



## GIGONDAS (secteur 6-84)

24 Août 2020

### Observations :

Les phénomènes de stress hydrique, même s'ils ne sont pas dominants dans le vignoble de Gigondas se sont renforcés avec les 3 jours de mistral (dont 2 avec de fortes rafales). Des défoliations partielles et des flétrissements de baies sont visibles sur certaines parcelles (secteurs drainants, vignes jeunes...). L'état sanitaire reste irréprochable. Même s'il reste beaucoup d'hétérogénéités, On observe une homogénéisation des baies au sein d'une même grappe.

Sur les premières cuves rentrées, on mesure des TAV probables inférieurs de 1 à 1,5%vol. par rapport aux contrôles maturités réalisés.

### Par rapport à la semaine précédente :

La maturation est efficace et raisonnable sur les 3 cépages. L'avance constatée la semaine précédente se maintient. Les trois cépages prennent 1,1%vol. en TAV probable. Les acidités totales baissent de 0,5 à 0,8 g/L. Les pH augmentent vite (+0,08 sur grenache et + 0,12 sur syrah et mourvèdre). Les acides maliques baissent peu pour le moment. On observe une légère baisse des taux d'azote, alors que les potassiums augmentent un peu.

En ce qui concerne les poids des baies, on relève une légère augmentation, qui peut être corrélée à une légère baisse des teneurs en polyphénols (anthocyanes + CPT).

### Par rapport aux millésimes précédents :

Vous trouverez dans les pages suivantes des courbes d'évolution de certains paramètres pertinents, sur cépage grenache, sur 11 millésimes (2010 à 2020).

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 :

En terme d'avancement, on est sur un millésime similaire aux plus précoces des dernières années (2011, 2015 et 2016).

Les autres tendances principales concernent :

- Des baies de très petites tailles (plus grosse qu'en 2019 tout de même).
- Le potentiel en acidité encore convenable.
- Les pH très élevés.
- Les taux de potassium raisonnables pour le moment.
- Les teneurs en azote bonnes dans l'ensemble.
- Le potentiel tannique dans la moyenne haute des derniers millésimes.

*Attention aux parcelles trop chargées et/ou en stress hydrique qui risquent de ne pas atteindre la maturité.*

### Météo :

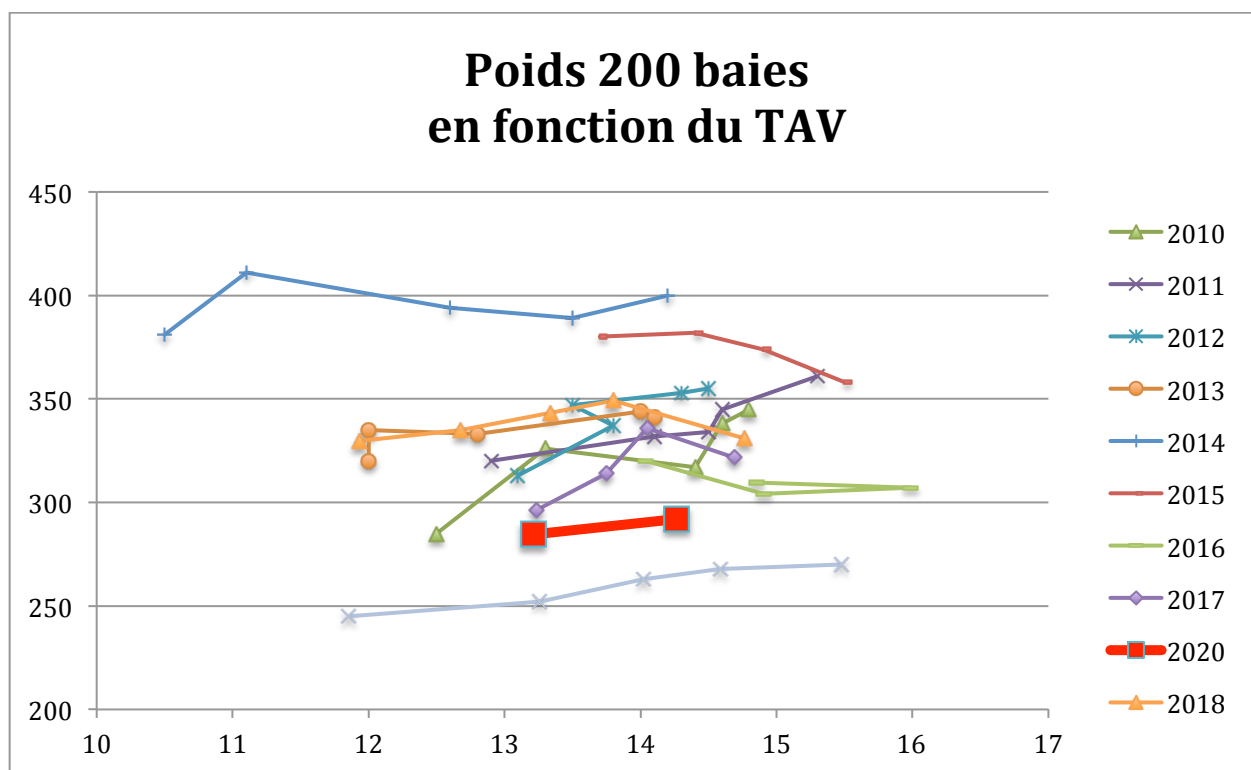
Journées tempérées à chaudes. Nuits fraîches. Mistral fort.

