

Observations :

Le vignoble est très beau et parfaitement sain. La sortie est toujours belle. Aucun stress hydrique à la suite des pluies généreuses de la semaine dernière (52mm le 20 août). En raison des journées humides et chaudes, il faut surveiller l'état sanitaire, en particulier, sur les parcelles à fortes charges, et grappes boudinées. Cependant, on observe généralement des grappes lâches et des petites baies.

Par rapport aux millésimes précédents :

Comme pressenti tout au long de la saison le millésime est précoce sur le plan de la maturité physiologique (sucres/acides). En particulier sur les cépages précoces comme la Syrah. Les pluies ont permis de temporiser un peu. Nous sommes parmi les millésimes les plus précoces de Gigondas.

Contrairement aux années précédentes, on observe peu de flétrissements, et les teneurs en sucres ne sont pas dues à un phénomène de concentration. En effet, les acidités sont déjà basses. Les pluies de la semaine passée ont eu un impact réel mais raisonnable sur l'équilibre des raisins : stagnation ou légère baisse des TAV probable, baisse des acidités, et augmentation du pH.

Ce qu'on observe aujourd'hui, ce sont de très petites baies. Les pulpes sont mûres, mais pas les peaux. Les couleurs sont faibles, mais il y a une bonne concentration de tanins. Actuellement, les baies goutent aqueuses, et les tanins sont encore verts (attention aux extractions sur ce type de millésime).

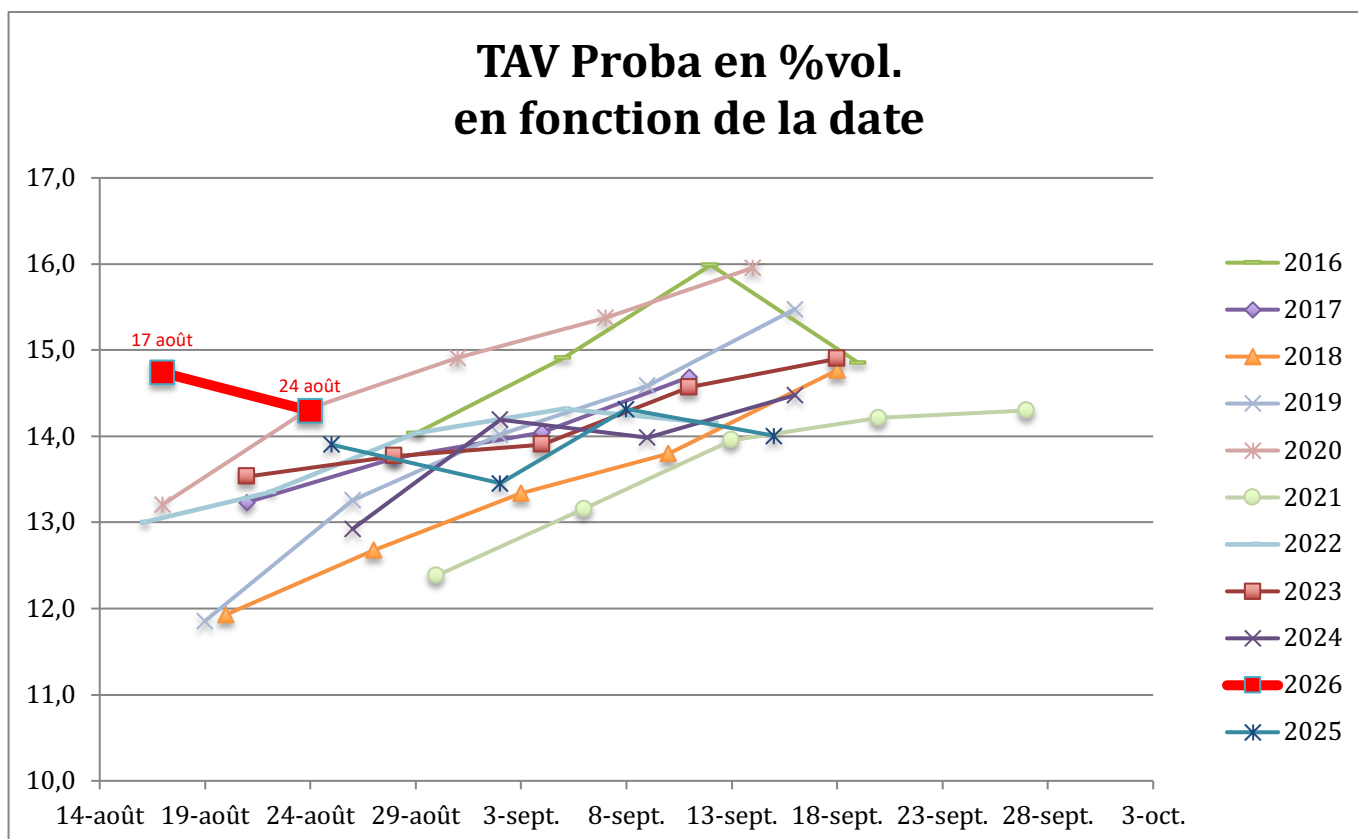
Les degrés sont déjà élevés, avec de grosses carences azotées. Attention à la gestion des fermentations (finition des sucres).

