

Observations :

Cette dernière semaine, le vignoble subit des journées extrêmement chaudes. Les nuits ne permettent pas de bien descendre en température. Cette période contraste avec les belles amplitudes thermiques des semaines précédentes.

Par rapport à la semaine précédente :

Malgré le très faible nombre de parcelles analysées la semaine précédente on constate une maturation très rapide surtout sur grenache et syrah !

Les TAV probables bondissent de 2,5%vol. sur grenache et syrah et de 1,5%vol. en mourvèdre.

Les pH augmentent de 0,2 sur grenache et syrah et de 0,07 sur mourvèdre.

Les AT baissent de 1 à 2 g/L alors que les maliques diminuent de 1 à 1,5 g/L.

Des phénomènes de concentration par dessèchement modéré sont désormais observables sur certaines syrahs. Dans ces cas-là, on mesure à la fois des concentrations en sucres et en acides élevées.

Nous sommes très clairement sur une vitesse de maturation très élevée. L'évolution lors de cette semaine très différente au niveau climatique est à surveiller. Surtout sur les parcelles séchantes.

Par rapport aux millésimes précédents :

Nous sommes sur un millésime relativement précoce. Au niveau physiologique, on observe moins quelques jours seulement de retard sur le millésime 2022.

Les équilibres acides semblent meilleurs que l'année dernière, même s'il faut attendre l'impact des jours très chauds que nous sommes en train de vivre.

Les baies sont plutôt petites avec des teneurs en azote et potassium élevées. Les valeurs en anthocyanes et CPT sont dans les moyennes basses pour le moment.

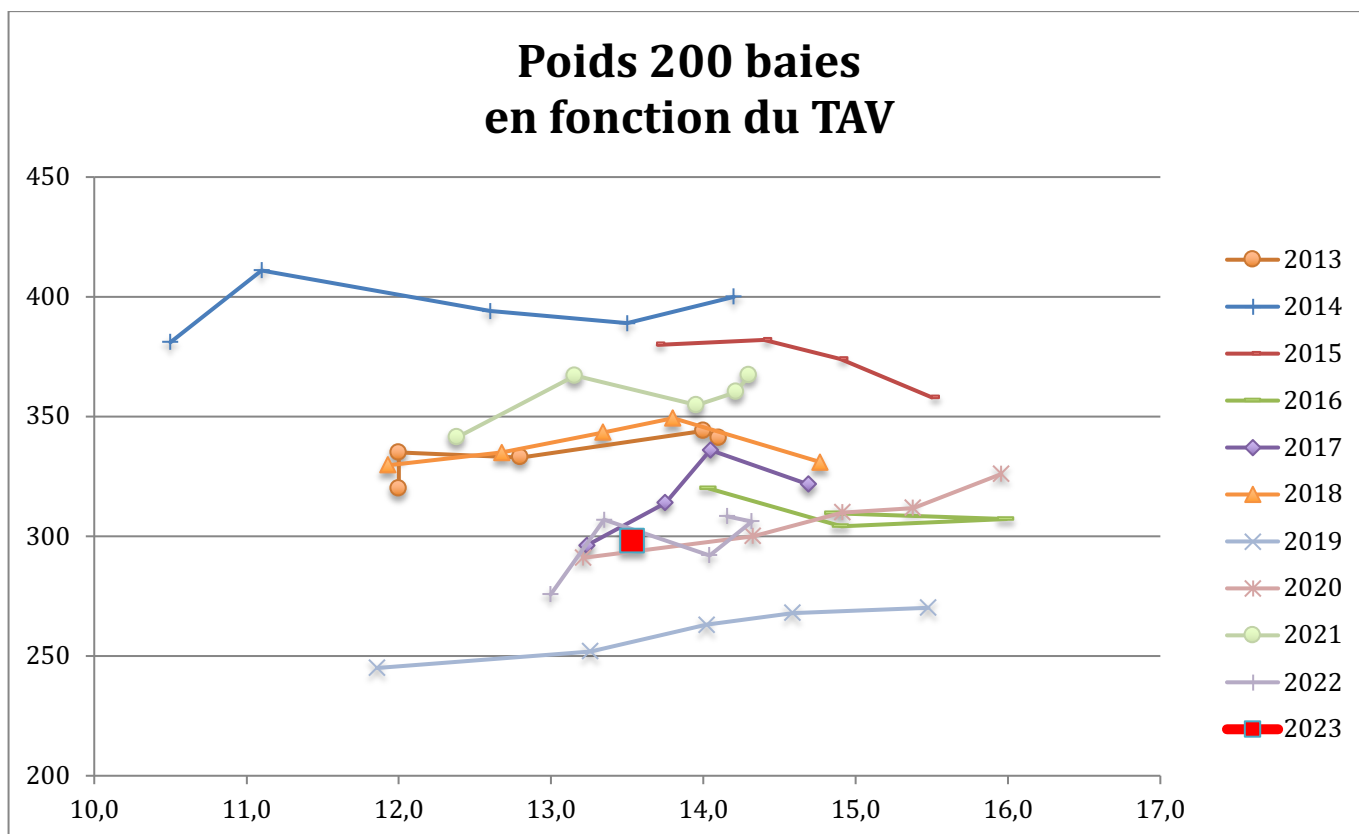
Vous trouverez dans les pages suivantes des courbes d'évolution de certains paramètres pertinents, sur cépage grenache, sur 11 millésimes (2013 à 2023).

