

16 septembre 2024

Observations :

Vive le mistral. Les états sanitaires qui se sont rapidement dégradés dans certaines parcelles quelques jours après les pluies sont actuellement stabilisées. Certaines syrahs sont déjà ramassées, la plupart sont mûres, et les peaux sont très fines. Les yeux sont braqués sur la météo de la semaine prochaine. La plupart des parcelles fragiles sont envisageables rapidement.

Certains mourvèdres aussi sont à regarder de près.

Pour les grenaches, c'est différent : les peaux encore épaisses peuvent permettre aux parcelles en bon état sanitaire de tenir et d'aller chercher une belle maturité phénolique.

Par rapport à la semaine précédente :

La phase de concentration est en cours. La maturation est lente et qualitative.

Les TAV probables ont peu augmenté en une semaine (0,3), excepté sur mourvèdre (0,8).

Les AT et pH évoluent peu pour le moment.

Les potassiums ne sont pas montés, ce qui est une excellente nouvelle.

Les teneurs en anthocyanes et polyphénols continuent à progresser sur grenache et mourvèdre, alors qu'elles baissent sur syrah confirmant le plateau de maturité évoqué la semaine passée.

La clairette progresse vite et semble désormais parfaitement prête à être ramassée.

Par rapport aux millésimes précédents :

Analytiquement, nous retombons sur les équilibres d'avant la pluie. En ayant retardé la précocité de quelques jours. Beaucoup de paramètres se rapprochent du millésime 2017.

Nous serions donc sur un millésime dont la précocité est parfaitement dans la moyenne. Nous avons un léger retard sur le millésime 2023.

Les baies sont plutôt petites avec des teneurs en azote et en potassium moyennes à basses. Les valeurs en anthocyanes sont très élevées alors que les CPT sont dans les moyennes hautes.

Vous trouverez dans les pages suivantes des courbes d'évolution de certains paramètres pertinents, sur cépage grenache, sur 11 millésimes (2014 à 2024).

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 :

Sauf cas très tardifs, les syrahs sont prêtes et devraient être ramassées avant les éventuelles pluies. Il en est de même pour la plupart des clairettes. Il est important de statuer sur vos parcelles de grenache et mourvèdre, en prenant en compte la nature des sols, l'état sanitaire et la présence de Cryptoblabès.

