

11 Septembre 2023

### Observations :

Toujours un temps chaud et sec. Les observations sont les mêmes que la semaine précédente :

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.

Certaines syrahs ont été ramassées.

### Par rapport à la semaine précédente :

La maturation continue tranquillement, puisqu'on observe des TAV probables qui augmentent de 0,7 %vol. en une semaine. Les acidités totales baissent légèrement (-0,4 en moyenne).

Les poids sont globalement stables sur mourvèdre et syrah, alors qu'ils baissent légèrement sur grenache.

Fait notable cette semaine : 2 paramètres grimpent en flèche. Les taux de potassium et les pH ; l'un entraînant l'autre.

En effet, les potassiums augmentent de 200mg/L en une semaine, logiquement suivi par les pH qui montent de 0,13.

Les concentrations en polyphénols et en anthocyanes sont en hausse sur les 3 cépages, ce qui est une excellente nouvelle.

La clairette réagit bien puisque qu'elle gagne 10 g en poids de 200 baies, 0,9%vol. en TAV probable et 0,13 en pH et perd 0,8 g/L d'AT. La plupart des clairettes semble prêtes sur Gigondas.

### 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 (4 points pour le moment).

### Conclusion :

La question de la récolte imminente doit vraiment se poser sur les parcelles de syrahs. Les clairettes sont prêtes pour la plupart. Les grenaches sont en bonne voie. Certains sont prêts. Pour des vignes un peu plus chargées, un peu de patience sera probablement favorable. Idem pour les clairettes. Sur le plan analytique, les mourvèdres suivent de très près les grenaches. Ils évoluent bien en dégustation.

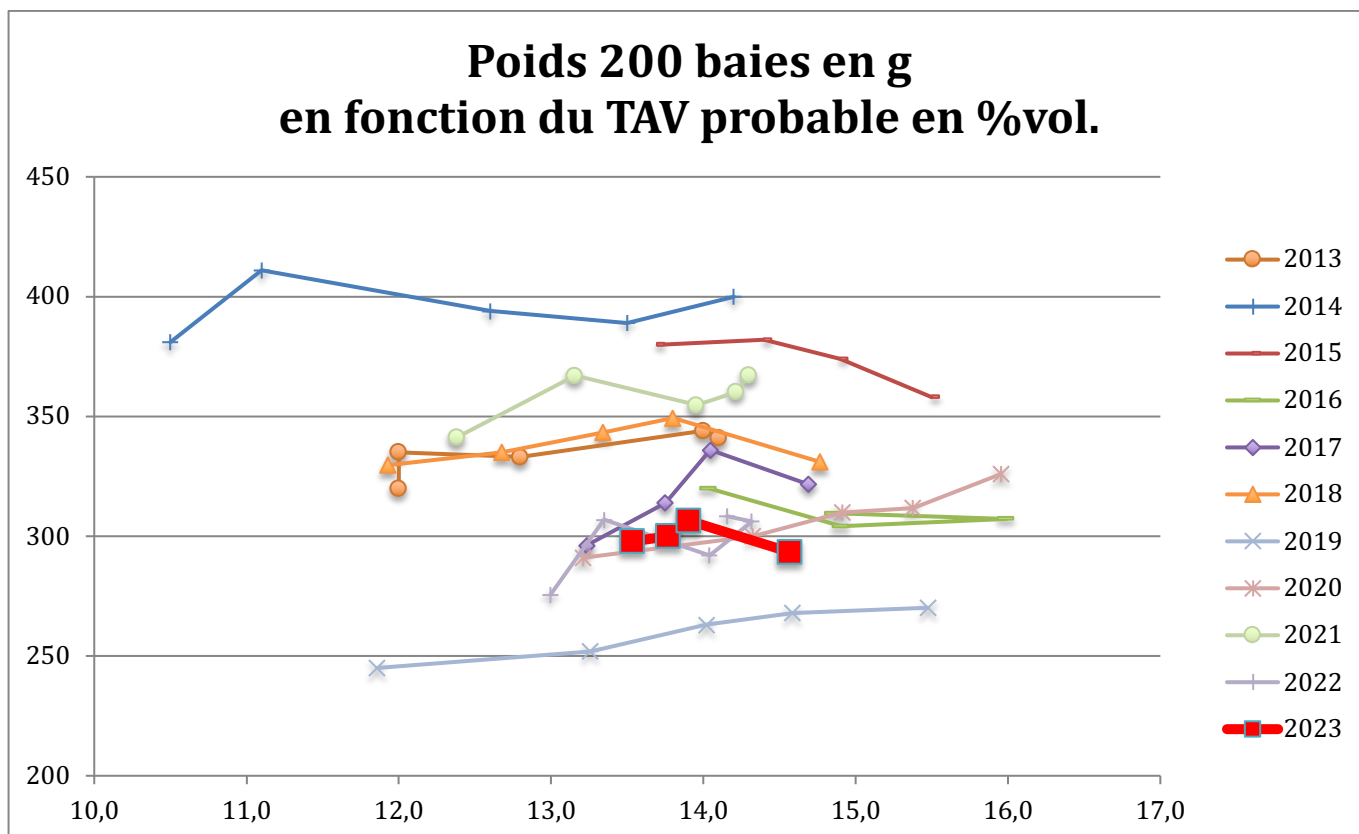
Un léger retard de quelques jours sur le millésime 2022 est toujours observable. Les équilibres acides se rapprochent un peu plus du millésime 2022, parmi les valeurs basses des dernières années.