Pluies = 0 mm

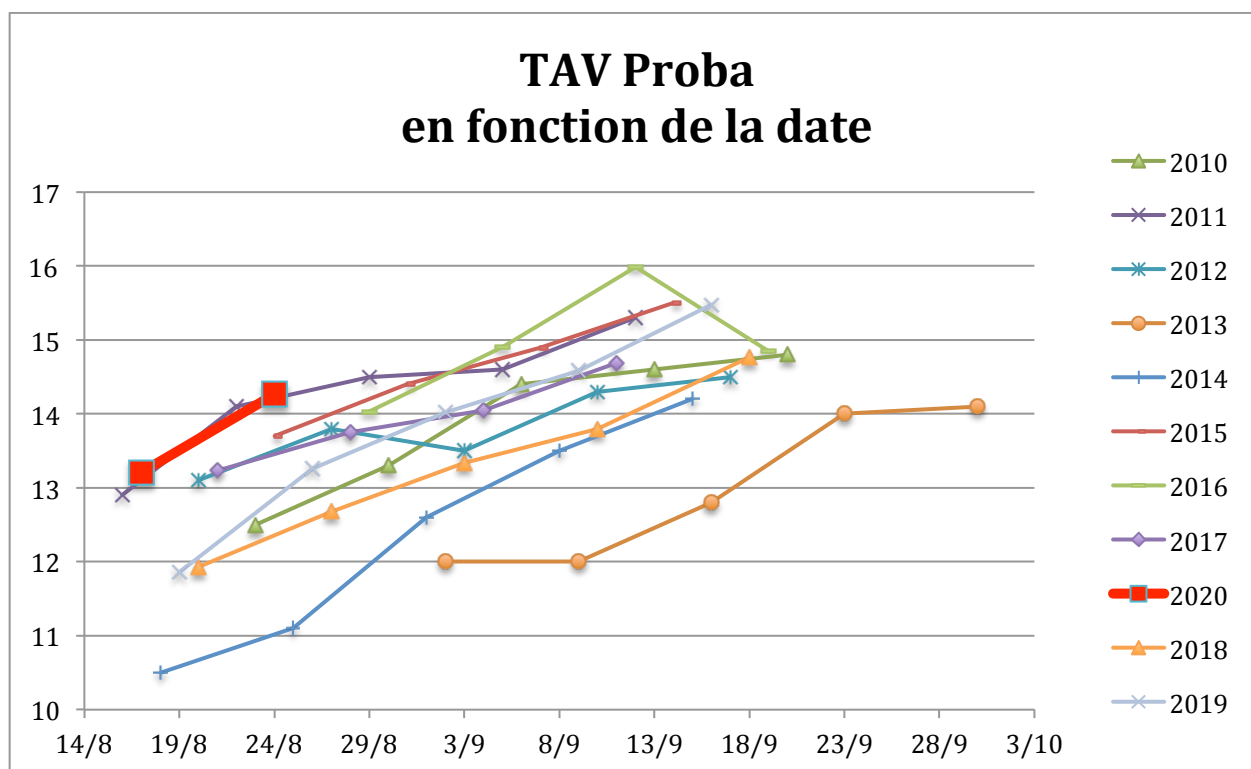


Réalisé avec la participation financière d'Inter Rhône

Un poids moyen de 200 baies très faible, mais moins qu'en 2019.