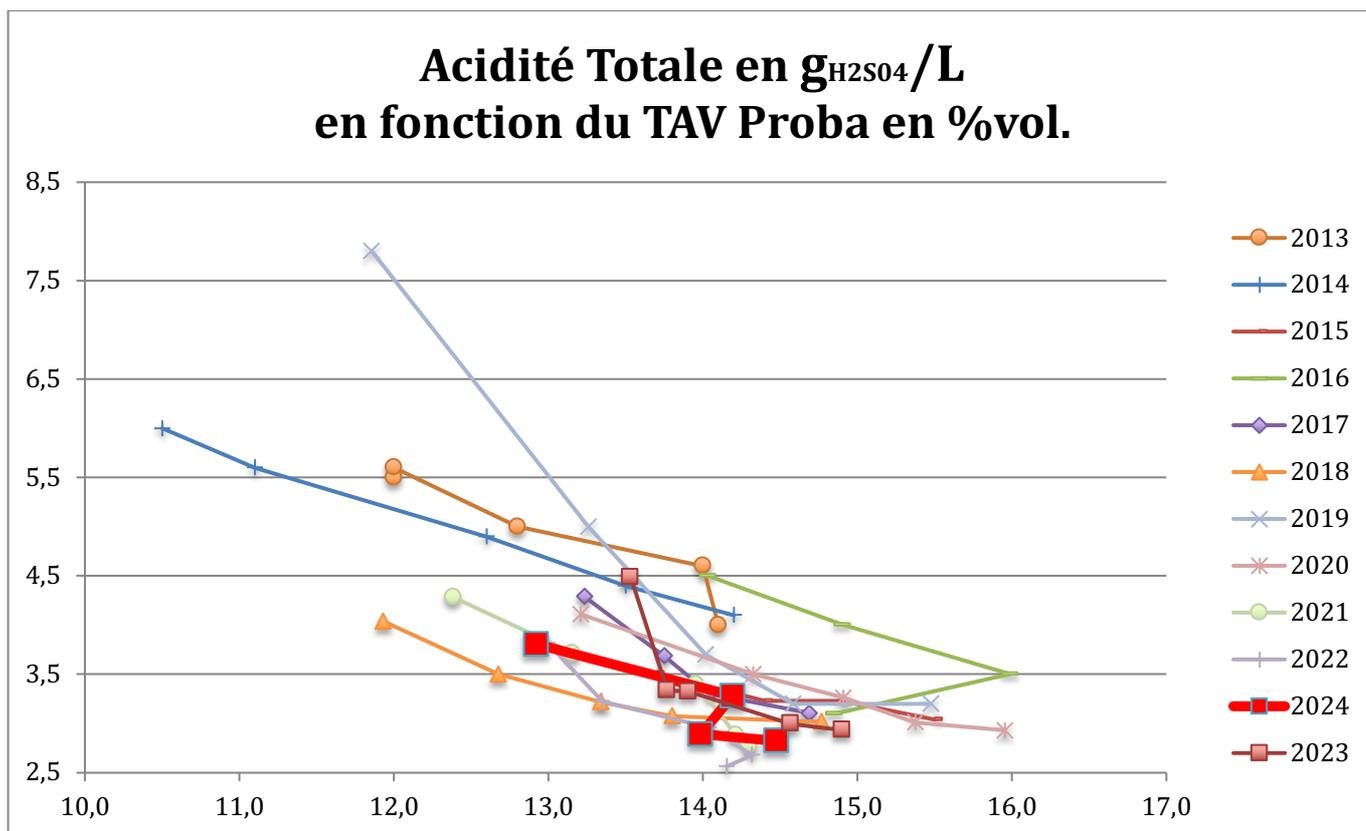
Dans l'absolu, la plupart des grenaches méritent encore d'attendre un peu si le climat le permet.

Le très bon potentiel de ce millésime se confirme ! Certaines prises de risques peuvent valoir le coup.

Bonnes prises de décisions à tous, et surtout, je vous souhaite un grand millésime 2024 !

