

Observations :

Durant la semaine précédente, le climat a été optimal pour la maturation. Pas de pluie, peu de rosée, soleil, avec des journées chaudes et des nuits relativement fraîches. L'état sanitaire est excellent.

Les feuillages sont globalement beaux et on n'observe ni dessèchement de baies, ni défoliation.

Par rapport à la semaine précédente :

La maturation galope sur les 3 cépages rouges :

Les TAV probables grimpent de 1,5%vol.

Les pH augmentent de 0,15.

Les AT et les maliques baissent de 0,6 g/L

Les mourvèdres gonflent légèrement alors que syrahs et grenaches sont plutôt stables en poids.

La clairette évolue tranquillement en TAV probable et en acidité.

Par rapport aux millésimes précédents :

Nous sommes sur un millésime dont la précocité est parfaitement dans la moyenne, même si la vitesse de maturation a été rapide cette dernière semaine. Nous avons dépassé le millésime 2023 et rattrapé le millésime 2022.

Pour le moment, les équilibres acides semblent bien meilleurs que les années précédentes.

Les baies sont plutôt petites avec des teneurs en azote moyennes à basses et des potassiums moyens à élevées. 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.

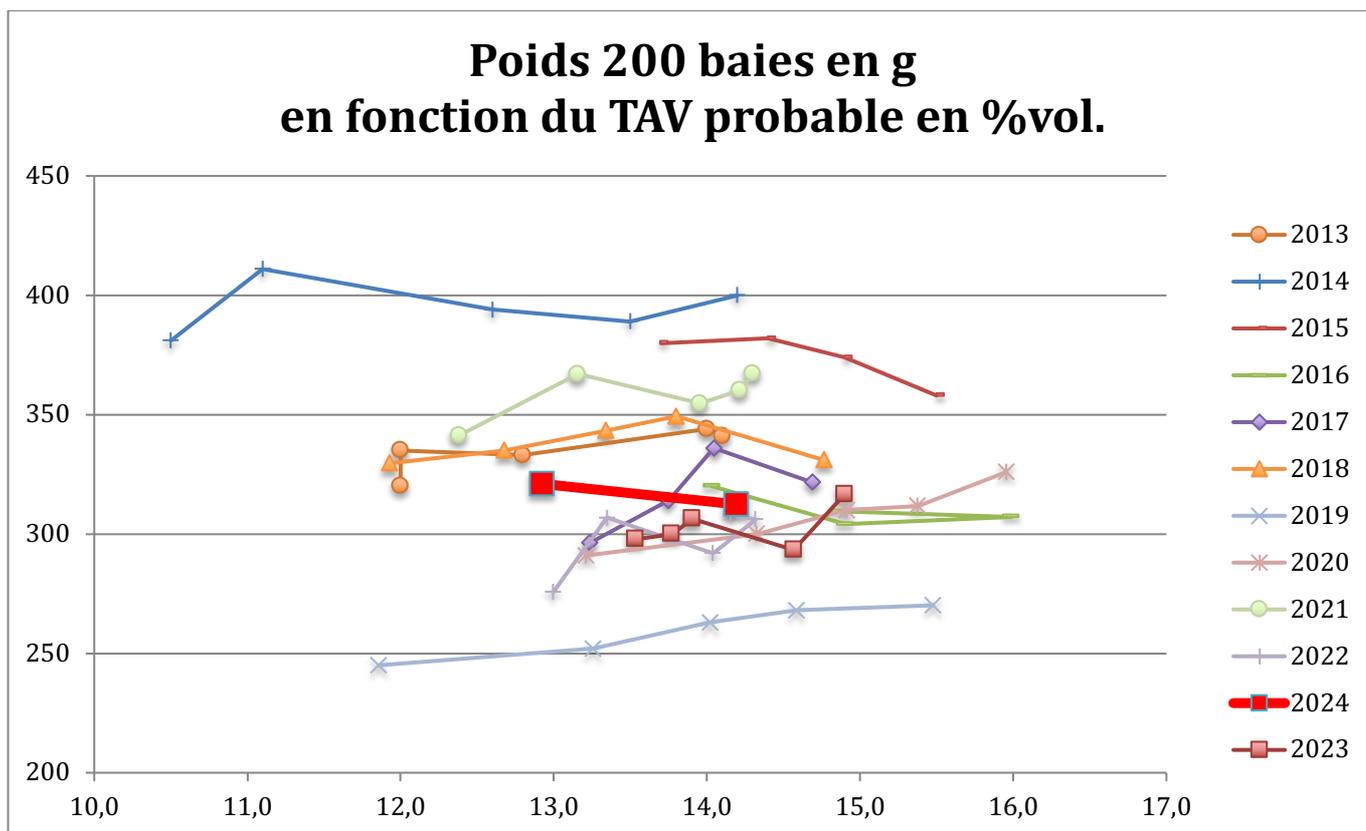
Le millésime en cours est systématiquement représenté par la courbe rouge.