Pour les clairette, la maturation se passe bien avec un gain de 0,5%vol. en 1 semaine malgré les pluies ; et une nette baisse de l'acidité totale.

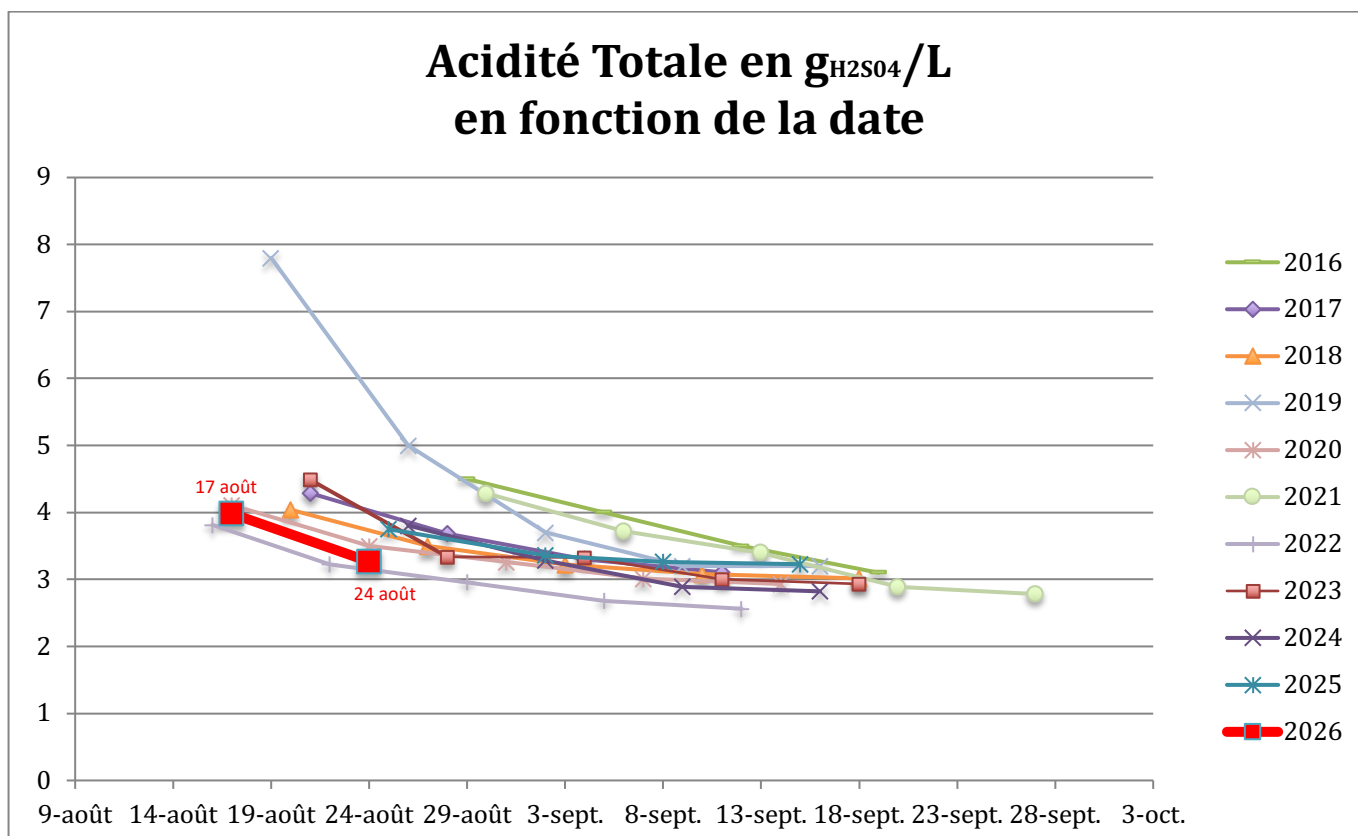
Conclusion :

La météo a changé ces derniers jours. Les journées moins chaudes, les nuits fraîches, et les ressources en eau disponibles sont favorables à une maturation qualitative. Pour les clairettes, il en manque encore, même sur le bas de l'appellation. Certaines syrah s'approchent de la maturité, d'autres pas encore.