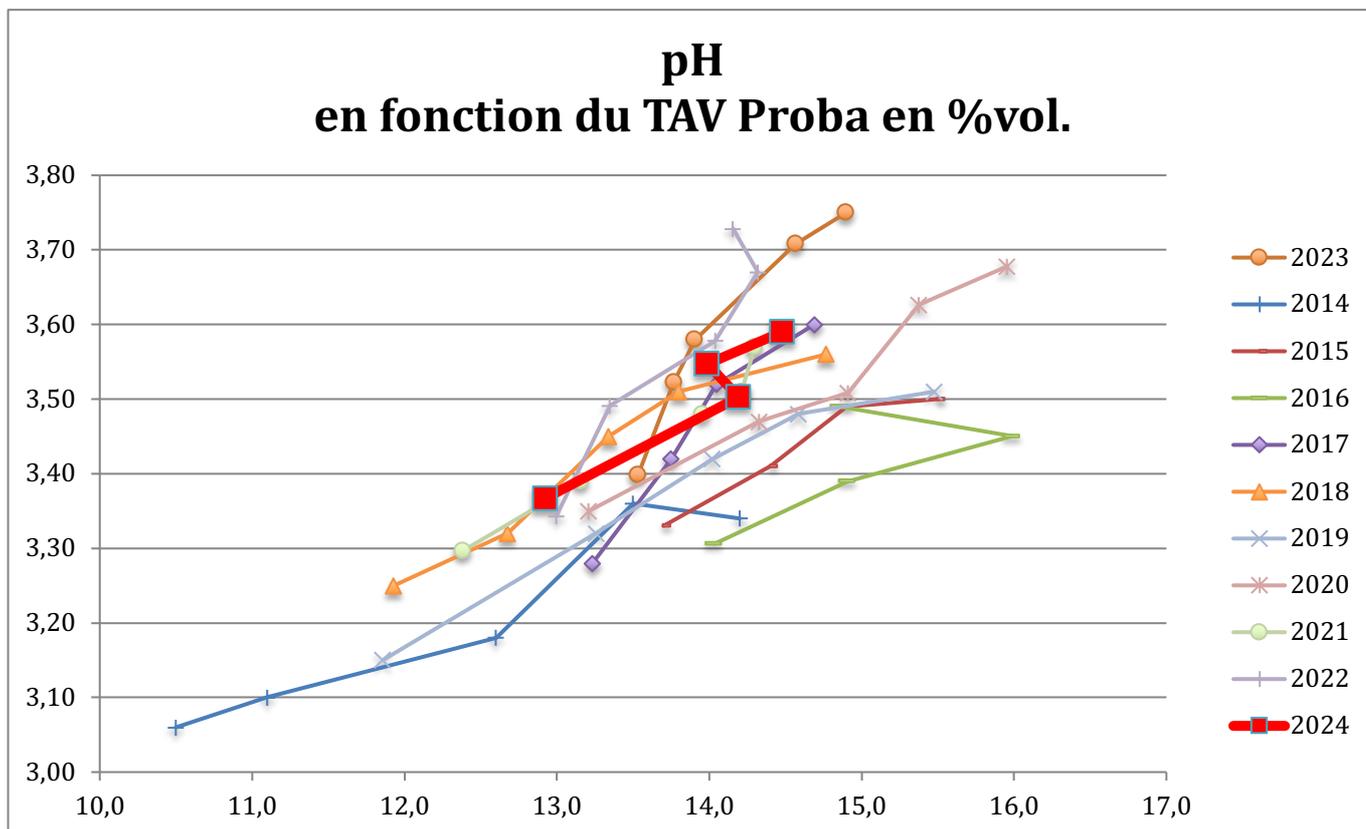




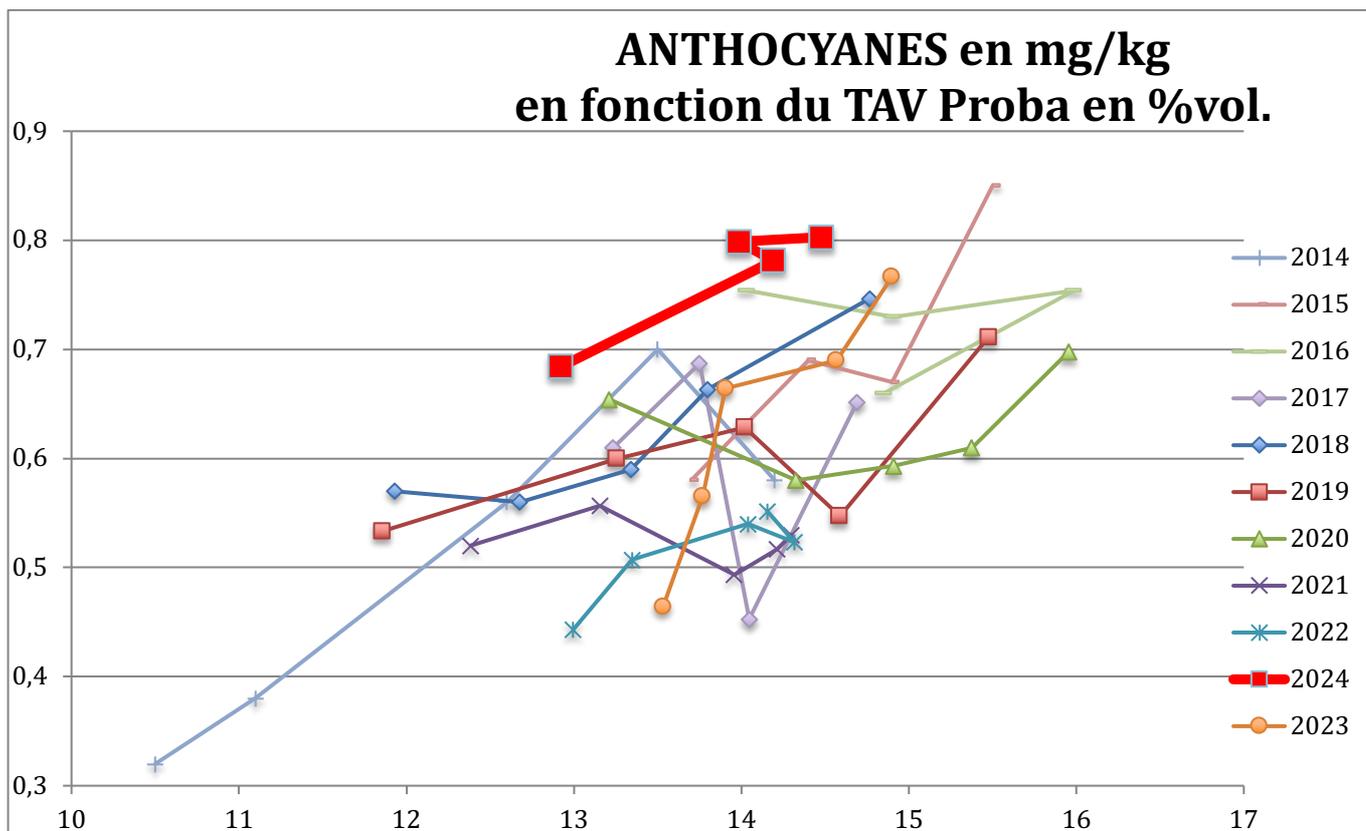


Comme prévu, des équilibres acides qui reviennent dans