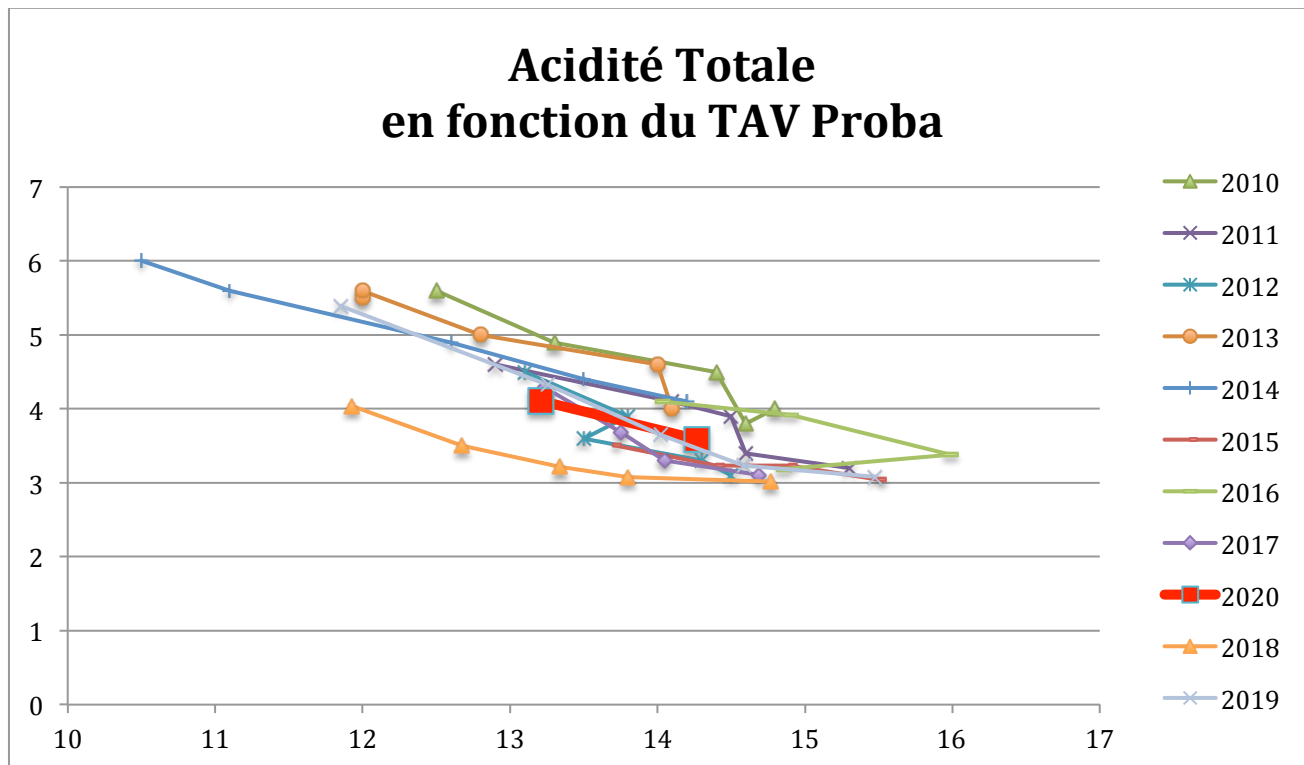


2020 sera parmi les millésimes les plus précoces. Pour l'instant proche des millésimes 2011, 2015 ou 2016.