Conclusion :

Les équilibres sont plutôt bons et aucun paramètre ne se trouve dans les extrêmes cette année ! Les choses se présentent très bien avec des syrahs étonnamment prêtes gustativement et des grenaches qui suivent moins loin que d'habitude. Nous sommes cependant sur un véritable changement de climat avec de nombreuses précipitations annoncées.

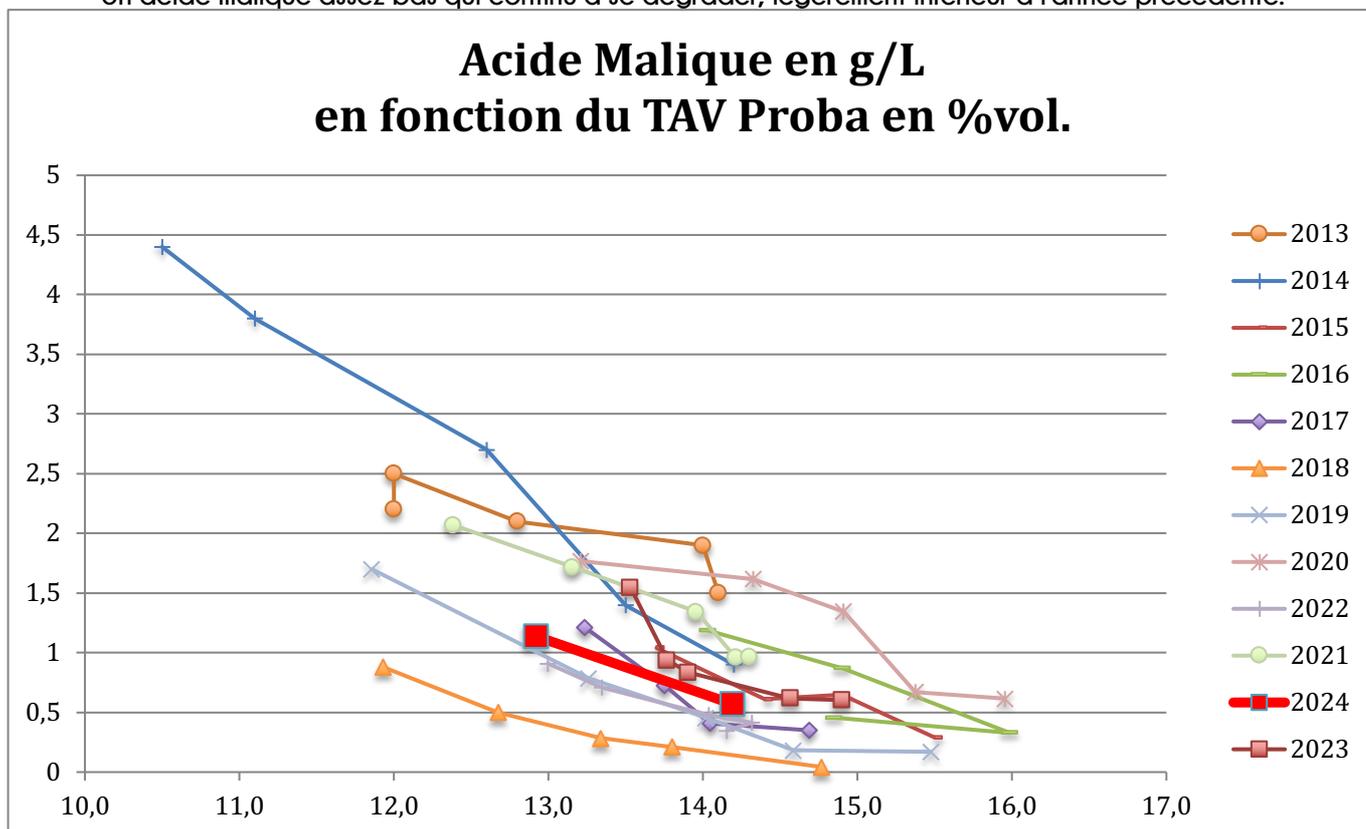
Il va falloir suivre de près les phénomènes de dilution, de montée de potassium (augmentation du pH), et sur le moyen terme la tenue de l'état sanitaire. Les pluies à venir risquent de causer une montée de potassium et une augmentation rapide des pH.