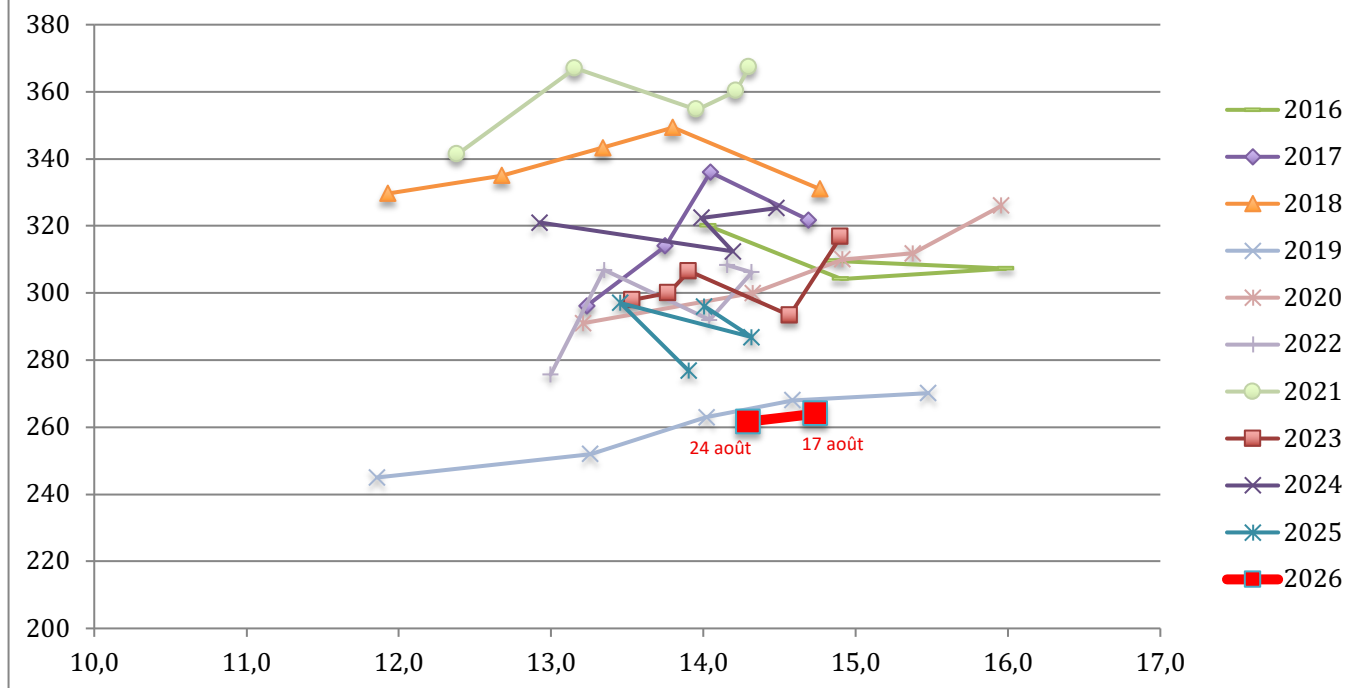
A condition de suivre attentivement les états sanitaires, il est préférable d'attendre une belle maturation phénolique sur Grenache et Mourvèdre. Des mesures prophylactiques peuvent être mises en place pour ralentir la dégradation de l'état sanitaire en cas de nouvelles pluies ou d'humidité rémanente (Effeillage, gestion de l'herbe, gestion de charge...).



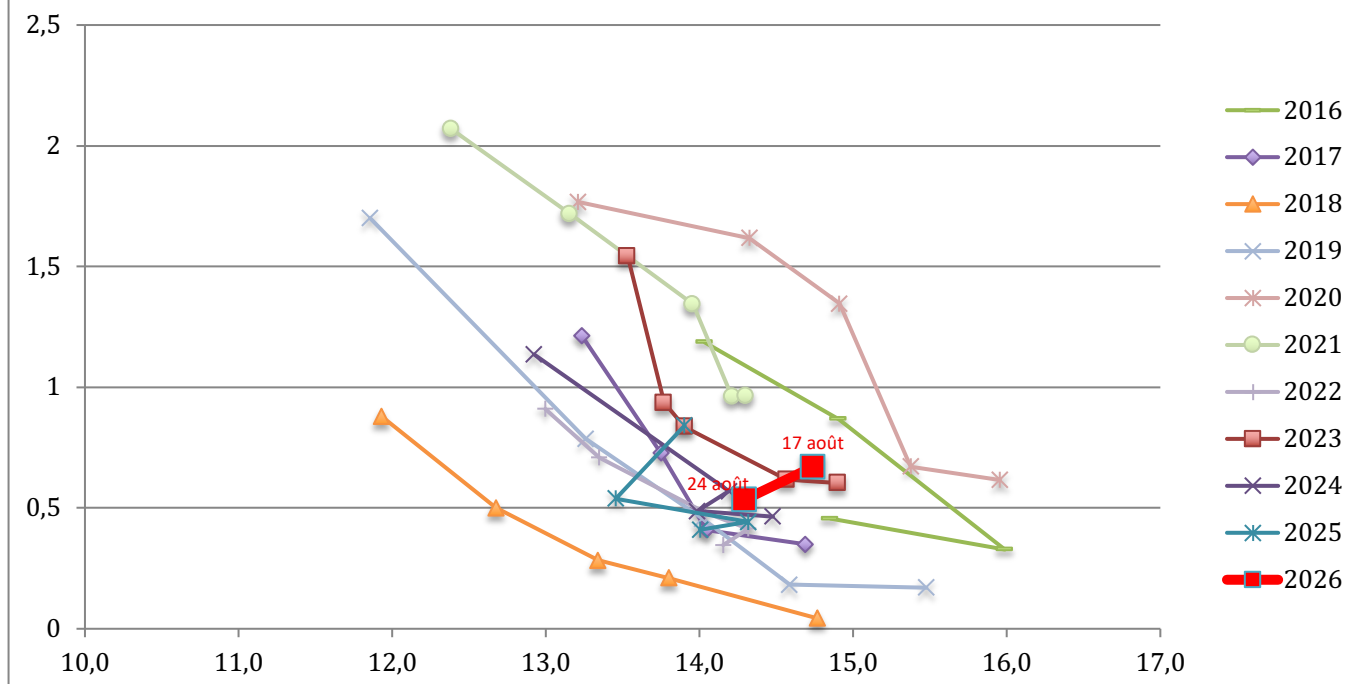
Baisse de la concentration en sucres à la suite des pluies : actuellement similaire à 2020.
Évolution de l'Acidité totale parfaitement normale. Comparable à cette date à 2020 et 2022.



