

Observations :

La semaine dernière a eu un réel impact sur le vignoble. Le nombre de parcelles présentant des symptômes de stress hydrique augmentait chaque jour. Certaines syrahs marquent le pas et flétrissent.

La fraîcheur et les pluies du week-end (20 mm en moyenne sur Gigondas) ont mis fin à cet épisode. Les bienfaits sont déjà visibles sur le vignoble. Seules les parcelles trop avancées dans le dessèchement n'en font pas bénéficier les raisins.

Actuellement, Les températures tempérées la journée, le bon ensoleillement et les nuits fraîches sont très favorables à une maturation qualitative. L'état sanitaire est irréprochable. Seules quelques attaques de vers de la grappe sont signalées sur certaines parcelles.

Par rapport à la semaine précédente :

La maturation marque le pas ! Plusieurs phénomènes sont impliqués :

Les températures extrêmes de la semaine précédente ont déclenché un « verrouillage » de la vigne et ainsi une pause de ses fonctions d'accumulation dans la baie. Les pluies ont permis la fin du phénomène de concentration. Nous sommes même dans une phase de dilution.

Le poids des baies est pratiquement stable. Probablement en raison du dessèchement puis de la dilution qui se sont succédés au cours de la semaine et qui s'équilibrent.

Les TAV probables augmentent très peu sur grenache et syrah (+0,2%vol.). On constate un gain raisonnable de 1%vol. sur mourvèdre.

En revanche, les équilibres acides changent considérablement (dégradation des acides lors des chaleurs puis dilution). On perd 1,2 à 1,5 g/L d'acidité totale ; et les pH bondissent (+0,12 sur syrah et grenache, +0,21 sur mourvèdre et clairette).

Les taux de potassium baissent légèrement, alors que les valeurs d'azote augmentent sensiblement.

Malgré la dilution, les concentrations en polyphénols sont parfaitement stables, et les anthocyanes augmentent légèrement.

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.

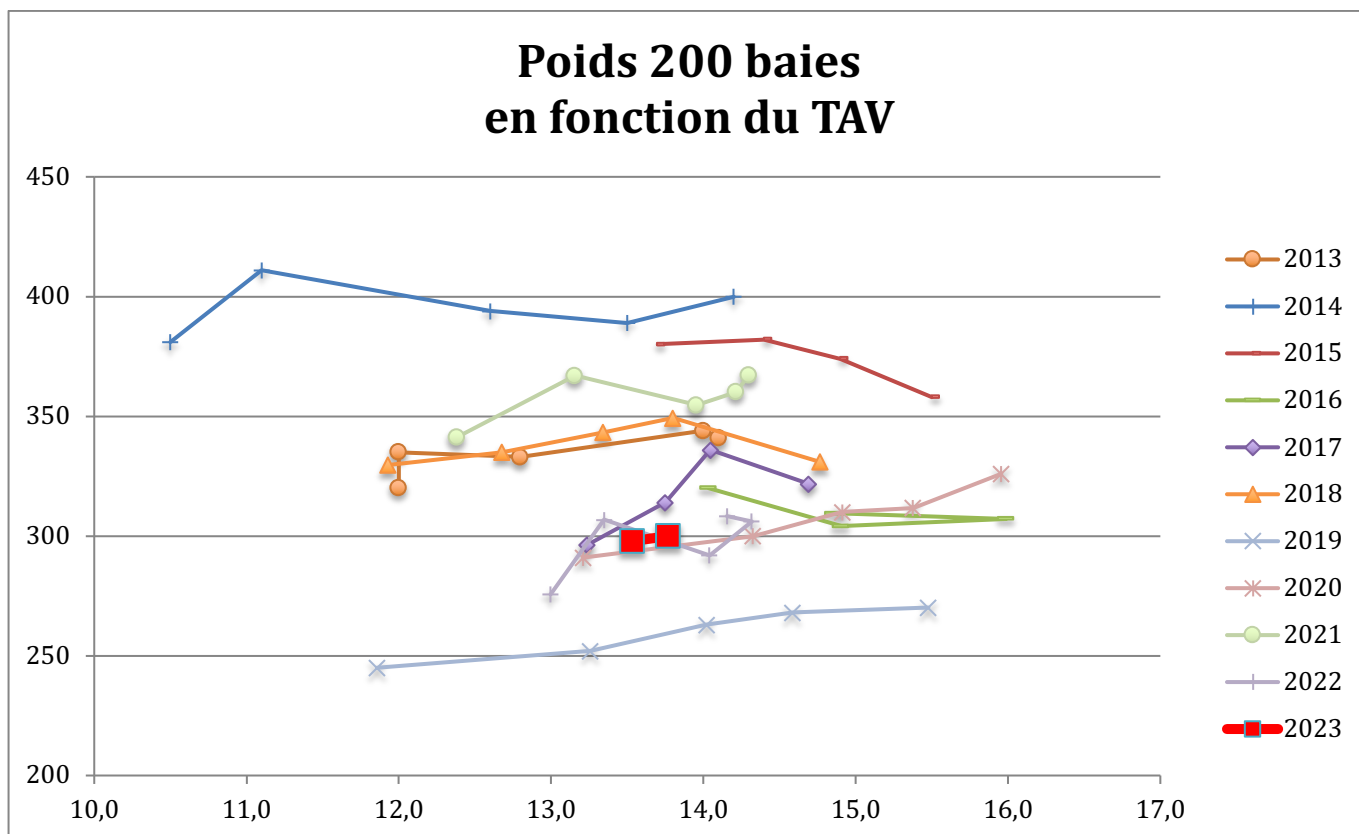
Le millésime en cours est systématiquement représenté par la courbe rouge (2 points pour le moment).

