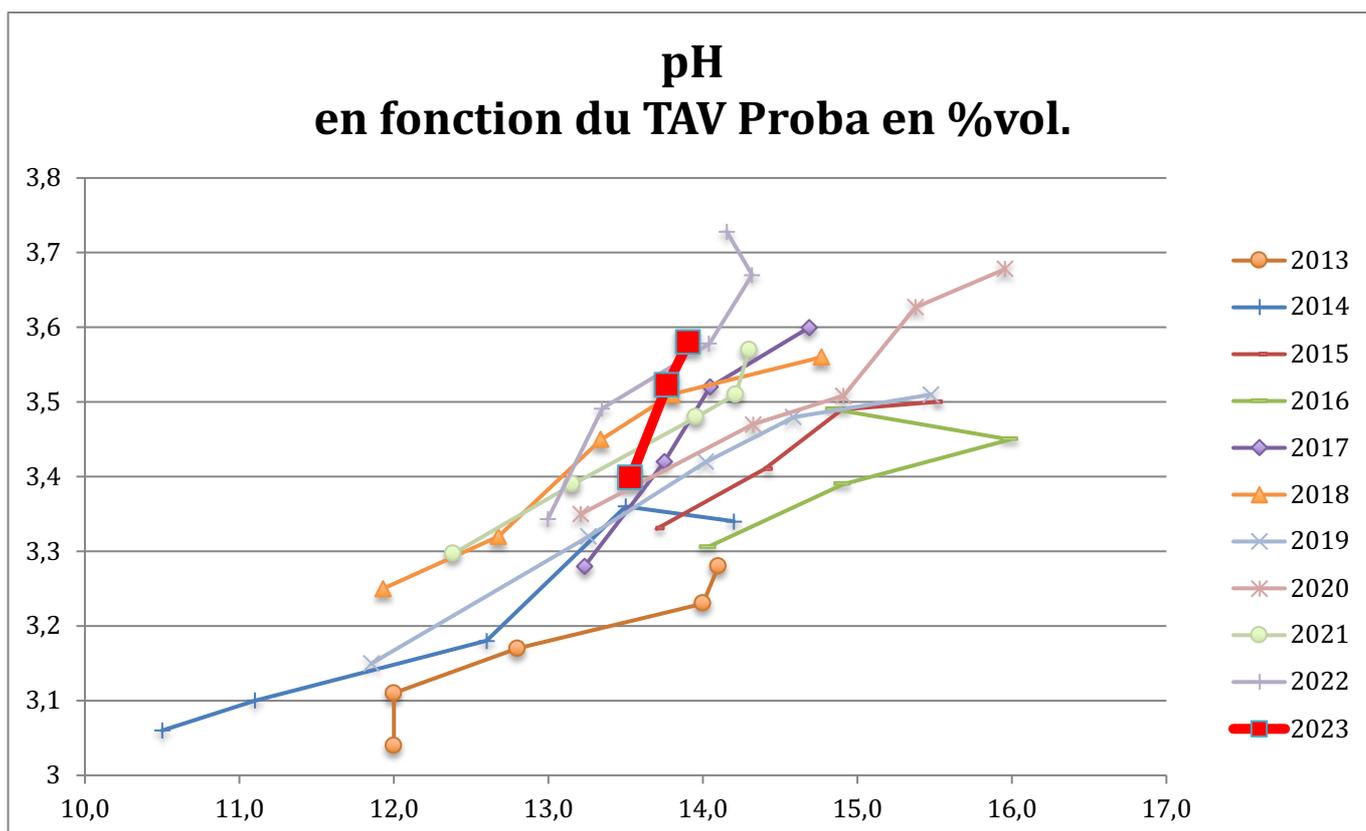
Un acide malique en légère baisse. On colle à 2015 et s'éloigne légèrement de 2017.