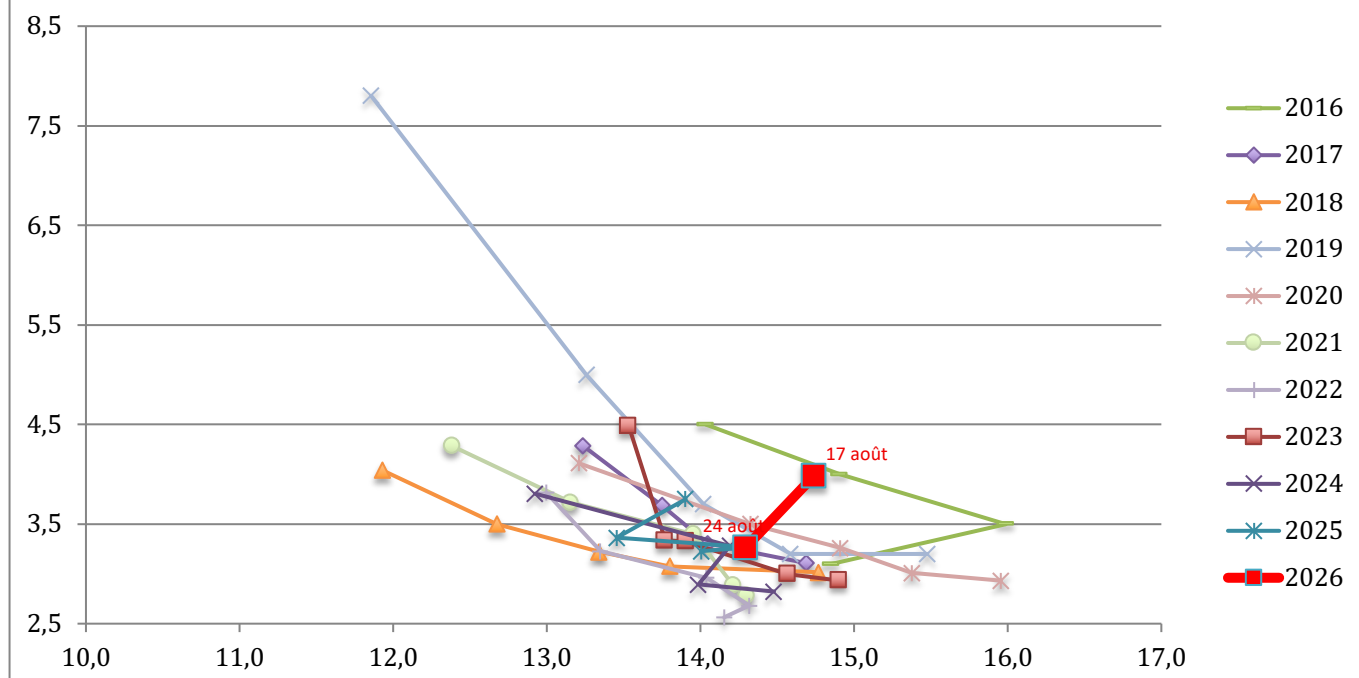
Poids 200 baies en g en fonction du TAV probable en %vol.



Acide Malique en g/L en fonction du TAV Proba en %vol.