Les baies restent de petite taille et les teneurs en azote sont les plus élevées observées ces dernières années.

L'état sanitaire du vignoble est toujours irréprochable. Les signaux sont plutôt favorables pour attendre une belle maturité phénolique et aromatique.

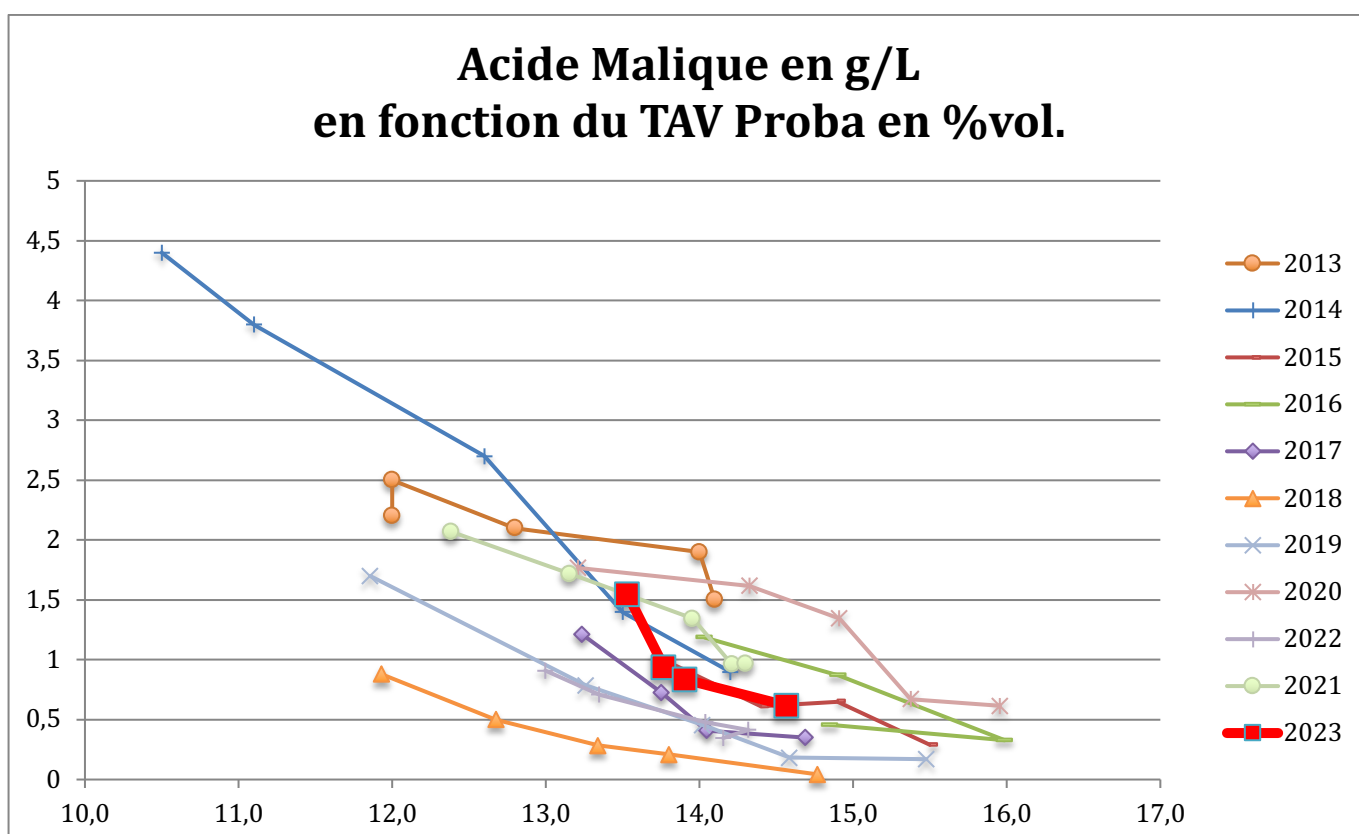
Des pluies sont attendues en début de semaine prochaine. Sans se précipiter, il est peut-être intéressant de récolter des parcelles mûres pour éviter les phénomènes de dilution qui suivent les précipitations importantes qui peuvent durer de 3 jours à 1 semaine dans la plupart des cas.