les « normales ». L'acidité totale est basse.

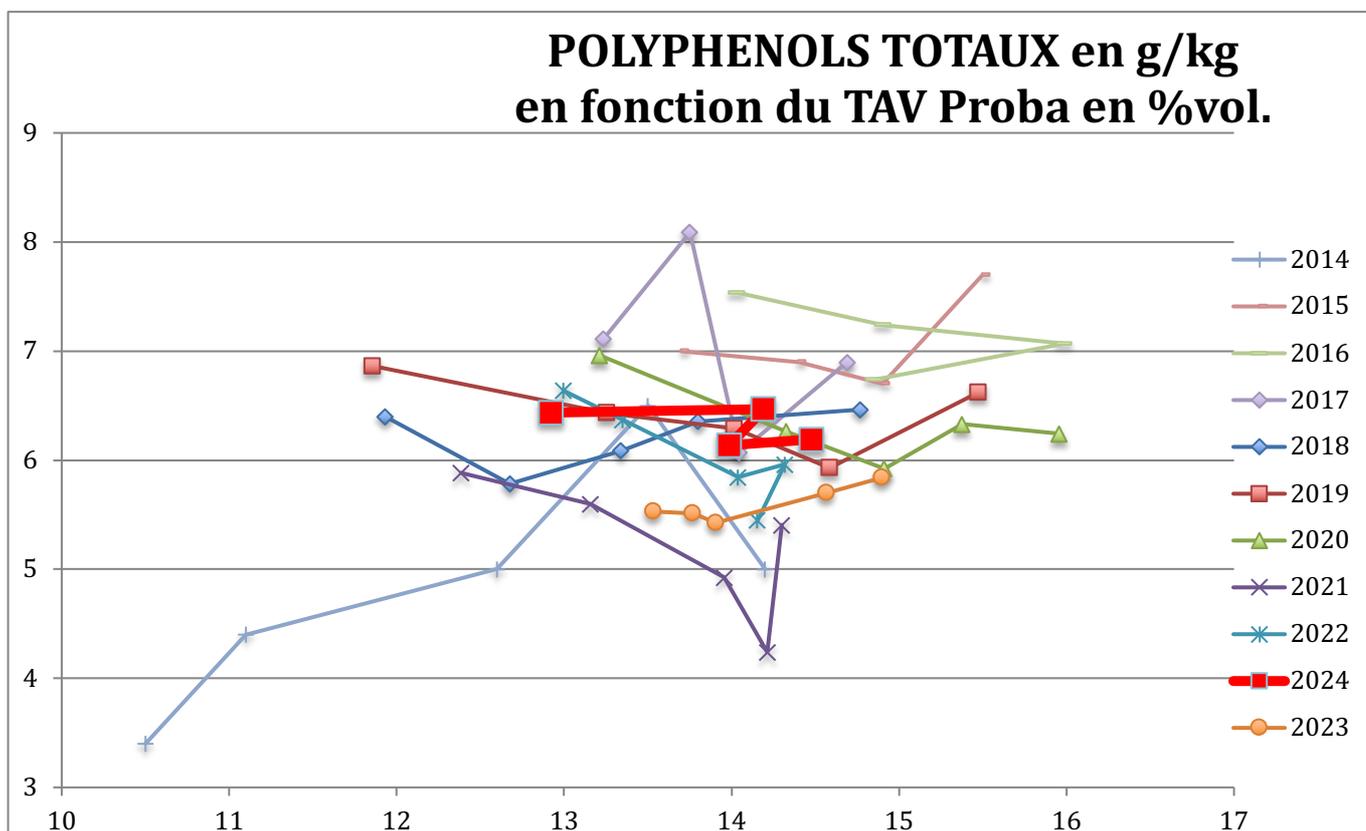
Les pH sont plutôt raisonnables et proches de 2017.