Conclusion :

Un léger retard de quelques jours sur le millésime 2022 est toujours observable. Malgré la chute brutale des acidités, on conserve un équilibre acide légèrement supérieur à 2022, même s'il fait partie des 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.

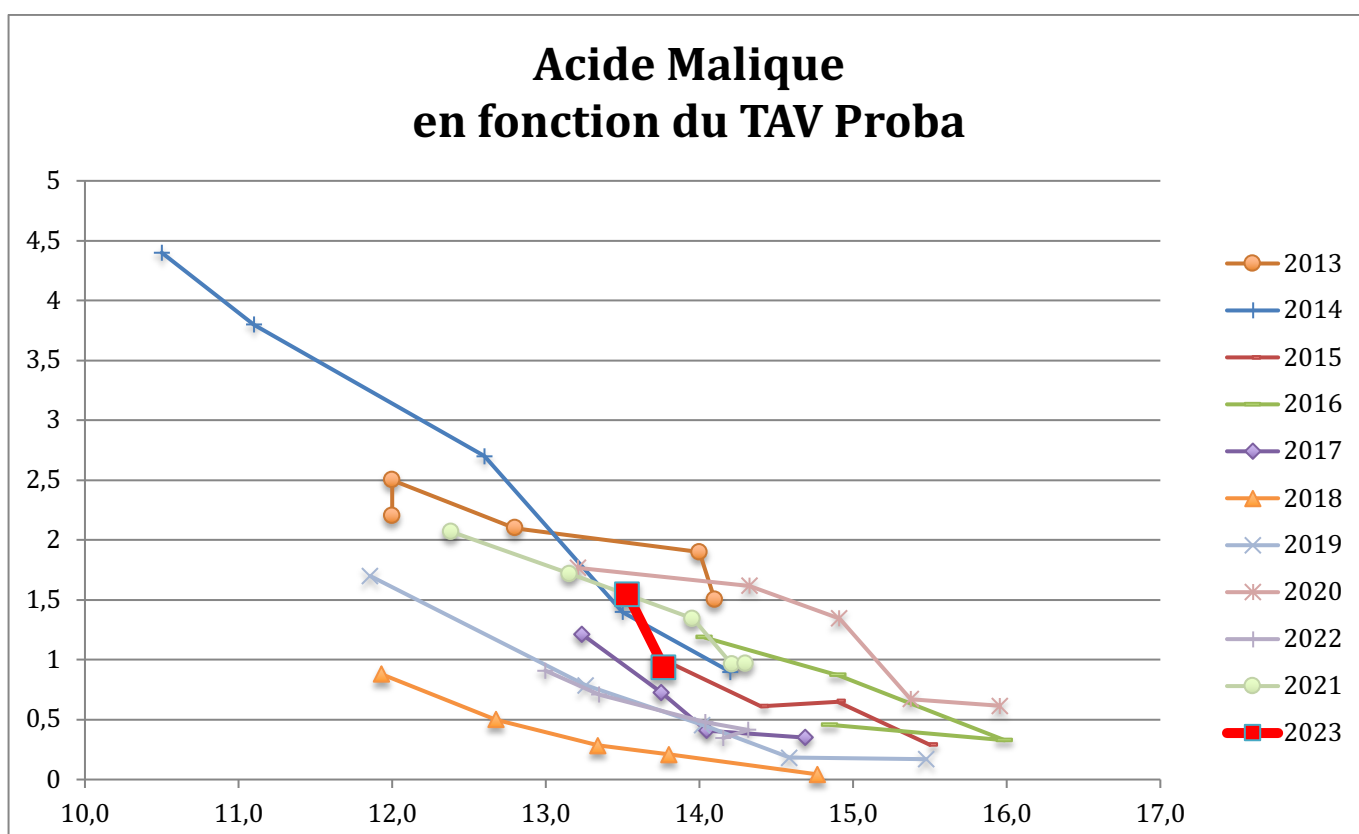
Une phase de maturation plus raisonnable semble entamée, avec un climat bien plus propice. L'état sanitaire du vignoble est toujours irréprochable. À l'exception de quelques syrahs, rien ne presse pour le moment. Les signaux sont plutôt favorables pour attendre une belle maturité phénolique et aromatique.