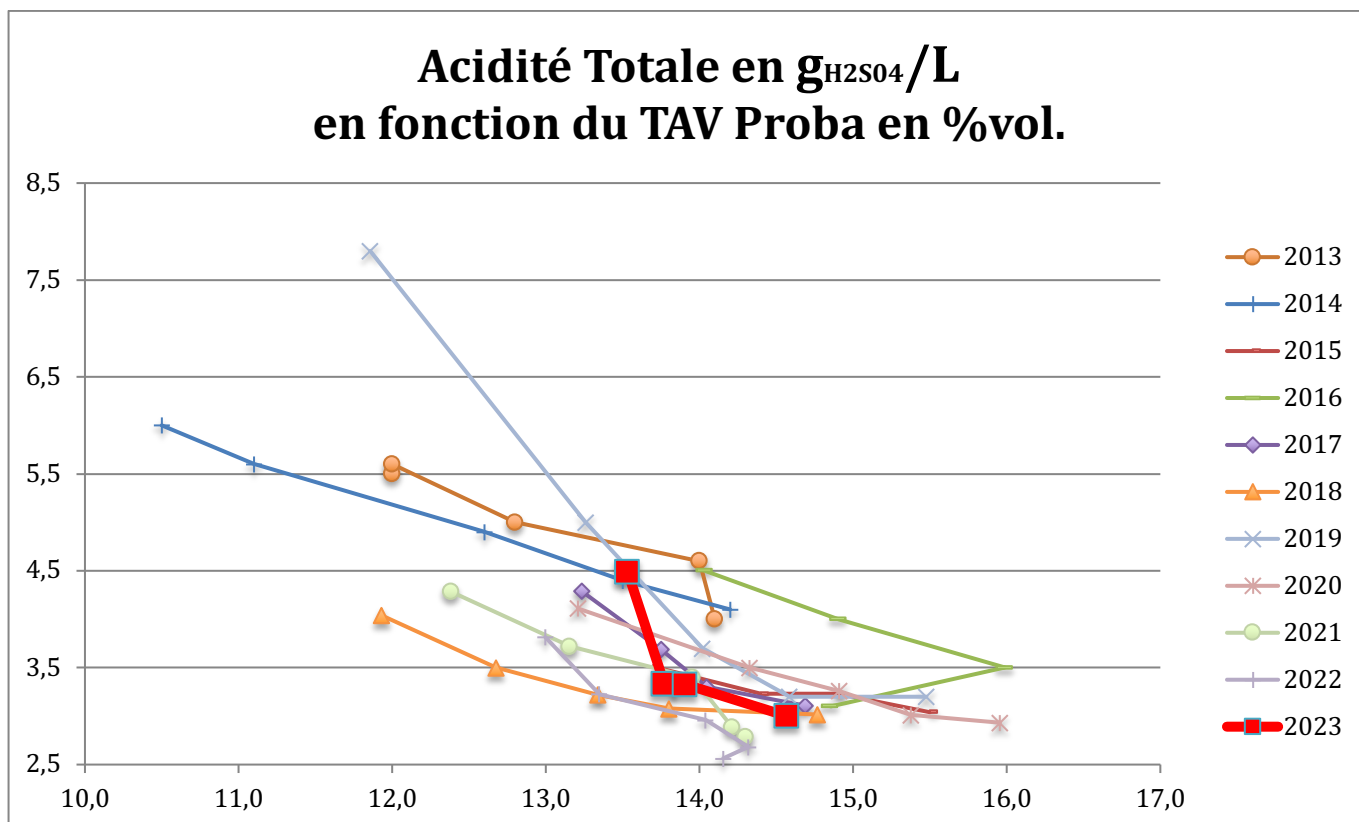




Le poids des baies baisse de nouveau, le plus faible après 2019.