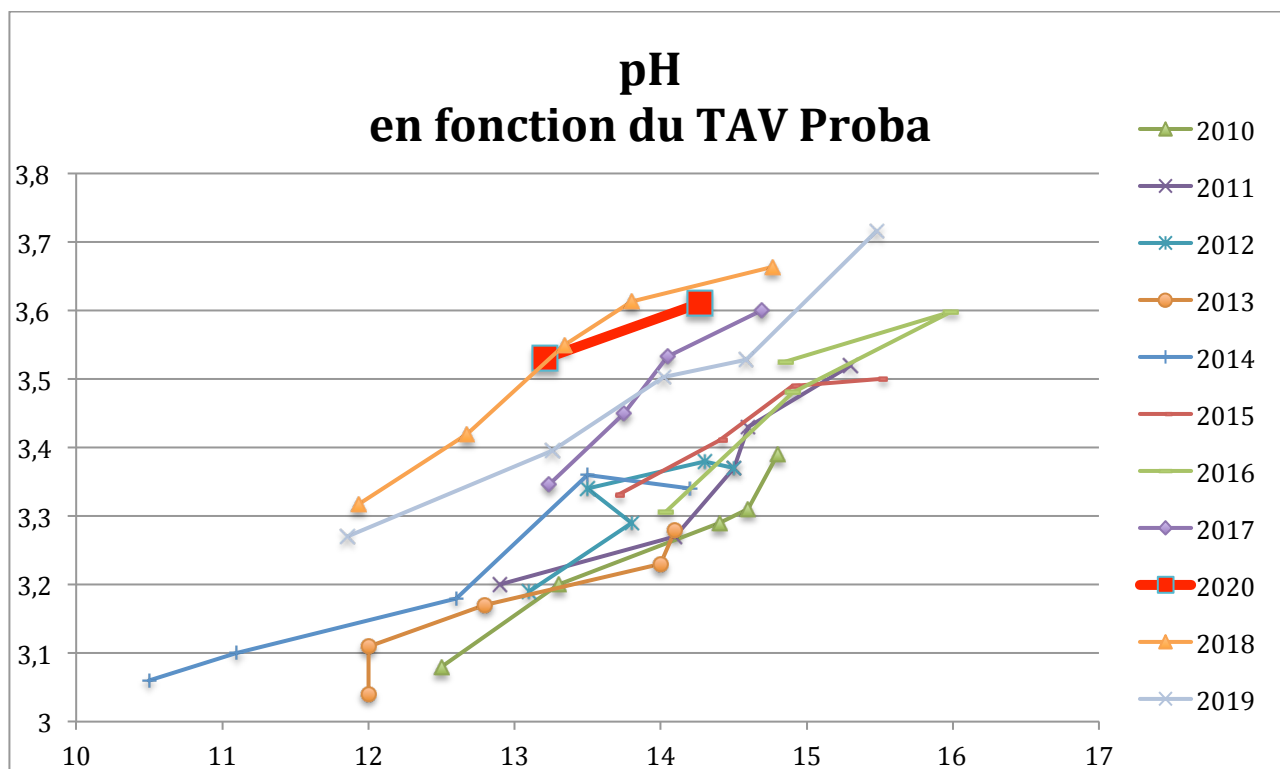




Une acidité dans la moyennes des années précédentes (encore beaucoup d'acide malique).