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 (1 seul point pour le moment).

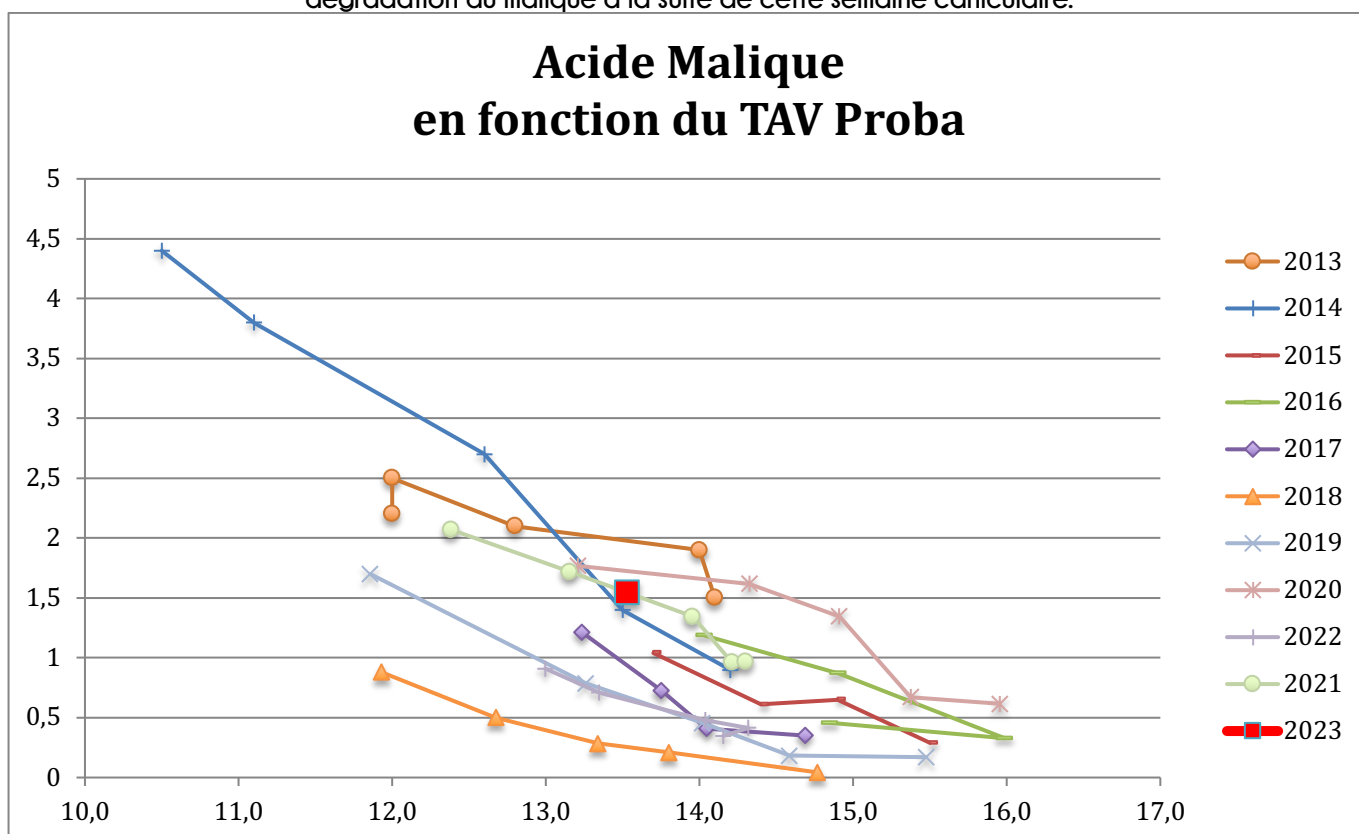
Conclusion :