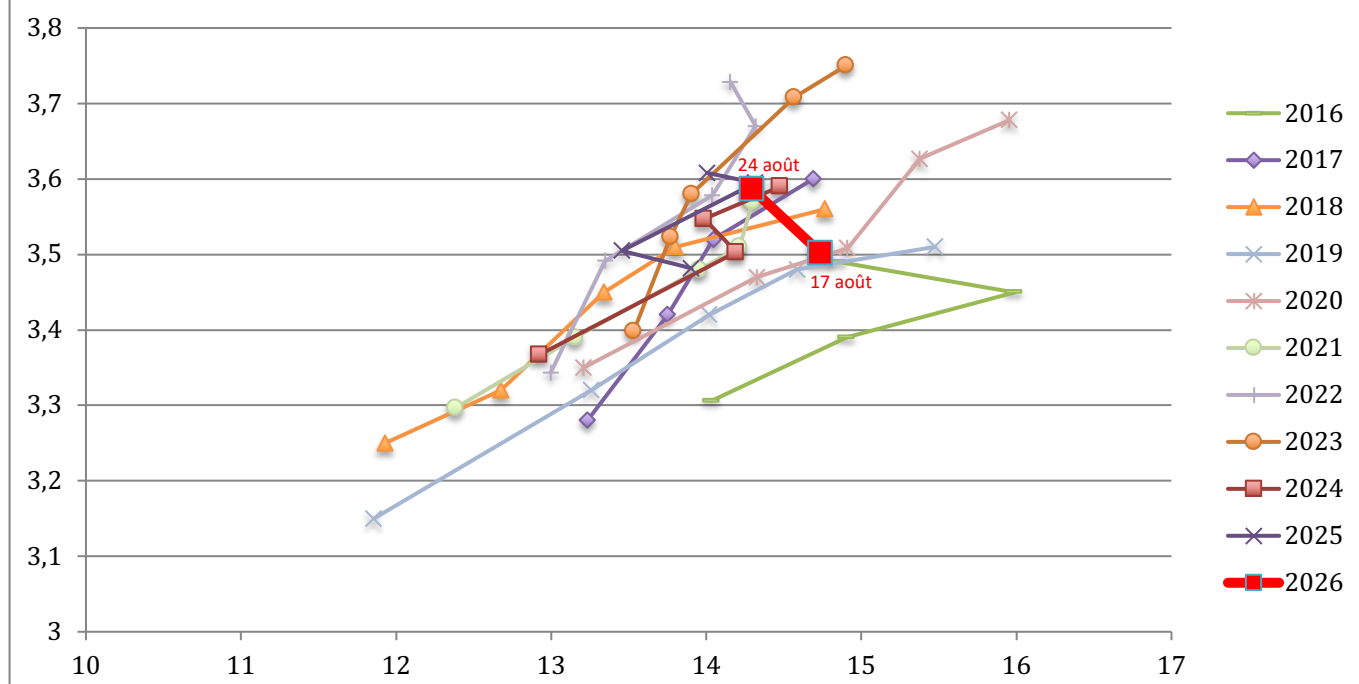
Acidité Totale en $\text{g}_{\text{H}_2\text{SO}_4}/\text{L}$ en fonction du TAV Proba en %vol.

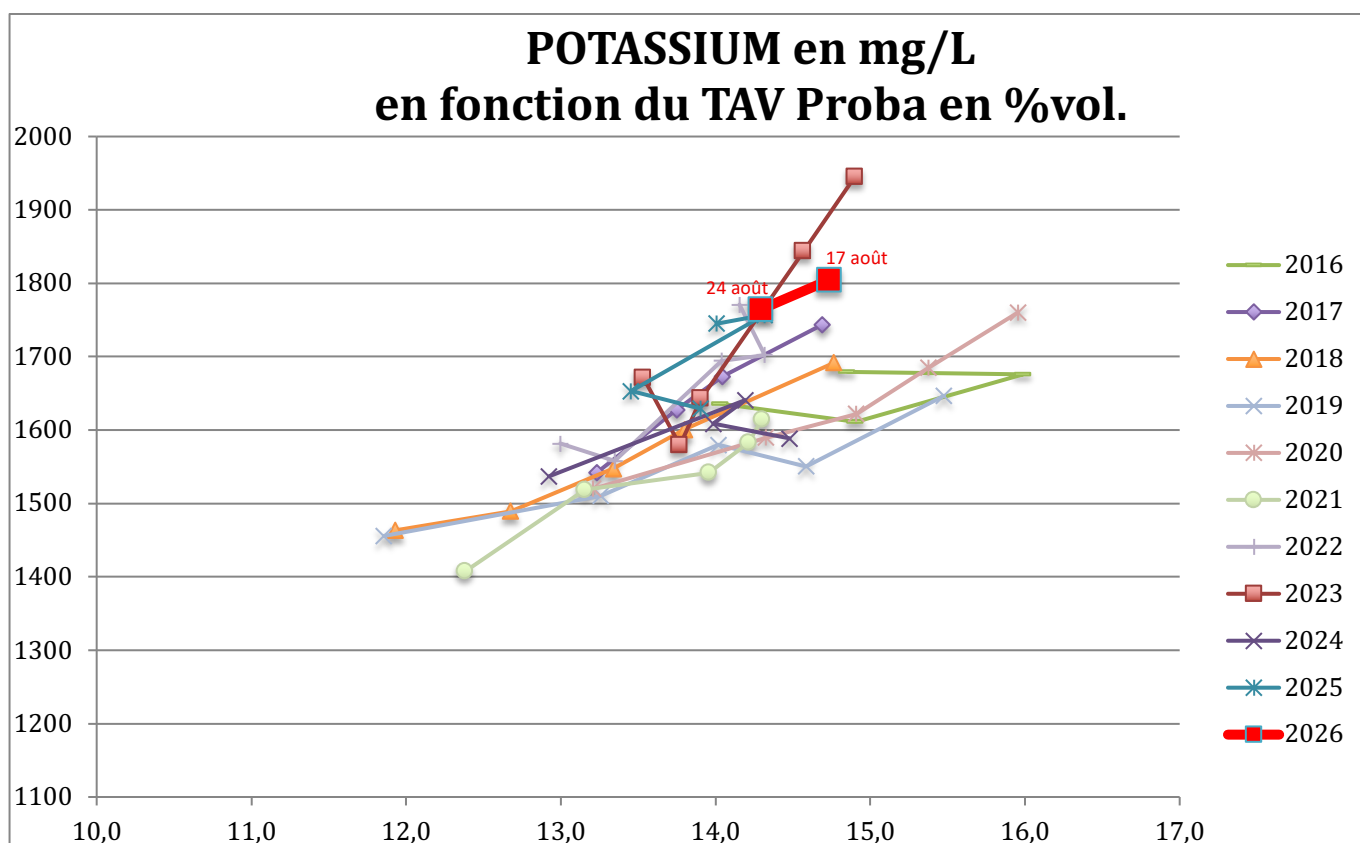


On observe une chute rapide de l'acidité. Combinée à la baisse du degré, on retombe sur des équilibres standards.