Des anthocyanes très élevées tiennent le coup. Les CPT sont stables.



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			
16/09/2024	GRENACHE	Montmirail	611	15,2	2,7	3,64	7,53	0,3	1653	112	4,0	45	0,80	6,0			
		Le Péage	612	341	14,3	2,5	3,72	7,42	0,2	1664	187	3,9	38	0,81	6,1		
		Le Trignon	613	315	14,1	2,9	3,50	7,62	0,3	1475	147	3,7	41	0,74	5,7		
		Romane	614	341	14,7	3,3	3,47	7,74	0,7	1585	82	3,9	48	0,72	6,5		
		Les Pallières	615	320	13,7	2,9	3,58	7,44	0,6	1578	168	3,3	38	0,72	6,2		
		Les Grames	616	280	14,1	2,7	3,58	7,46	0,4	1471	224	4,5	39	0,93	6,0		
		Le Cayron	625	381	15,3	2,9	3,64	7,33	0,7	1694	130	4,9	47	0,90	6,9		
		Mini	280	13,7	2,5	3,47	7,3	0,2	1471	82	3,3	38	0,72	5,7			
		Maxi	381	15,3	3,3	3,72	7,7	0,7	1694	224	4,9	48	0,93	6,9			
		Moy	325	14,5	2,8	3,59	7,5	0,5	1589	150	4,0	42	0,80	6,2			
		16/09/2024	MOURVEDRE	Le Pesquier	617	13,8	2,8	3,60	6,68	1,1	1604	130	3,3	28	1,03	6,5	
				Le Trignon	618	235	13,8	2,7	3,56	6,30	1,2	1534	131	3,5	25	1,27	7,5
				Romane	619	310	13,6	3,0	3,60	6,49	1,5	1700	102	3,2	31	1,05	7,7
				Montmirail	620	328	14,3	2,7	3,64	6,86	1,0	1658	97	3,3	30	1,16	7,2
				Mini	235	13,6	2,7	3,56	6,3	1,0	1534	97	3,2	25	1,03	6,5	
Maxi	365			14,3	3,0	3,64	6,9	1,5	1700	131	3,5	31	1,27	7,7			
Moy	310			13,9	2,8	3,60	6,6	1,2	1624	115	3,3	29	1,13	7,2			
16/09/2024	SYRAH			Montmirail	621												
				Le Pesquier	622												
				Romane	623	279	14,1	3,4	3,61	7,86	1,5	1865	88	5,2	39	1,34	7,6
				Pailouse	624	280	15,0	3,3	3,62	8,44	0,9	1766	160	7,9	41	1,57	8,2
				Les grames Ir.	627	260	13,9	2,9	3,71	7,88	0,8	1723	295	5,5	31	1,48	7,7
				Mini	260	13,9	2,9	3,61	7,9	0,8	1723	88	5,2	31	1,34	7,6	
				Maxi	280	15,0	3,4	3,71	8,4	1,5	1865	295	7,9	41	1,57	8,2	
				Moy	273	14,4	3,2	3,65	8,1	1,1	1785	181	6,2	37	1,46	7,9	
		16/09/2024	Clairette	Romane	626	315	3,2	3,38	7,10	1,3	1446	99	0,3	24			

Précipitations : 4 mm

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