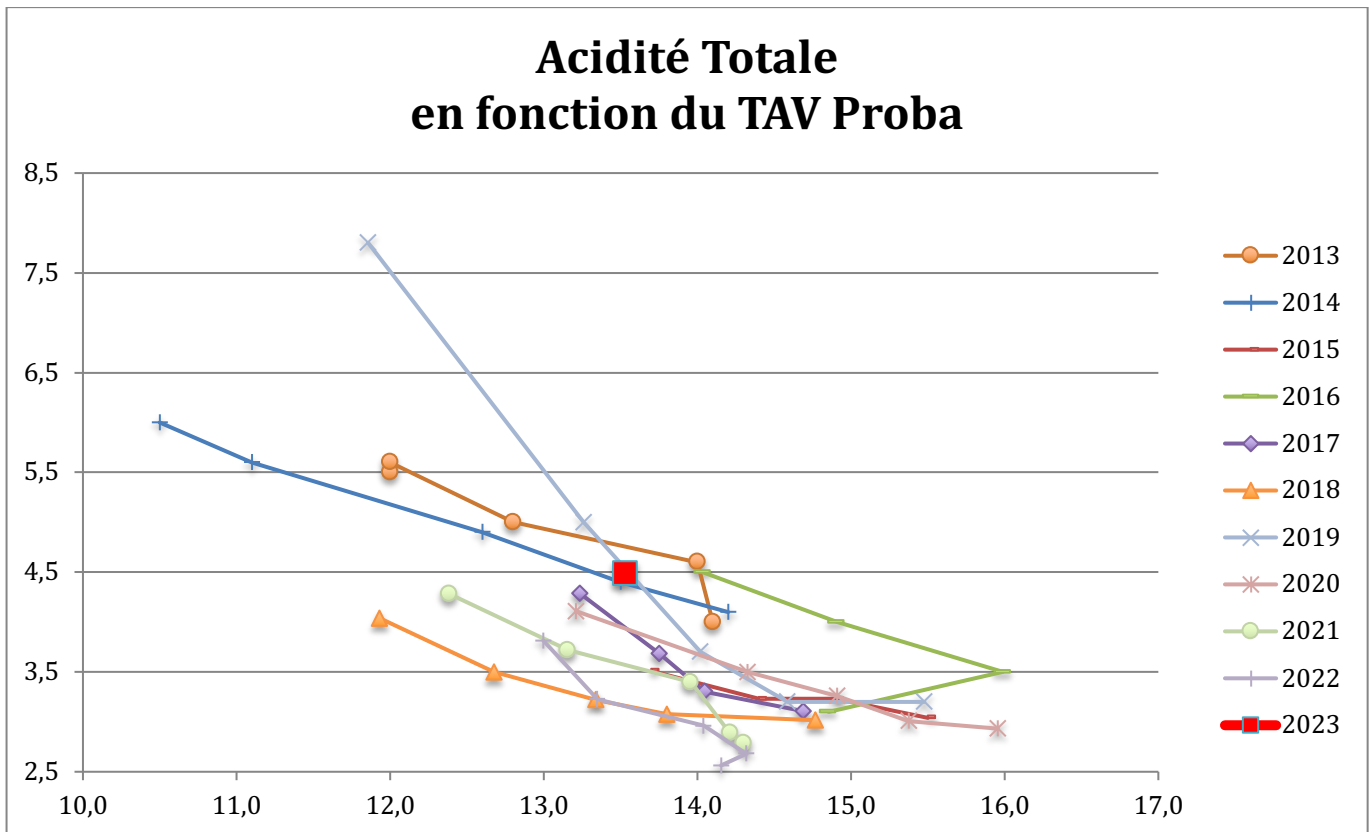
Le retard théorique du millésime semble se réduire en conséquence d'une vitesse de maturation élevée. Cette semaine caniculaire peut ralentir la maturation mais aussi accentuer les phénomènes de concentration. Le prélèvement de la semaine prochaine sera essentiel. L'état sanitaire reste excellent.