Le pH se retrouve dans les valeurs moyennes à hautes.

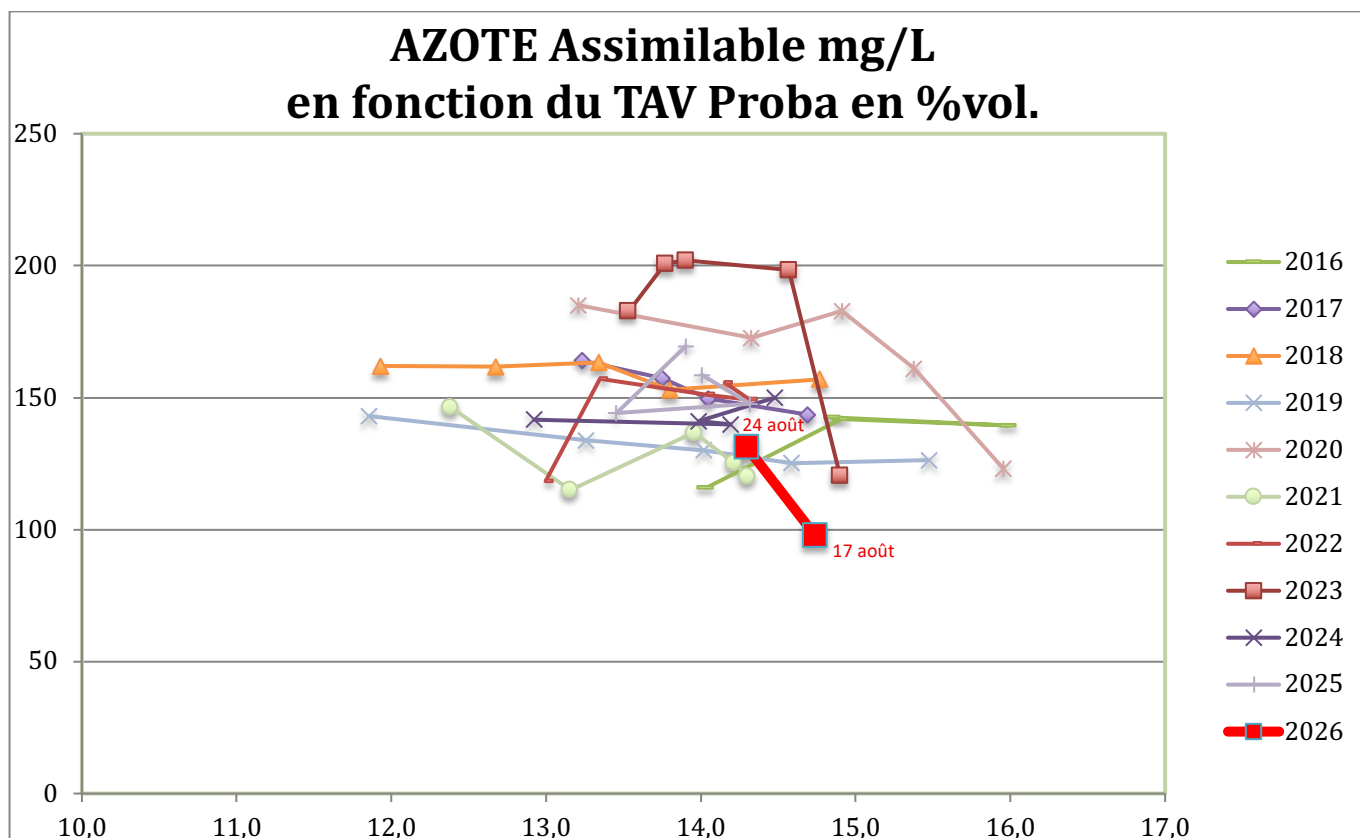
pH en fonction du TAV Proba en %vol.