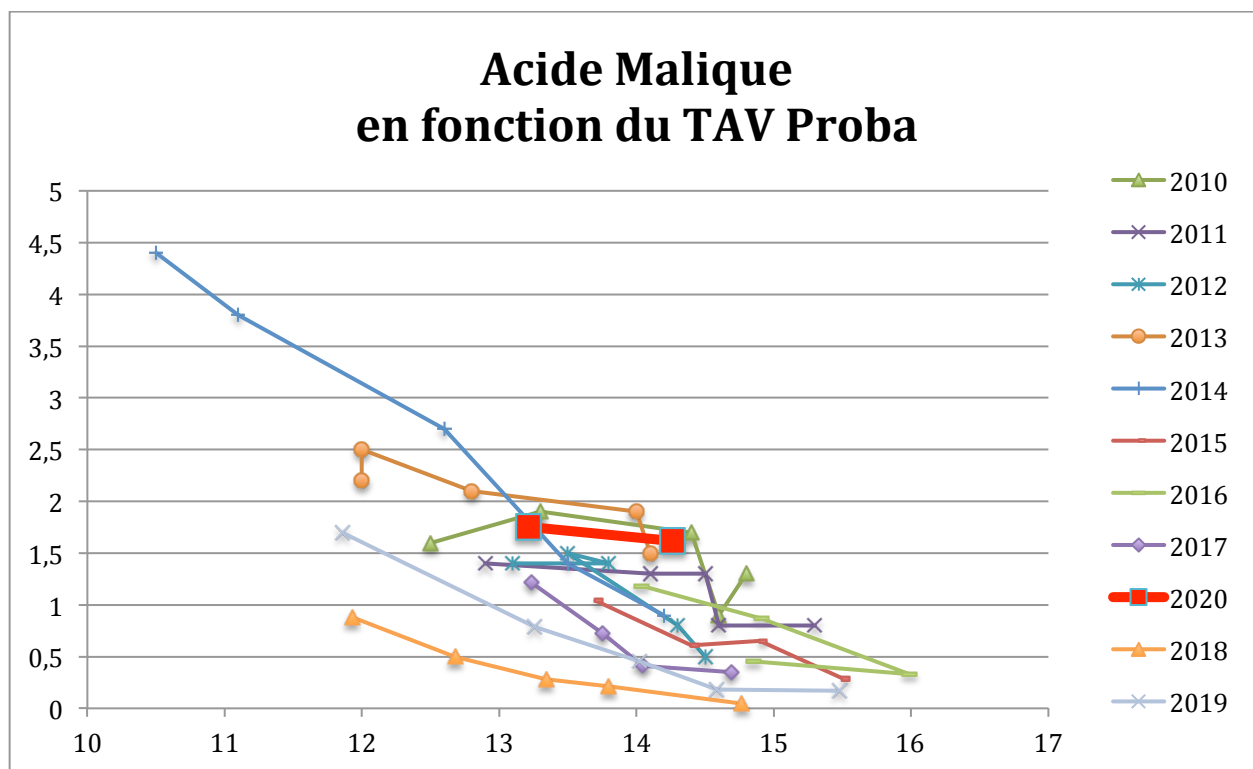


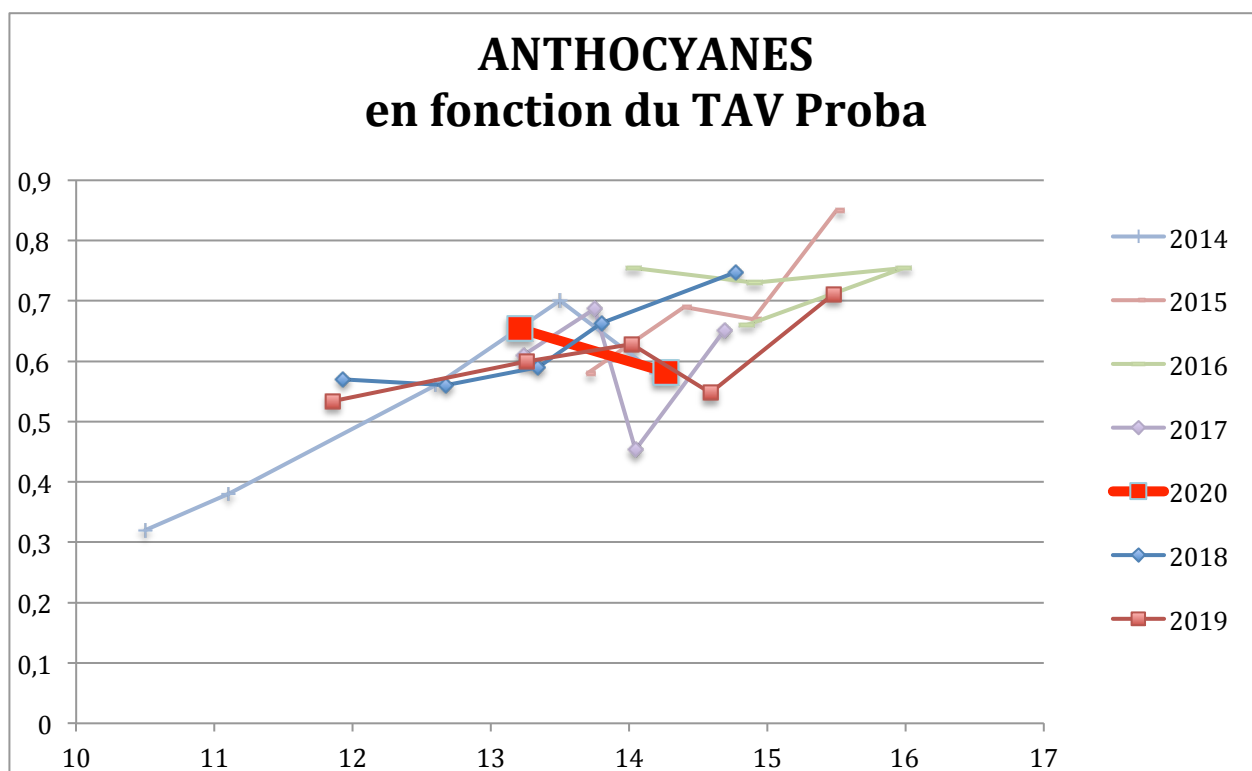
En revanche, à degrés comparables, les pH sont déjà très élevés (similaires au millésime 2017 et 2018).