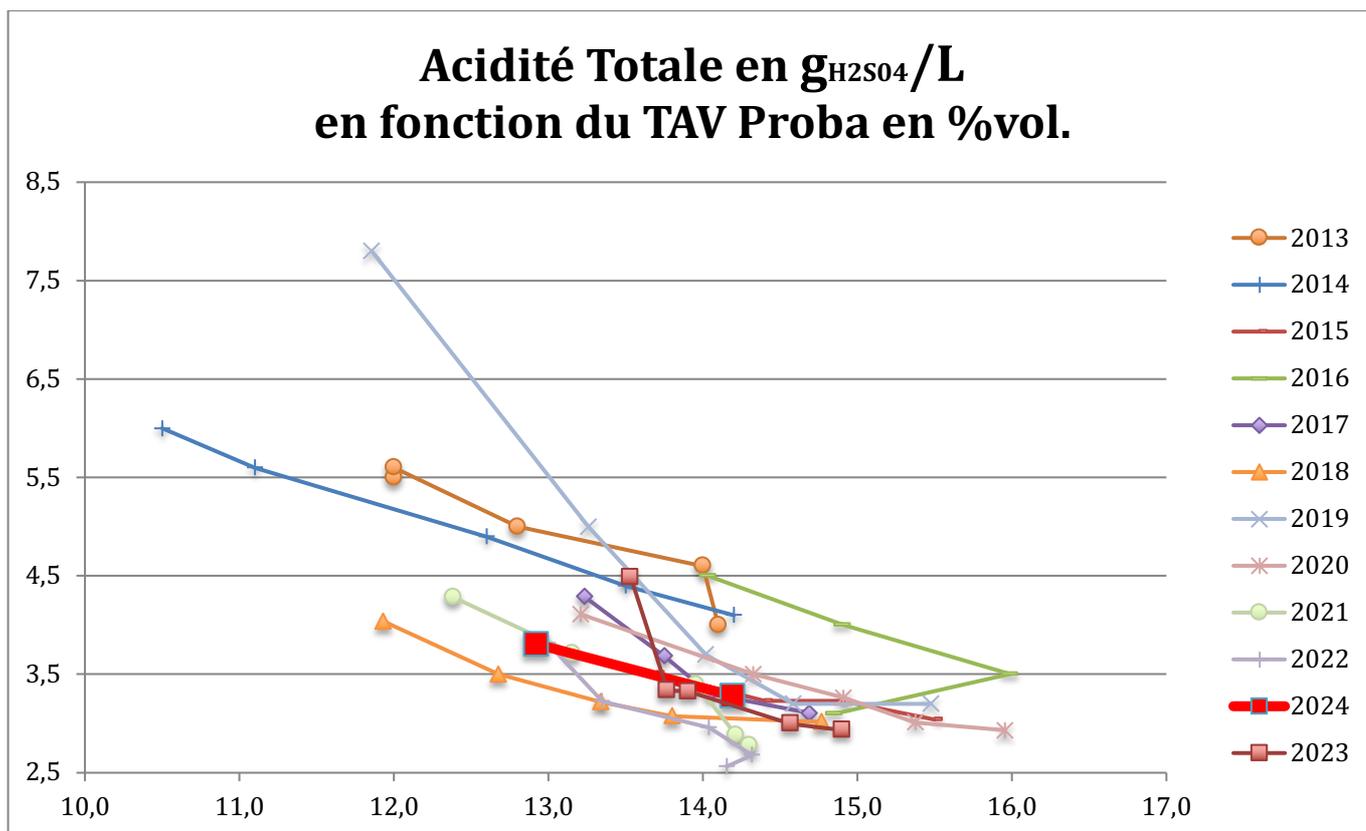
Le retard théorique du millésime semble se réduire en conséquence d'une vitesse de maturation élevée. Cette semaine caniculaire peut ralentir la maturation mais aussi accentuer les phénomènes de concentration. Le prélèvement de la semaine prochaine sera essentiel. L'état sanitaire reste excellent.