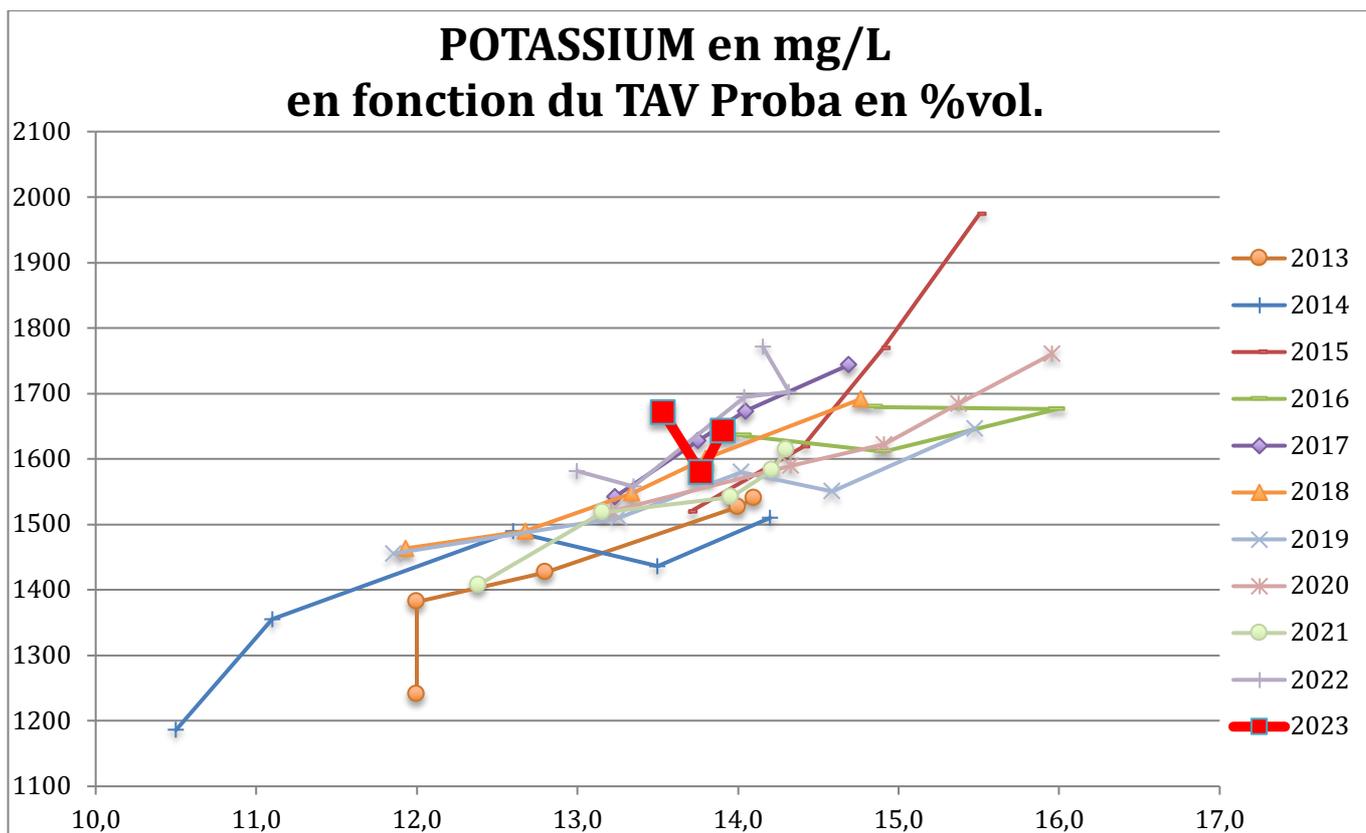




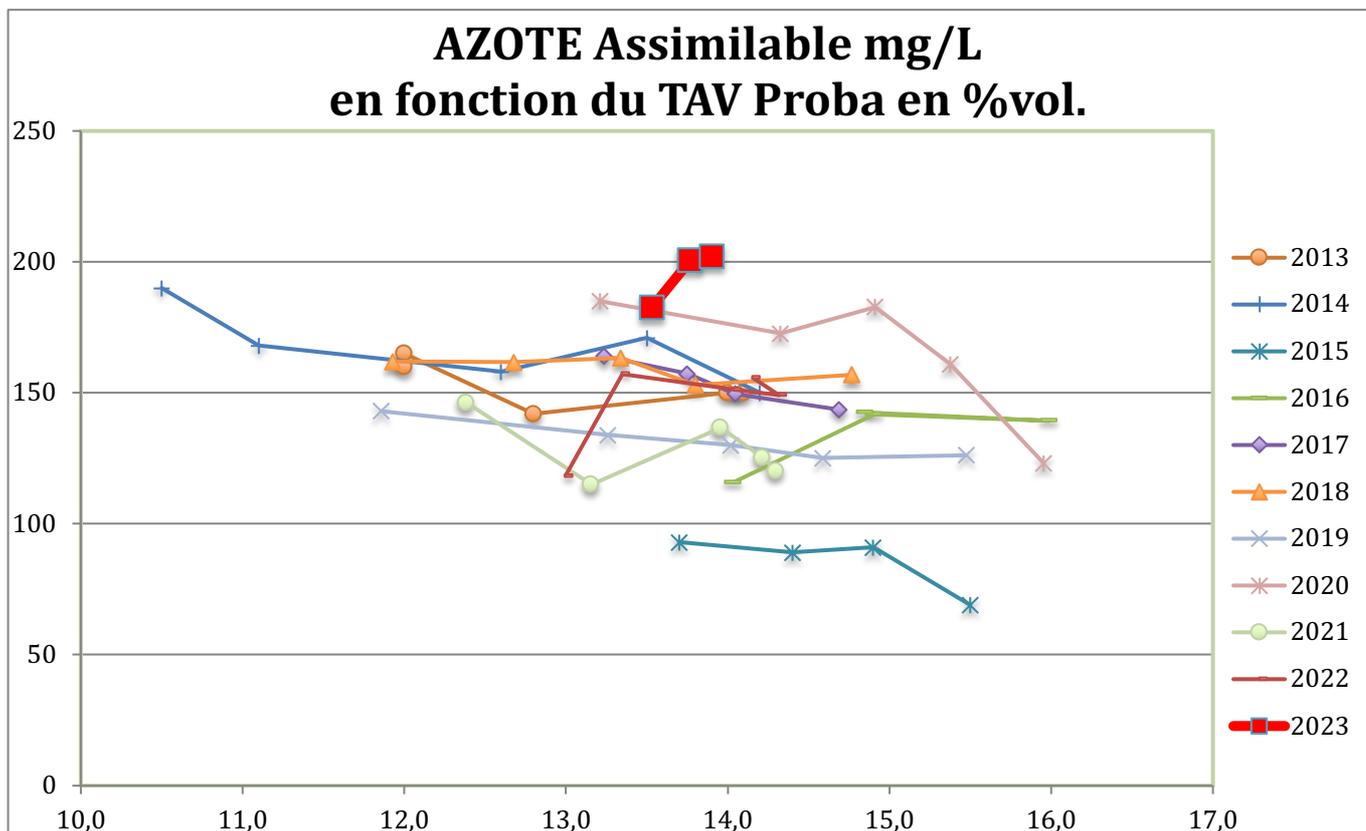
Avec une stagnation du TAV probable et de l'AT, l'équilibre Acide est stable. On est désormais dans les moyennes basses, dans des valeurs similaires à 2017 et 2021.