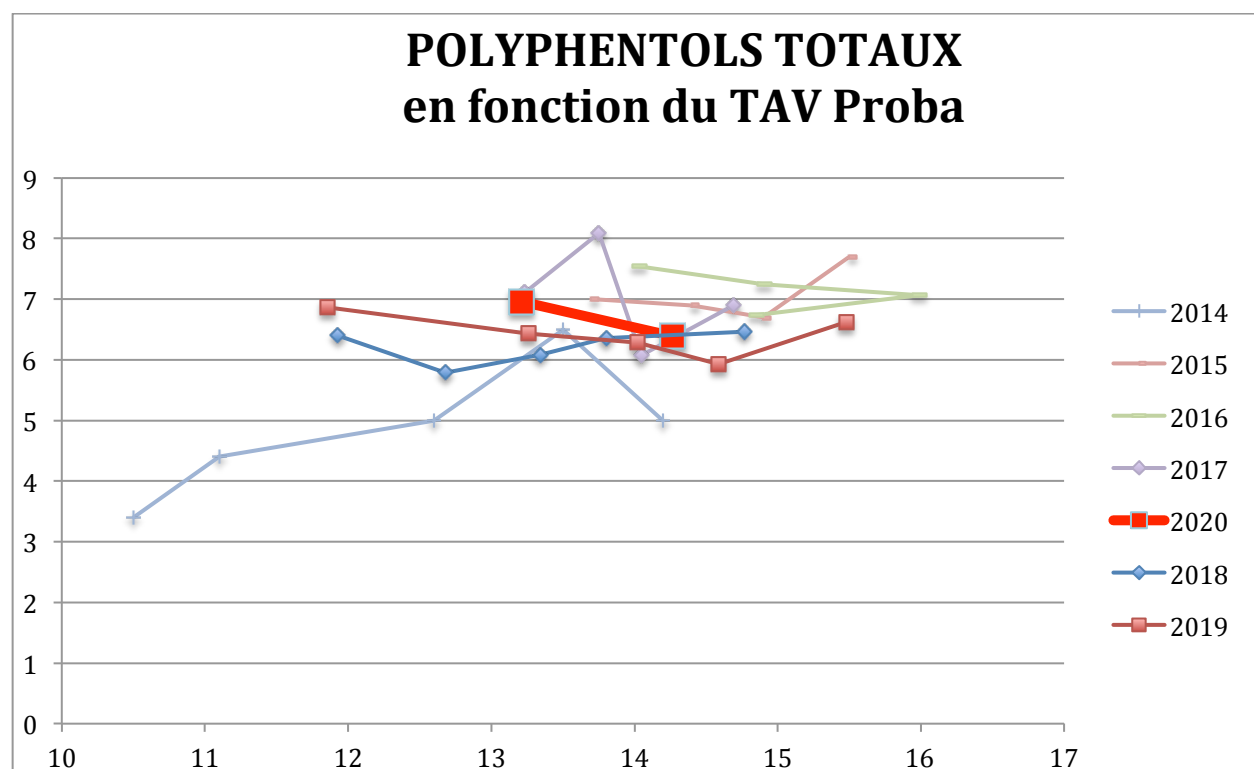


La concentration en acide malique se trouve dans les moyennes hautes pour le moment., et ne baisse pas très rapidement.





Les baisses des concentrations en anthocyanes et en polyphénols totaux peuvent être la conséquence de la légère augmentation de poids des baies. Elle nous place dans les moyennes des 7 derniers millésimes.



Date	Cépage	Parcelle	Poids 200	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	IC	IPT	Antho	CPT		
24/08/20	GRENAICHE	Monttraill	611	310	14,4	3,5	3,55	8,7	1,6	1483	123	4,2	35	0,57	5,3	
		Le Péage	612	340	14,6	2,8	3,82	8,3	1,3	1731	220	3,2	37	0,57	5,6	
		Le Trignon	613	300	14,7	3,3	3,70	8,8	1,4	1637	188	4,1	44	0,61	6,5	
		Romane	614	280	13,6	4,2	3,51	9,6	1,7	1518	158	4,8	47	0,53	6,8	
		Les Pallières	615	310	14,4	3,6	3,63	8,7	1,7	1657	120	4,7	45	0,59	7,5	
		Les Grames	616	260	14,3	3,4	3,66	8,7	1,6	1513	227	4,8	40	0,61	6,0	
		Le Cayron	625													
		Mini	260	13,6	2,8	3,51	8,3	1,3	1483	120	3,2	35	0,53	5,3		
		Maxi	340	14,7	4,2	3,82	9,6	1,7	1731	227	4,8	47	0,61	7,5		
		Moy	300	14,3	3,5	3,65	8,8	1,6	1590	173	4,3	41	0,58	6,3		