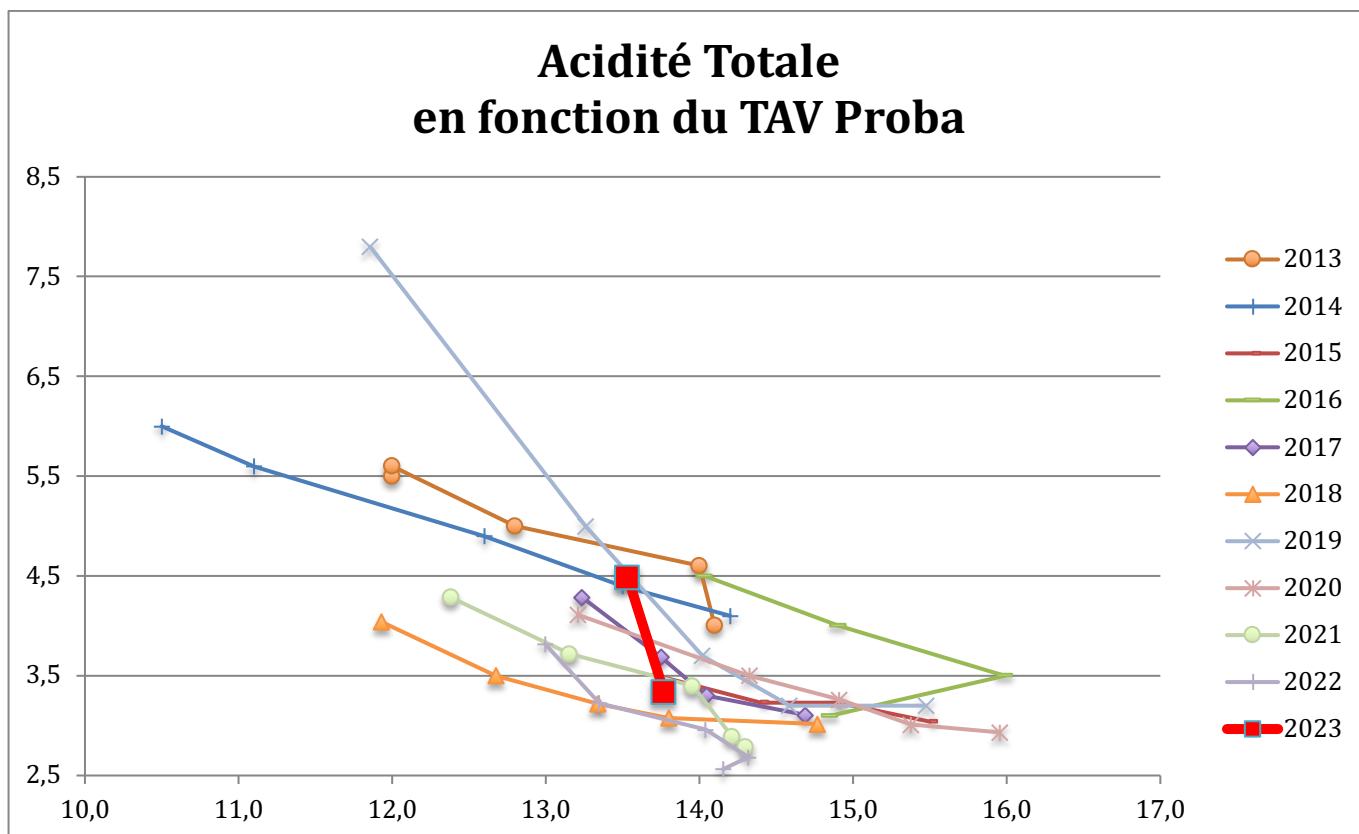
En l'absence de nouvelles pluies, le prélèvement du lundi 4 septembre nous permettra de mesurer tous ces paramètres après un probable retour à l'équilibre (fin de la phase de dilution).