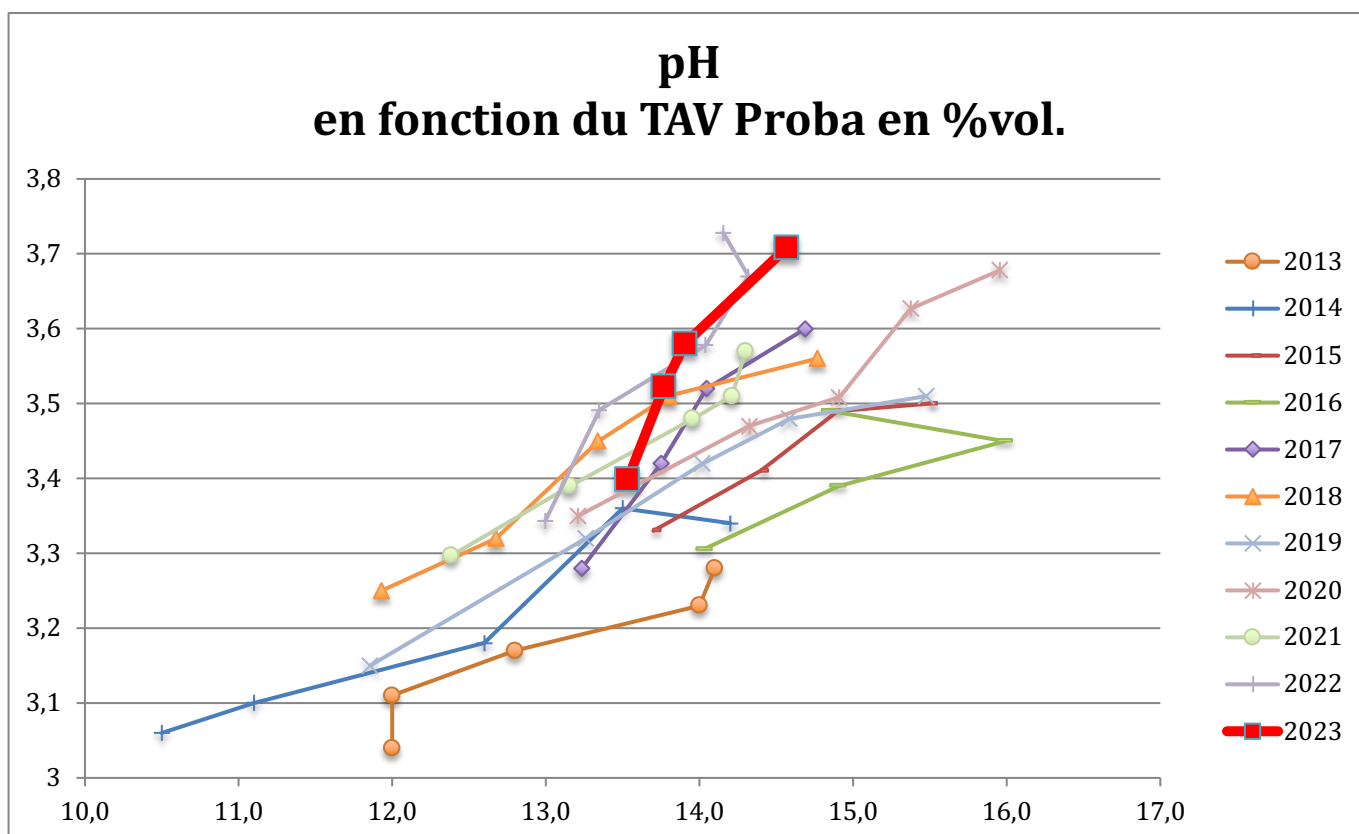
Un acide malique en baisse. On colle à 2015 et s'approche de 2017.