		Le Pesquier	617	332	12,7	3,7	3,63	7,4	2,7	1590	145	3,2	30	0,47	5,0	
		Le Trignon	618	285	13,5	3,5	3,63	7,2	2,5	1538	152	4,7	29	0,72	5,0	
		Romane	619	280	12,7	3,8	3,51	7,3	2,6	1435	103	4,4	30	0,66	5,9	
		Monttraill	620	400	14,2	3,3	3,66	8,0	2,0	1580	133	3,7	29	0,62	4,6	
Mini	280	12,7	3,3	3,51	7,2	2,0	1435	103	3,2	29	0,47	4,6				
Maxi	400	14,2	3,8	3,66	8,0	2,7	1590	152	4,7	30	0,72	5,9				
Moy	324	13,3	3,6	3,61	7,5	2,5	1536	133	4,0	29	0,62	5,2				
Monttraill	621	300	15,5	3,6	3,71	8,8	2,2	1775	117	7,9	36	0,94	5,6			
Le Pesquier	622	267	14,2	3,8	3,70	9,2	2,0	1670	255	7,5	37	0,74	4,8			
Romane	623	225	13,0	4,1	3,64	8,4	2,5	1713	143	7,6	43	0,63	4,4			
Paillose	624	280	14,9	3,6	3,81	9,6	1,9	1933	238	10,6	43	0,76	4,4			
Mini	225	13,0	3,6	3,64	8,4	1,9	1670	117	7,5	36	0,63	4,4				
Maxi	400	15,5	4,1	3,81	9,6	2,5	1933	255	10,6	43	0,94	5,6				
Moy	268	14,4	3,8	3,72	9,0	2,1	1773	188	8,4	40	0,77	4,8				
Clairette	Romane	626	256	10,19	4,9	3,33	9,1	2,9	1422	67	0,3	31				

Réalisé avec la participation financière d'Inter Rhône

Pluie : 0 mm

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