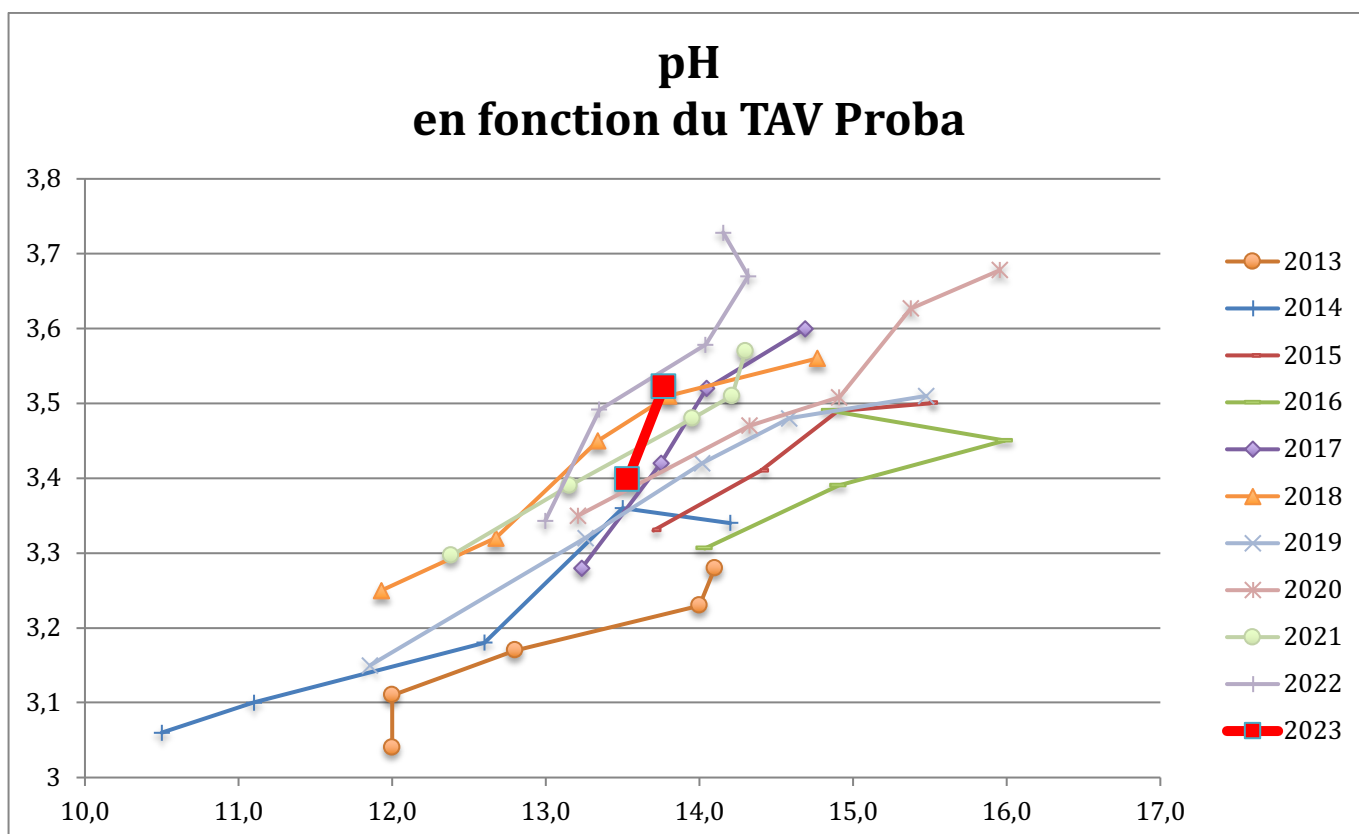
Le poids des baies augmente très légèrement et reste dans les valeurs basses, similaires à 2017, 2020 ou 2022.