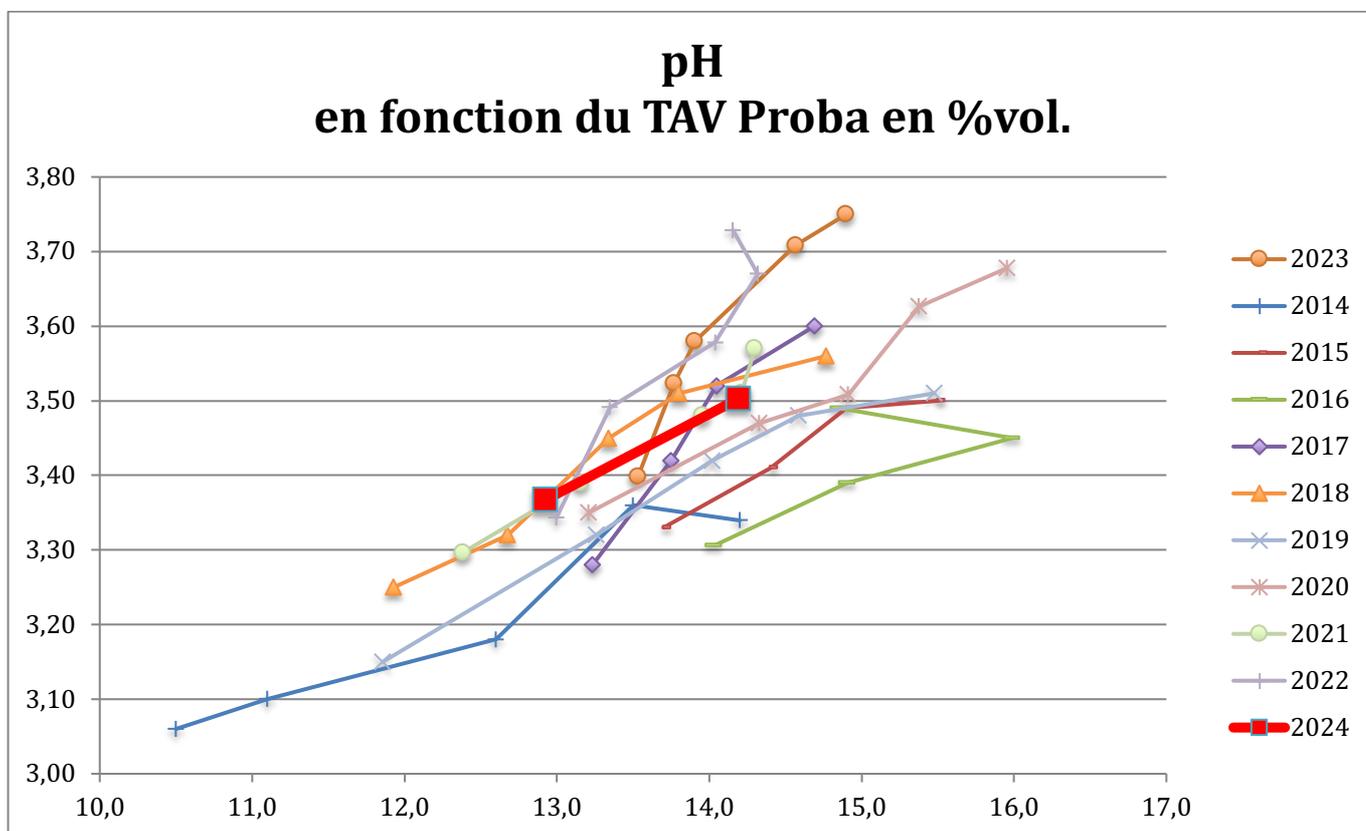
Un poids des 200 baies situé dans les valeurs basses, similaires à 2017, 2020, 2022 ou 2023.