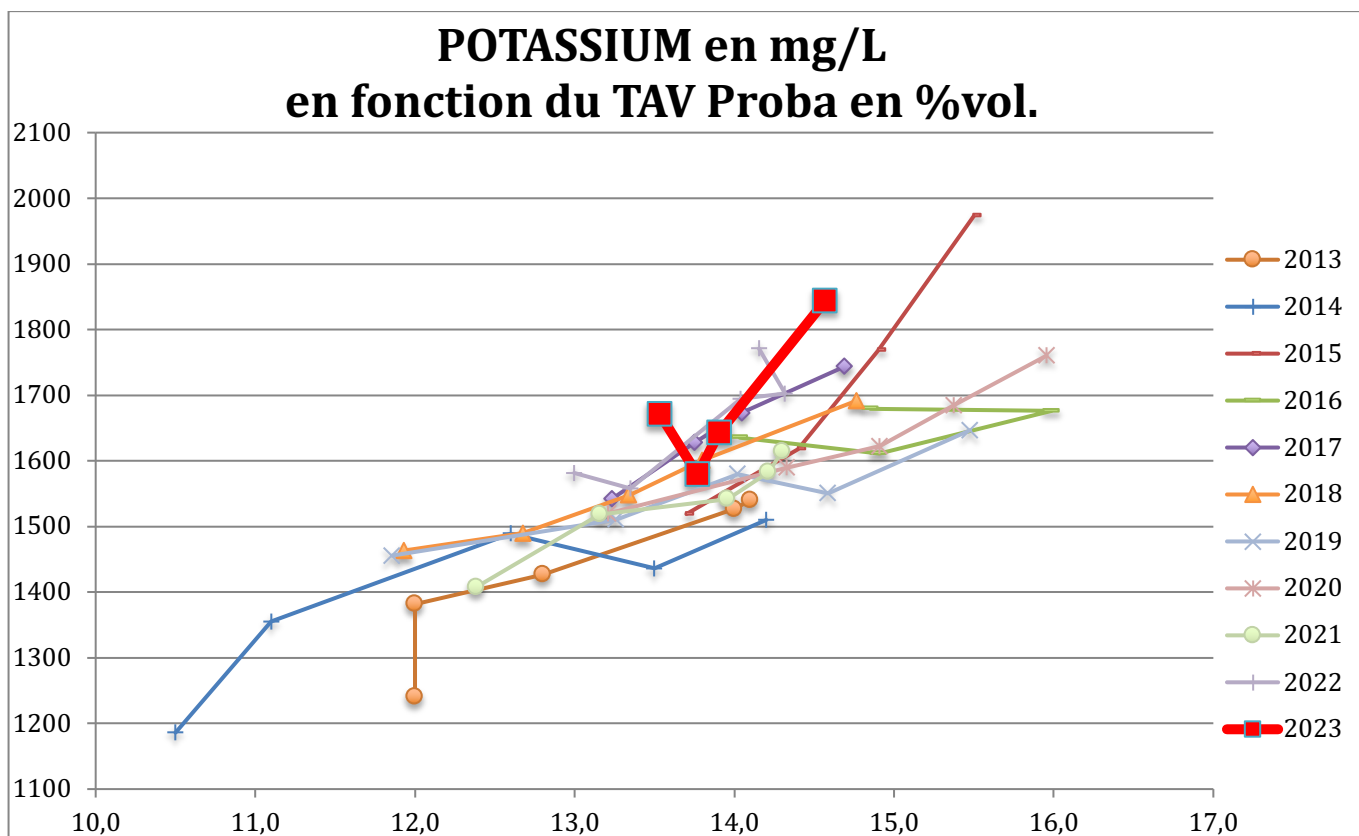




Avec une stagnation du TAV probable et de l'AT, l'équilibre Acide est stable. On est désormais dans les moyennes basses, dans des valeurs