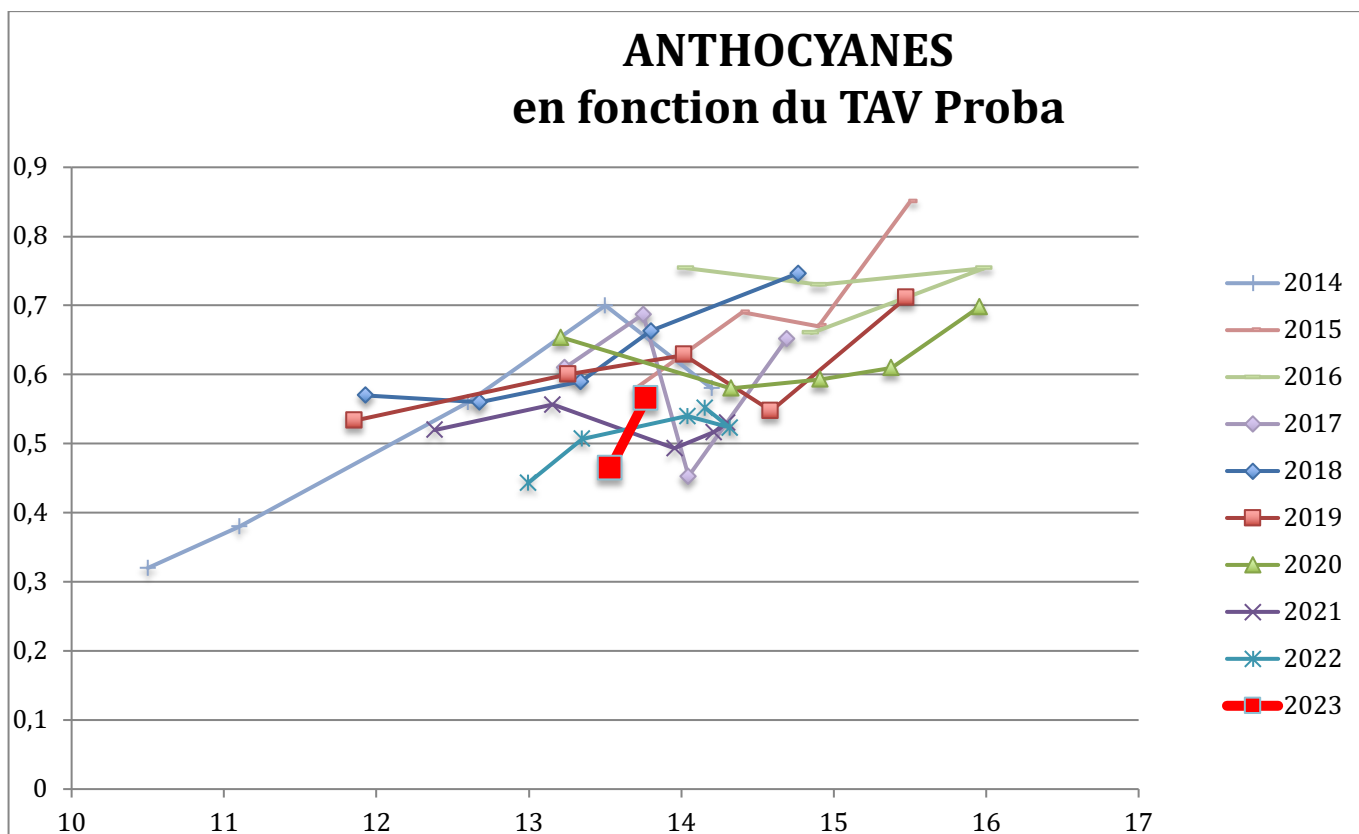
Un acide malique en nette baisse. On retombe sur 2015 et 2017.