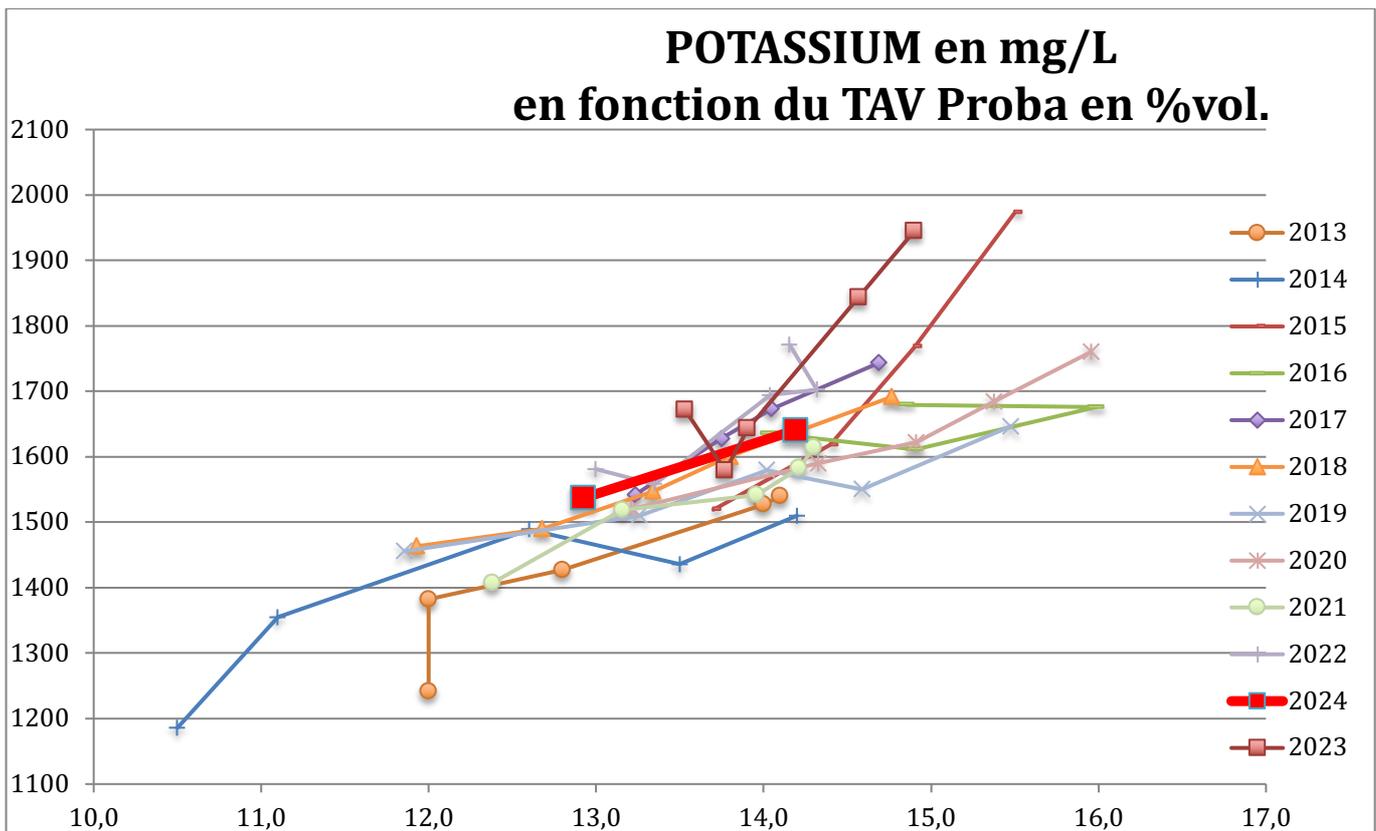
Un acide malique assez bas qui continu à se dégrader, légèrement inférieur à l'année précédente.