Le pH lui, continue d'augmenter et le seul millésime à pouvoir rivaliser pour le moment est l'année 2022.





Des teneurs en potassium qui augmentent de nouveau pour se retrouver sur des valeurs assez élevées.
L'azote lui, est pratiquement stable, mais sur des valeurs historiquement hautes.



Philis Cœnologie

CONTRÔLE MATUREITE SYNDICAT AOC GIGONDAS

Gigondas

Date	Cépage	Parcelle	Poids 200	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	IC	IPT	Antho	CPT		
04/09/2023	GRENACHE	Montmirail	611	14,7	3,0	3,60	8,07	0,7	1643	144	3,6	34	0,65	5,0		
		Le Péage	612	339	14,1	2,8	3,80	7,89	0,6	1761	243	2,7	38	0,55	5,1	
		Le Trignon	613	293	13,9	3,4	3,56	8,99	0,6	1612	230	3,3	37	0,69	5,8	
		Romane	614	300	13,3	3,9	3,41	8,99	1,1	1620	145	3,8	40	0,61	5,5	
		Les Pallières	615	290	13,8	3,1	3,66	8,52	0,6	1719	234	3,4	34	0,84	6,0	
		Les Grames	616	270	13,5	3,5	3,52	8,40	1,0	1481	266	3,0	34	0,69	5,2	
		Le Cayron	625	350	14,0	3,7	3,51	8,42	1,3	1665	152	3,3	36	0,62	5,3	
			Mini		270	13,3	2,8	3,41	7,9	0,6	1481	144	2,7	34	0,55	5,0
			Maxi		350	14,7	3,9	3,80	9,0	1,3	1761	266	3,8	40	0,84	6,0
			Moy		306	13,9	3,3	3,58	8,5	0,8	1643	202	3,3	36	0,66	5,4
				Le Pesquier	617	13,5	3,5	3,63	7,57	1,7	1715	190	2,3	27	0,91	7,2
				Le Trignon	618	13,0	3,6	3,52	7,56	1,7	1576	219	2,2	23	1,15	7,4
				Romane	619	12,9	3,7	3,45	7,81	1,6	1613	136	3,0	26	0,88	6,8
				Montmirail	620	14,2	3,0	3,75	6,57	1,5	1637	210	3,7	30	1,01	7,6
				Mini	258	12,9	3,0	3,45	6,6	1,5	1576	136	2,2	23	0,88	6,8
		Maxi	305	14,2	3,7	3,75	7,8	1,7	1715	219	3,7	30	1,15	7,6		
		Moy	283	13,4	3,4	3,59	7,4	1,6	1635	189	2,8	26	0,99	7,2		
	SYRAH	Montmirail	621	15,3	3,2	3,70	7,44	1,3	1756	166	6,1	36	1,29	7,5		
		Le Pesquier	622	284	14,6	3,4	3,74	8,40	1,4	1770	256	5,4	34	1,16	6,8	
		Romane	623	225	13,7	3,9	3,65	8,59	1,9	1970	161	6,9	37	1,48	8,4	
		Pailouse	624	250	15,2	3,7	3,65	8,94	1,3	1806	211	8,8	41	1,31	8,0	
		Les grames Ir.	627	245	14,5	3,4	3,77	8,42	1,4	1809	329	6,3	36	1,31	7,0	
			Mini	225	13,7	3,2	3,65	7,4	1,3	1756	161	5,4	34	1,16	6,8	
		Maxi	291	15,3	3,9	3,77	8,9	1,9	1970	329	8,8	41	1,48	8,4		
		Moy	259	14,6	3,5	3,70	8,4	1,5	1822	225	6,7	37	1,31	7,5		
	Clairette	Romane	626	295	10,80	4,1	3,25	7,9	1,9	93	1496	0,1	24			

Précipitations : 0 mm

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