similaires à 2017, 2018 et 2021.

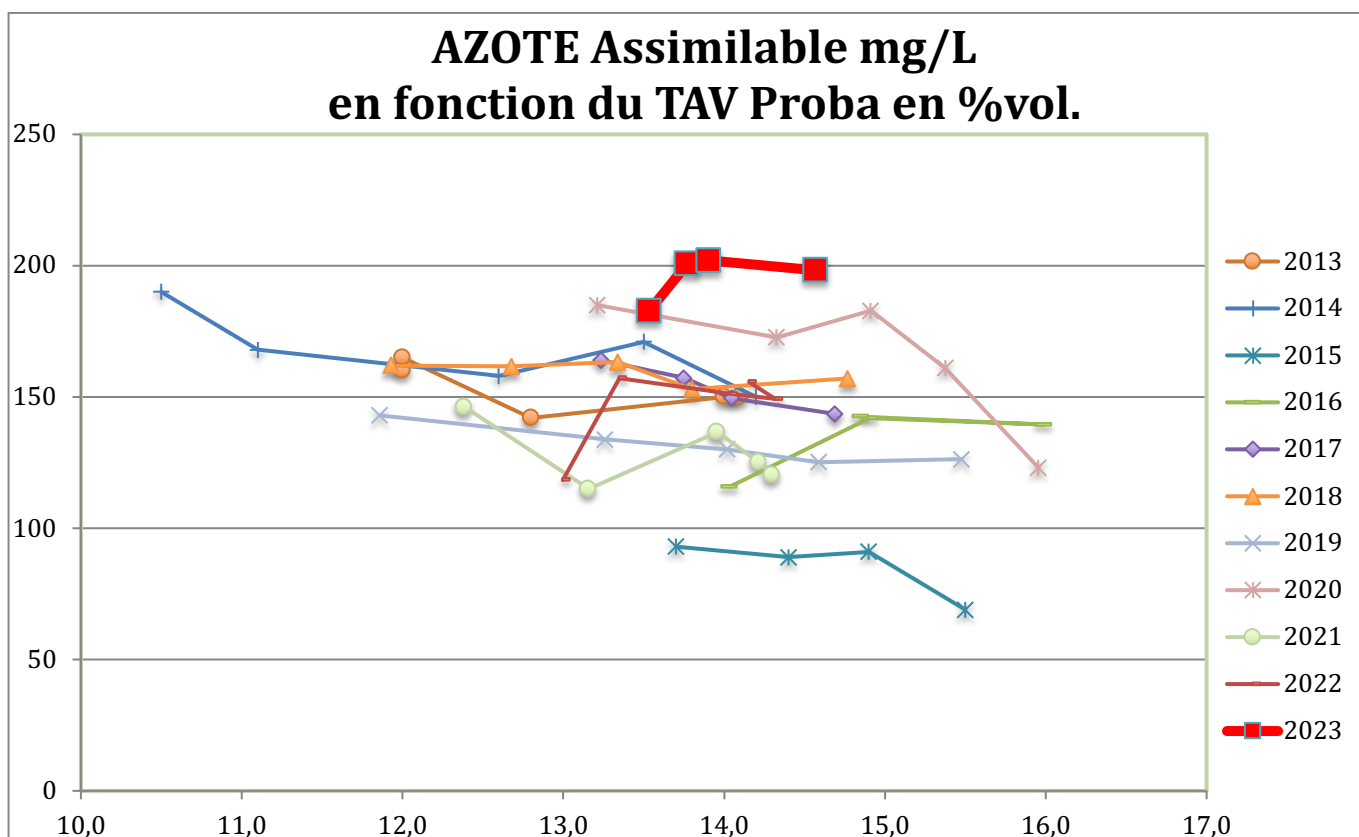
Le pH lui, continue d'augmenter et le seul millésime à pouvoir rivaliser pour le moment est l'année 2022.