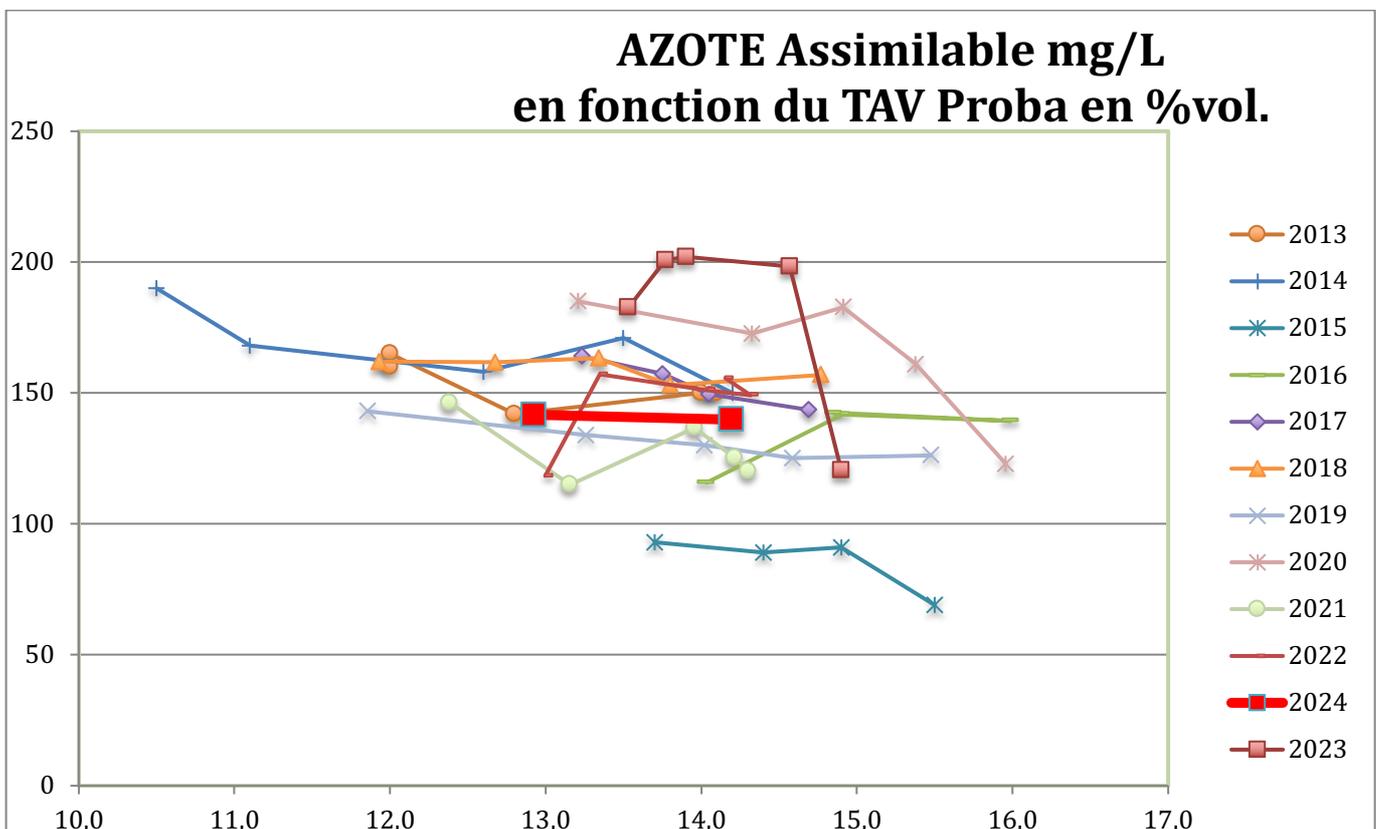


Des équilibres acides dans la moyenne, qui sont loin d'être catastrophique cette année ! Assez proche de 2017.