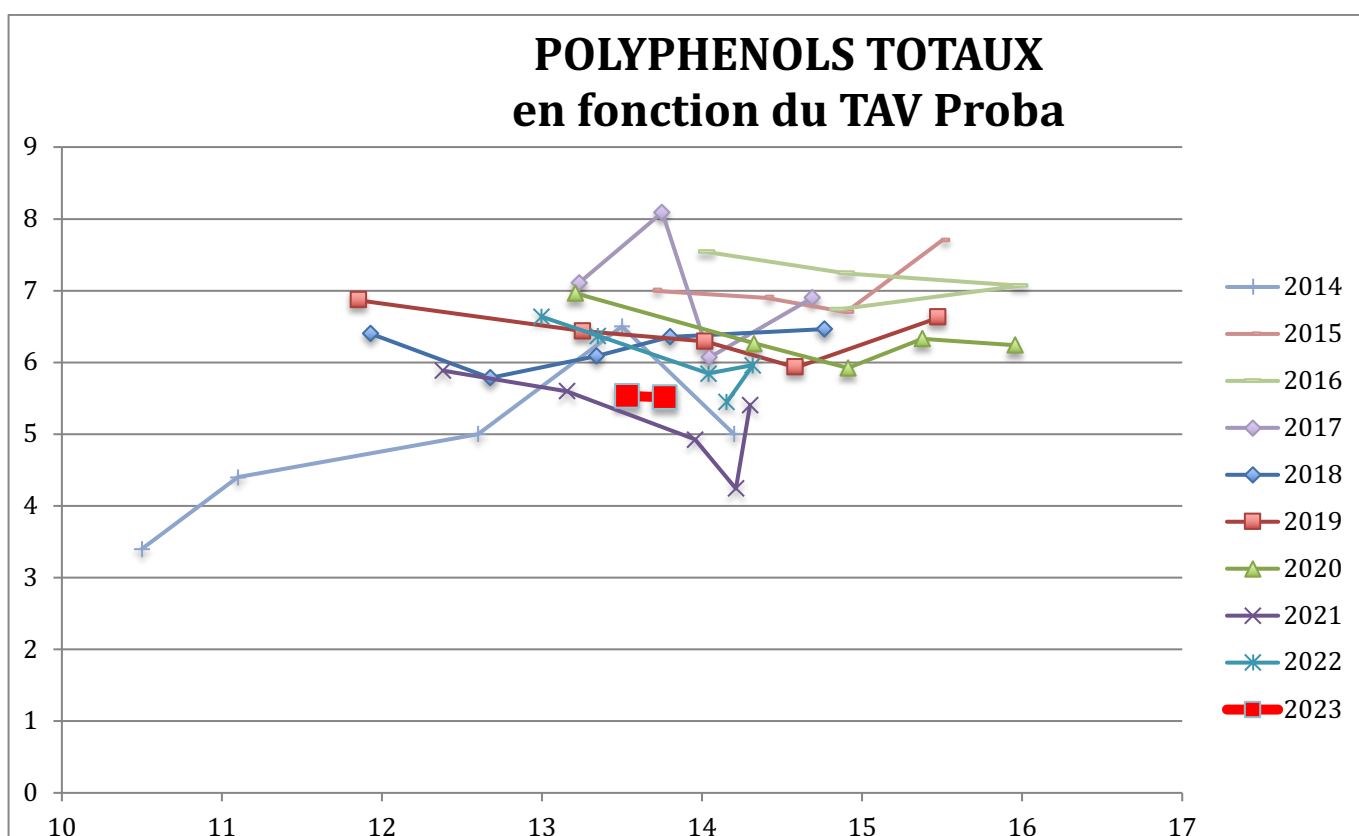


Chute de l'acidité totale et bond du pH. Sur ces 2 courbes, ces valeurs sont exprimées en fonction du TAV probable (qui lui bouge peu), ce qui les rend vertigineuses. La tendance devrait se tempérer dans les jours à venir. On est désormais assez bas, dans des valeurs similaires à 2017, 2018 ou 2021.





Des teneurs en anthocyanes en hausse notable et des CPT qui sont stables malgré la dilution. Ces deux valeurs sont situées dans les moyennes inférieures.



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		
28/08/2023	GRENACHE	Montmirail	611	14,4	3,1	3,53	8,17	0,8	1583	129	3,5	35	0,61	4,8		
		Le Péage	612	14,6	2,5	3,76	6,97	0,7	1671	214	2,5	39	0,51	5,4		
		Le Trignon	613	13,8	3,3	3,49	8,76	0,4	1533	225	3,4	41	0,53	5,4		
		Romane	614	13,1	4,0	3,33	8,58	1,2	1553	147	3,0	44	0,43	5,9		
		Les Pallières	615	13,5	3,0	3,60	7,77	0,7	1617	226	2,9	37	0,70	5,8		
		Les Grames	616	13,7	3,6	3,53	8,52	1,1	1556	306	2,8	36	0,59	5,6		
		Le Cayron	625	13,2	3,9	3,42	7,88	1,7	1541	158	2,7	35	0,59	5,7		
		Mini	275	13,1	2,5	3,33	7,0	0,4	1533	129	2,5	35	0,43	4,8		
		Maxi	360	14,6	4,0	3,76	8,8	1,7	1671	306	3,5	44	0,70	5,9		