Des teneurs en potassium qui augmentent fortement, expliquant l'augmentation de pH. Seul le millésime 2015 est monté plus haut.

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			
11/09/2023	GRENACHE	Montmirail	611	15,1	2,7	3,69	7,72	0,6	1796	123	3,6	39	0,64	5,1			
		Le Péage	612	335	14,5	2,6	3,93	8,42	0,5	2039	241	3,8	43	0,64	5,9		
		Le Trignon	613														
		Romane	614	280	14,5	3,5	3,54	9,07	0,7	1843	139	5,0	50	0,70	6,1		
		Les Pallières	615	275	13,9	3,0	3,73	8,53	0,4	1868	236	5,0	40	0,77	6,0		
		Les Grames	616	270	14,5	3,0	3,73	8,25	0,5	1721	305	3,6	39	0,72	5,4		
		Le Cayron	625	330	14,9	3,2	3,63	7,78	1,0	1794	146	4,3	46	0,67	5,6		
		Mini	270	13,9	2,6	3,54	7,7	0,4	1721	123	3,6	39	0,64	5,1			
		Maxi	335	15,1	3,5	3,93	9,1	1,0	2039	305	5,0	50	0,77	6,1			
		Moy	293	14,6	3,0	3,71	8,3	0,6	1844	198	4,2	43	0,69	5,7			
		11/09/2023	MOURVEDRE	Le Pesquier	617	14,3	3,1	3,68	7,44	1,3	1804	170	3,3	29	0,89	6,9	
				Le Trignon	618	254	14,0	3,2	3,70	7,55	1,5	1832	212	3,5	28	1,10	6,8
				Romane	619	300	13,5	3,3	3,57	7,66	1,5	1822	123	4,4	28	1,43	10,2
				Montmirail	620	280	14,4	3,2	3,68	7,68	1,4	1863	114	4,7	28	1,46	9,8
Mini	254			13,5	3,1	3,57	7,4	1,3	1804	114	3,3	28	0,89	6,8			
Maxi	310			14,4	3,3	3,7	7,7	1,5	1863	212	4,7	29	1,46	10,2			
Moy	286			14,0	3,2	3,66	7,6	1,4	1830	155	4,0	28	1,22	8,5			
11/09/2023	SYRAH			Montmirail	621												
				Le Pesquier	622												
				Romane	623	235	14,6	3,3	3,78	7,66	1,6	2043	142	6,3	40	1,57	9,6
		Paillose	624	264	15,0	3,3	3,71	8,26	1,1	1839	203	6,0	39	1,63	8,8		
		Les grames Ir.	627	240	14,5	2,9	4,00	8,22	1,1	2087	424	5,7	42	1,28	7,8		
		Mini	235	14,5	2,9	3,71	7,7	1,1	1839	142	5,7	39	1,28	7,8			
		Maxi	264	15,0	3,3	4	8,3	1,6	2087	424	6,3	42	1,63	9,6			
		Moy	246	14,7	3,1	3,83	8,0	1,3	1990	256	6,0	40	1,49	8,7			
		11/09/2023	Clairette	Romane	626	305	3,4	3,38	7,2	1,4	1576	92	0,1	26			
				Moy													

Précipitations : 0 mm

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