Le potassium augmente et l'azote stagne. Les deux sont dans des teneurs moyennes.



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		
02/09/2024	GRENACHE	Montmirail	300	15,3	2,9	3,63	8,51	0,4	1761	101	4,6	48	0,88	6,7		
		Le Péage	335	14,1	2,6	3,72	8,24	0,3	1775	218	3,5	40	0,83	6,0		
		Le Trignon	310	13,9	3,3	3,44	8,94	0,3	1533	153	3,9	46	0,74	6,1		
		Romane	295	13,5	4,2	3,27	9,39	1,0	1596	63	3,8	52	0,64	7,4		
		Les Pallières	312	13,5	3,2	3,51	8,41	0,7	1634	173	4,3	40	0,66	6,1		
		Les Grames	275	13,2	3,3	3,39	7,94	0,7	1382	192	4,3	40	0,79	6,0		
		Le Cayron	360	15,8	3,5	3,56	9,06	0,7	1805	79	6,4	56	0,93	7,0		
		Mini	275	13,2	2,6	3,27	7,9	0,3	1382	63	3,5	40	0,64	6,0		
		Maxi	360	15,8	4,2	3,72	9,4	1,0	1805	218	6,4	56	0,93	7,4		
		Moy	312	14,2	3,3	3,50	8,6	0,6	1641	140	4,4	46	0,78	6,5		
		02/09/2024	MOURVEDRE	Le Pesquier	350	12,8	3,4	3,44	7,89	1,4	1588	117	3,2	27	0,86	6,9
				Le Trignon	306	13,4	2,9	3,48	6,82	1,3	1483	120	3,1	26	1,15	7,1
				Romane	290	12,6	3,7	3,41	6,79	2,2	1566	80	2,9	30	1,04	8,0
Montmirail	320			13,7	3,1	3,51	7,47	1,3	1642	83	3,2	31	1,12	7,2		
Mini	290			12,6	2,9	3,41	6,8	1,3	1483	80	2,9	26	0,86	6,9		
Maxi	350			13,7	3,7	3,51	7,9	2,2	1642	120	3,2	31	1,15	8,0		
Moy	317			13,1	3,3	3,46	7,2	1,6	1570	100	3,1	28	1,04	7,3		
02/09/2024	SYRAH			Montmirail	290	15,3	3,4	3,62	8,71	1,1	1891	94	8,0	42	1,81	8,8
				Le Pesquier	281	14,4	3,6	3,62	9,69	0,9	1839	210	6,7	39	1,79	7,5
				Romane	235	13,6	4,4	3,52	10,05	1,7	2006	94	7,6	41	1,35	8,4
				Pailouse	280	15,1	3,5	3,63	9,01	1,1	1891	151	9,8	44	1,51	9,1
				Les grames Ir.	240	14,1	3,1	3,76	8,65	1,0	1878	300	6,2	37	1,66	8,7
				Mini	235	13,6	3,1	3,52	8,7	0,9	1839	94	6,2	37	1,35	7,5
		Maxi	290	15,3	4,4	3,76	10,1	1,7	2006	300	9,8	44	1,81	9,1		
		Moy	265	14,5	3,6	3,63	9,2	1,1	1901	170	7,7	40	1,62	8,5		
		02/09/2024	Clairette	Romane	280	10,9	4,4	3,22	8,97	1,7	1508	59	0,3	32		
				Moy	280	10,9	4,4	3,22	8,97	1,7	1508	59	0,3	32		

Précipitations : 0 mm

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