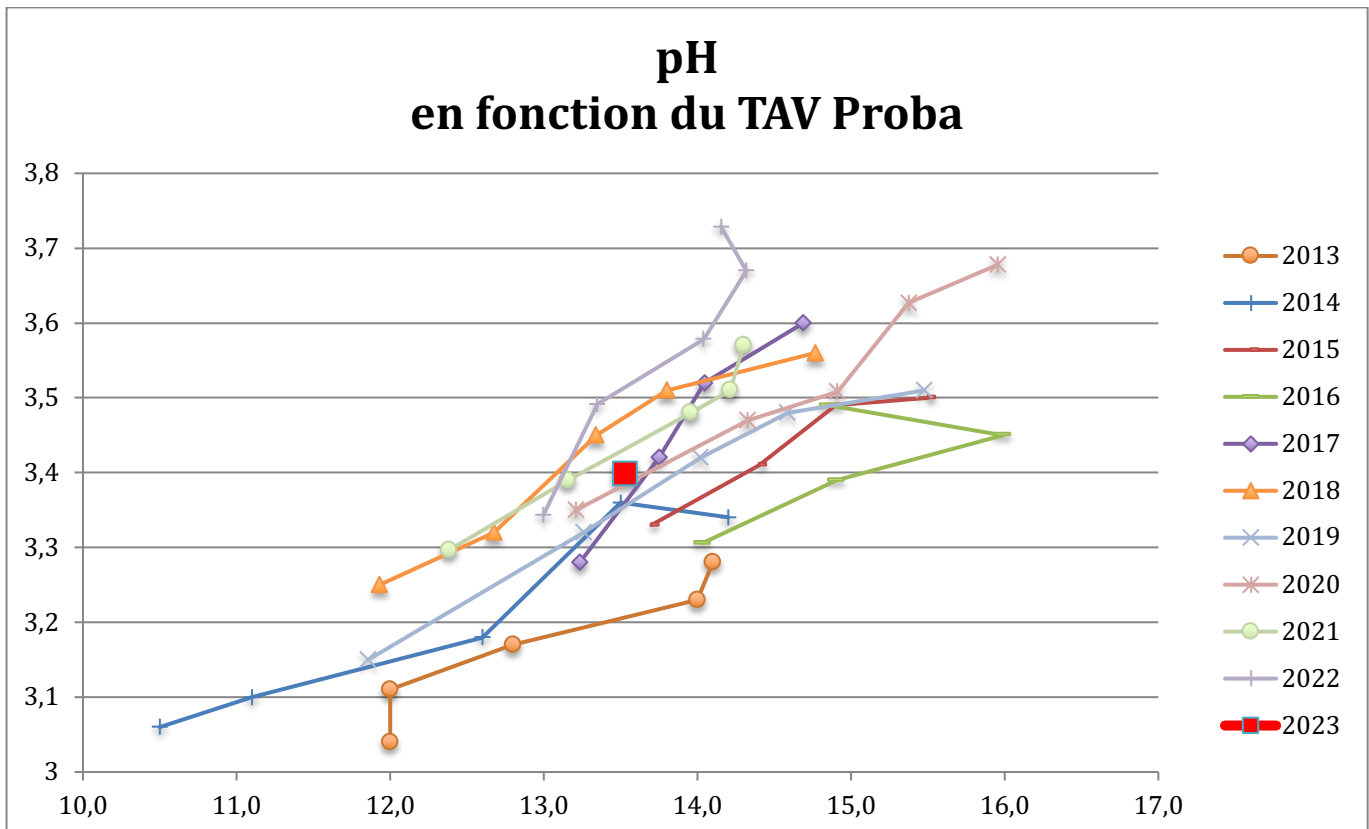
Un poids des 200 baies situé dans les valeurs basses, similaires à 2017, 2020 ou 2022.