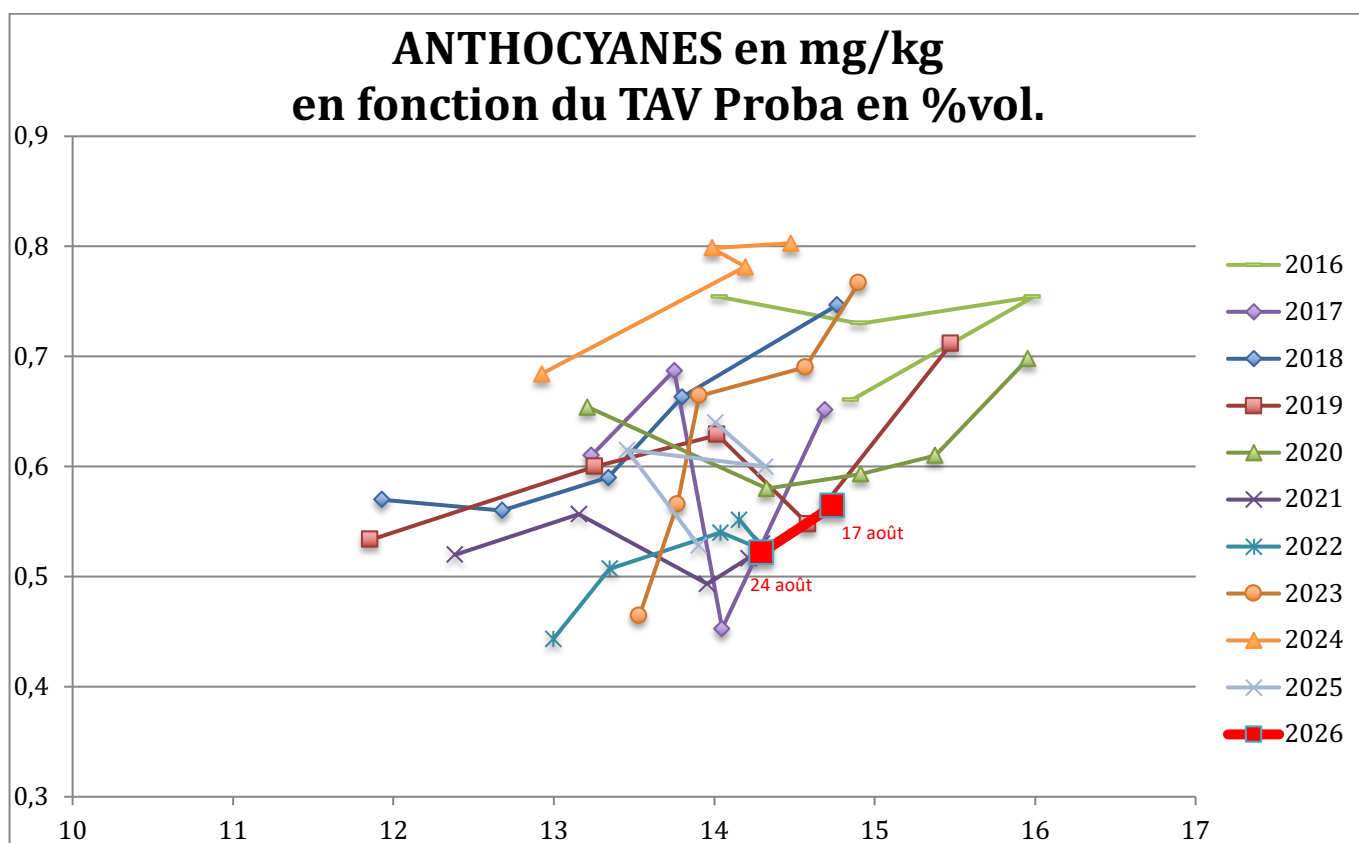




Des potassiums déjà élevés, encore en augmentation.

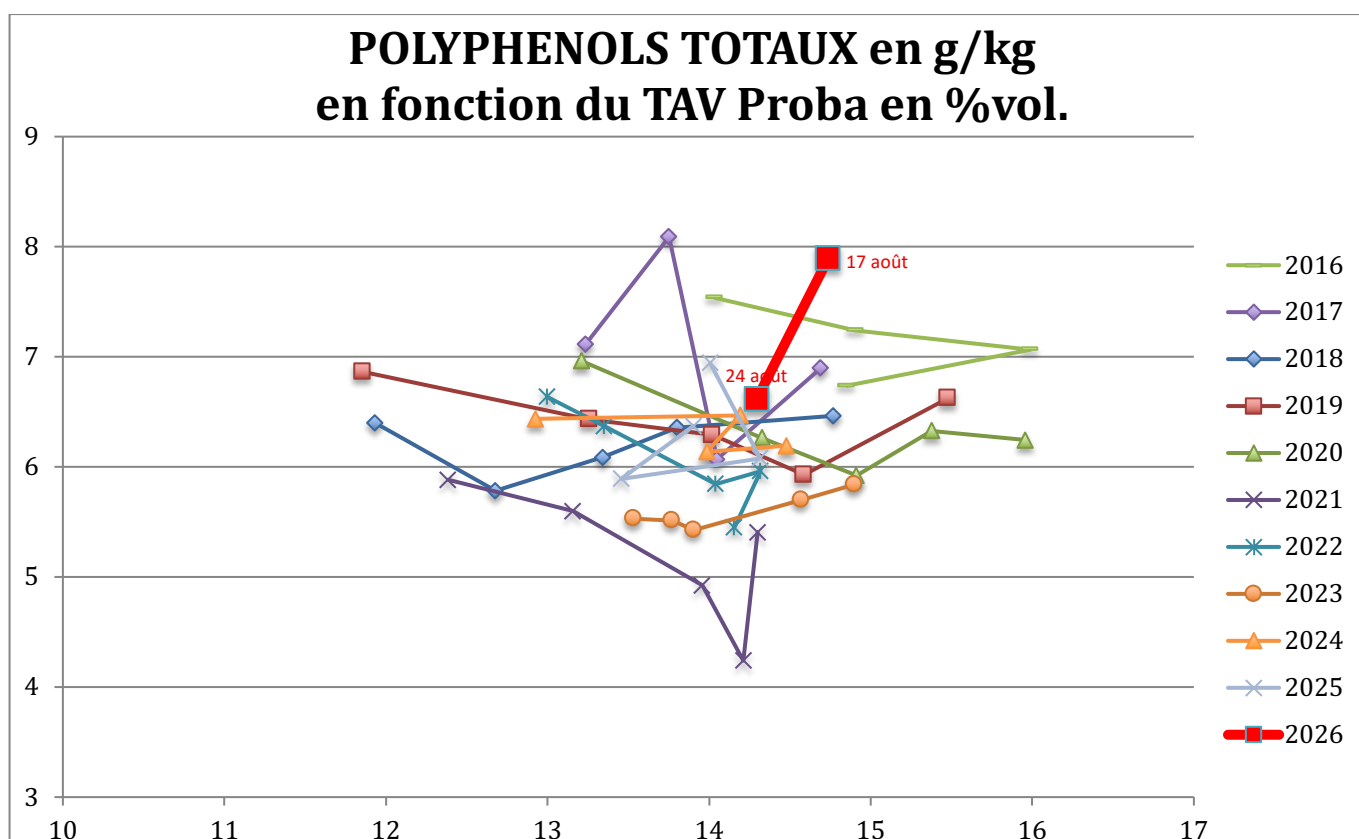
En azote, les teneurs sont basses, mais en augmentation.