		Moy	300	13,8	3,3	3,52	8,1	0,9	1579	201	3,0	38	0,57	5,5		
		28/08/2023	MOURVEDRE	Le Pesquier	617	13,0	3,7	3,50	7,28	2,0	1585	174	2,4	26	0,71	6,5
				Le Trignon	618	12,3	3,9	3,48	7,59	2,2	1617	215	2,1	22	0,88	6,7
				Romane	619	12,4	3,9	3,42	7,67	2,0	1647	120	2,8	26	0,89	6,9
				Montmirail	620	13,7	3,0	3,60	6,16	1,8	1520	173	2,8	26	1,10	8,0
Mini	250			12,3	3,0	3,42	6,2	1,8	1520	120	2,1	22	0,71	6,5		
Maxi	295			13,7	3,9	3,6	7,7	2,2	1647	215	2,8	26	1,10	8,0		
Moy	266			12,9	3,6	3,50	7,2	2,0	1592	171	2,5	25	0,90	7,0		
28/08/2023	SYRAH			Montmirail	621	15,0	3,3	3,60	7,50	1,5	1615	136	5,8	34	1,40	7,5
				Le Pesquier	622	14,6	3,4	3,61	7,51	1,5	1527	250	5,5	35	1,14	6,9
				Romane	623	13,0	4,2	3,50	7,97	2,4	1804	151	6,5	33	1,34	8,0
		Pailouse	624	14,8	3,6	3,56	8,16	1,5	1596	206	7,1	39	1,62	8,4		
		Les grames Ir.	627	14,1	3,3	3,74	7,62	1,5	1657	419	6,3	37	1,38	8,0		
		Mini	230	13,0	3,3	3,5	7,5	1,5	1527	136	5,5	33	1,14	6,9		
Maxi	290	15,0	4,2	3,74	8,2	2,4	1804	419	7,1	39	1,62	8,4				
Moy	267	14,3	3,6	3,60	7,8	1,7	1640	232	6,2	35	1,38	7,8				
28/08/2023	Clairette	Romane	626	260	4,6	3,20	8,3	2,2	1544	98	0,1	28				

Précipitations : 20 mm

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