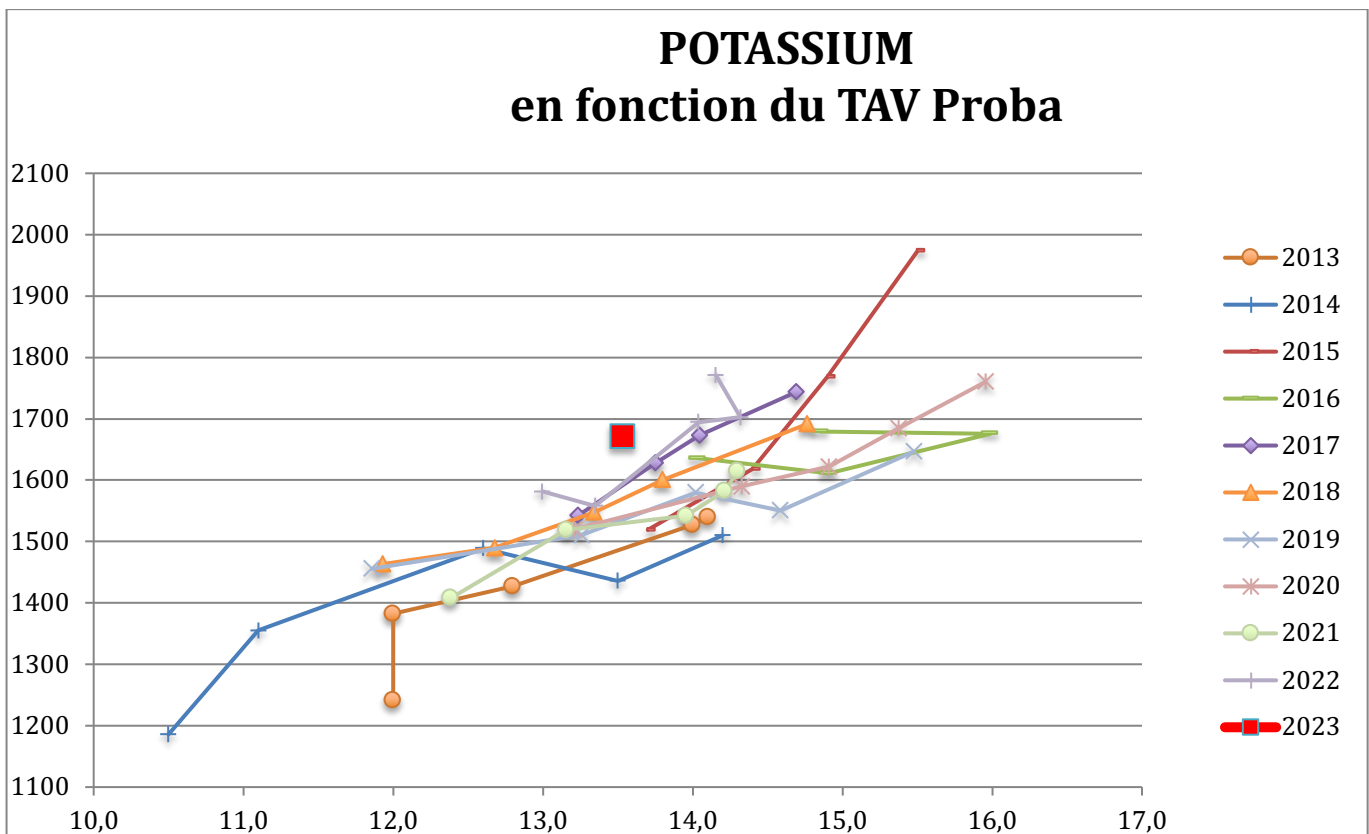
Un acide malique encore confortable. Proche des valeurs de 2014 et 2021. Evolution à suivre sur la dégradation du malique à la suite de cette semaine caniculaire.