Des teneurs en anthocyanes plutôt faibles et en baisse (pluies)

Et les CPT en fortes baisses nous ramènent sur des valeurs standards à hautes.



24 Août 2026

Date	Cépage	Parcelle		Poids 200 baies	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	Antho	CPT
24/08/2026	GRENACHE	Montmirail	611	270	15,1	2,9	3,66	7,81	0,5	1788	94	0,61	6,7
		Le Péage	612	290	14,5	2,5	3,80	7,58	0,3	1850	179	0,50	5,7
		Le Trignon	613	240	14,7	3,2	3,55	8,56	0,2	1663	144	0,52	6,0
		Romane	614	190	13,0	4,4	3,29	9,58	1,2	1618	119	0,41	7,1
		Les Pallières	615	270	12,9	3,3	3,55	8,36	0,5	1703	185	0,47	5,8
		Le Cayron	625	310	15,6	3,3	3,67	8,02	0,7	1966	67	0,62	8,4
			Mini	190	12,9	2,5	3,29	7,6	0,2	1618	67	0,41	5,7
			Maxi	310	15,6	4,4	3,80	9,6	1,2	1966	185	0,62	8,4
			Moy	262	14,3	3,3	3,59	8,3	0,5	1765	131	0,52	6,6
	MOURVEDRE	Le Pesquier	617	320	12,7	3,1	3,59	6,86	1,3	1674	147	0,51	6,0
		Le Trignon	618	220	13,3	2,9	3,56	6,85	1,1	1606	145	0,88	6,4
		Romane	619	250	13,1	3,2	3,55	6,96	1,4	1671	113	0,77	6,9
		Montmirail	620	260	15,5	2,8	3,75	6,93	1,1	1835	105	1,03	8,1
			Mini	220	12,7	2,8	3,55	6,9	1,1	1606	105	0,51	6,0
			Maxi	320	15,5	3,2	3,75	7,0	1,4	1835	147	1,03	8,1
			Moy	263	13,6	3,0	3,61	6,9	1,2	1697	128	0,80	6,8
	SYRAH	Montmirail	621	200	17,6	3,0	3,90	7,07	1,1	2044	68	1,43	9,6
		Le Pesquier	622	230	14,5	3,4	3,59	8,27	0,9	1689	166	1,20	8,2
		Romane	623	210	15,3	3,5	3,73	8,03	1,2	2060	129	1,45	9,0
		Paillouse	624	220	15,7	3,2	3,75	8,49	0,9	1985	168	1,44	8,4
			Mini	200	14,5	3,0	3,59	7,1	0,9	1689	68	1,20	8,2
			Maxi	230	17,6	3,5	3,9	8,5	1,2	2060	168	1,45	9,6
			Moy	215	15,8	3,3	3,74	8,0	1,0	1945	133	1,38	8,8
	Clairette	Romane	626	230	9,9	4,3	3,23	8,61	1,7	1535	116		
		Saint Cosme	628	310	10,7	4,1	3,35	7,22	2,4	1528	144		
		Louisiane	629	250	10,9	3,3	3,40	7,98	0,8	1487	172		
		Mini	230	9,9	3,3	3,23	7,2	0,8	1487	116			
		Maxi	310	10,9	4,3	3,4	8,6	2,4	1535	172			
		Moy	263	10,5	3,9	3,33	7,9	1,6	1517	144			