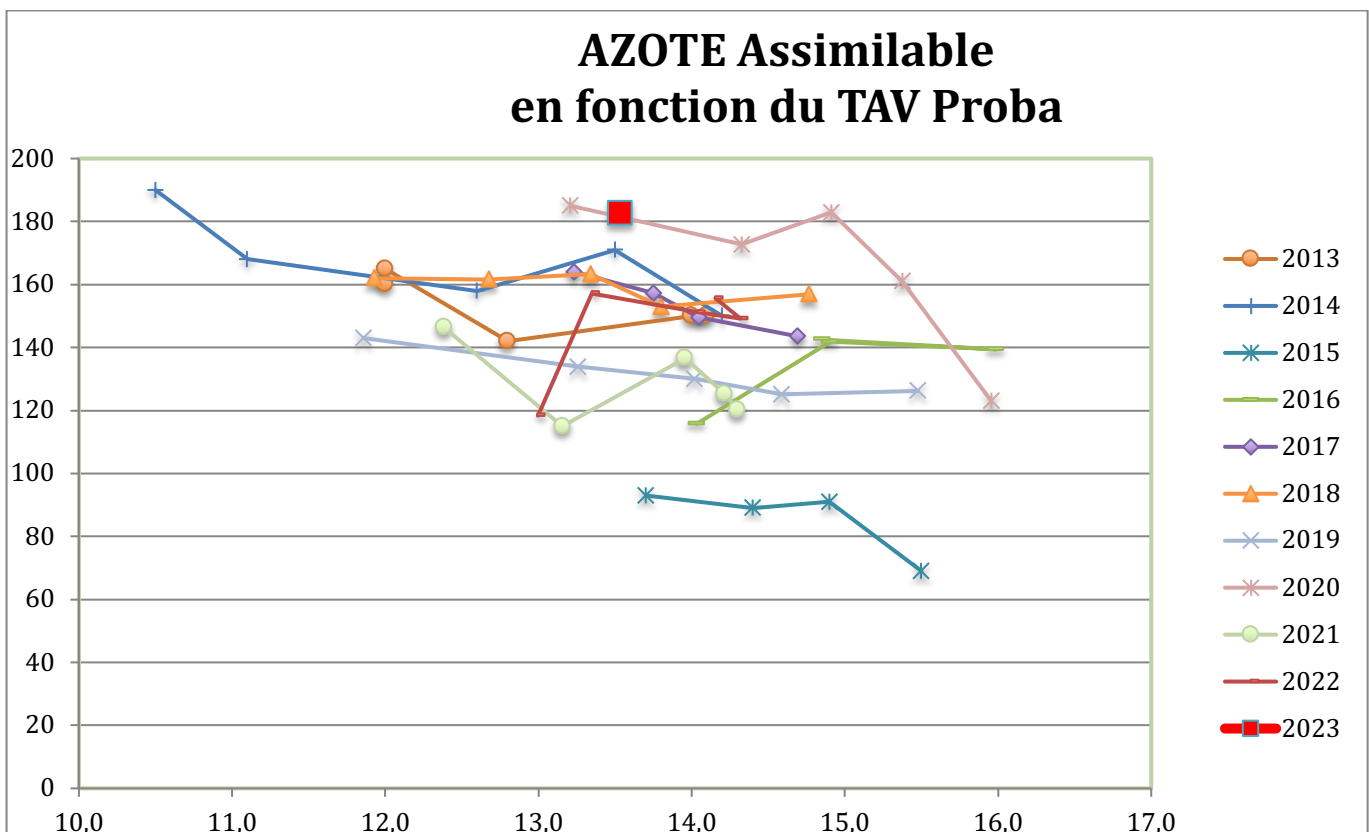


Les bons équilibres acides se confirment sur ces deux graphiques. Evolution à suivre sur la dégradation des acides à la suite de cette semaine caniculaire.





Des teneurs en potassium et en azote déjà élevées.



Philis Œnologie

CONTRÔLE MATURETE SYNDICAT AOC GIGONDAS

Gigondas

Date	Cépage	Parcelle	Poids 200	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	IC	IPT	Antho	CPT			
21/08/2023	GRENACHE	Montmirail	611	14,7	3,6	3,48	9,49	0,8	1682	114	4,7	39	0,64	4,9			
		Le Péage	612	345	13,7	3,3	3,65	8,37	1,2	1804	205	2,3	35	0,61	5,9		
		Le Trignon	613	280	13,9	4,2	3,36	10,09	0,8	1559	189	3,8	45	0,43	5,7		
		Romane	614	240	12,3	6,2	3,14	11,36	2,5	1665	133	2,9	46	0,19	6,1		
		Les Pallières	615	280	13,7	4,0	3,47	9,48	1,3	1746	204	4,1	38	0,40	5,2		
		Les Grames	616	280	13,7	4,6	3,41	9,49	1,8	1575	294	3,9	41	0,46	5,6		
		Le Cayron	625	350	12,8	5,4	3,28	10,18	2,5	1668	140	3,8	39	0,52	5,2		
			Mini		240	12,3	3,3	3,14	8,4	0,8	1559	114	2,3	35	0,19	4,9	
			Maxi		350	14,7	6,2	3,65	11,4	2,5	1804	294	4,7	46	0,64	6,1	
			Moy		298	13,5	4,5	3,40	9,8	1,5	1671	183	3,6	40	0,46	5,5	
			MOURVEDRE	Le Pesquier	617	280	12,3	5,0	3,32	8,50	2,9	1642	138	26	0,35	6,4	
				Le Trignon	618	250	11,5	5,3	3,28	8,13	3,2	1521	175	3,4	24	0,47	6,5
				Romane	619	250	10,7	5,9	3,15	8,61	3,6	1577	90	3,4	25	0,72	7,9
				Montmirail	620	340	12,8	4,4	3,43	8,36	2,5	1739	115	3,9	25	0,74	6,7
	Mini				250	10,7	4,4	3,15	8,1	2,5	1521	90	24	0,35	6,4		
	Maxi				340	12,8	5,9	3,43	8,6	3,6	1739	175	26	0,74	7,9		
	Moy				280	11,8	5,1	3,30	8,4	3,1	1620	130	3,5	25	0,57	6,9	
	SYRAH			Montmirail	621	300	14,3	4,6	3,41	9,38	2,1	1779	101	35	0,60	7,3	
				Le Pesquier	622	280	14,0	4,6	3,50	10,08	2,0	1820	212	7,4	36	1,38	7,4
				Romane	623	220	13,0	5,7	3,38	10,12	3,0	1940	143	8,6	37	1,36	8,0
		Pailouse	624	270	15,2	4,3	3,54	9,27	1,9	1818	184	8,5	41	1,70	8,3		
		Les grames Ir.	627	245	13,9	4,8	3,58	10,08	2,1	1845	356	9,4	38	1,51	8,1		
			Mini		220	13,0	4,3	3,38	9,3	1,9	1779	101	7,4	35	0,60	7,3	
			Maxi		300	15,2	5,7	3,58	10,1	3,0	1940	356	9,4	41	1,70	8,3	
	Moy		263	14,1	4,8	3,48	9,8	2,2	1840	199	8,4	37	1,31	7,8			
	Clairette	Romane	626	210	7,80	8,4	2,99	11,6	4,6	1899	28	2,1	59				

Précipitations : 0 mm

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