

Observations :

Le vignoble est beau et parfaitement sain. La sortie est toujours belle, mais les baies sont de petites tailles. Nombreuses traces de stress hydrique.

Par rapport aux millésimes précédents :

Les premiers contrôles semblent mettre en avant une avance d'une bonne semaine par rapport à l'année dernière en ce qui concerne l'accumulation de sucres.

Cette avance n'est pas visible sur le paramètre de l'acidité totale, ni sur les acides maliques encore élevés. Il est possible qu'on assiste encore à un phénomène de concentration. À confirmer lors des prochains prélèvements.

Les poids de 200 baies sont extrêmement faibles à peine supérieurs à l'année record de 2019. La plupart des paramètres sont assez classiques pour des prélèvements à cette période.

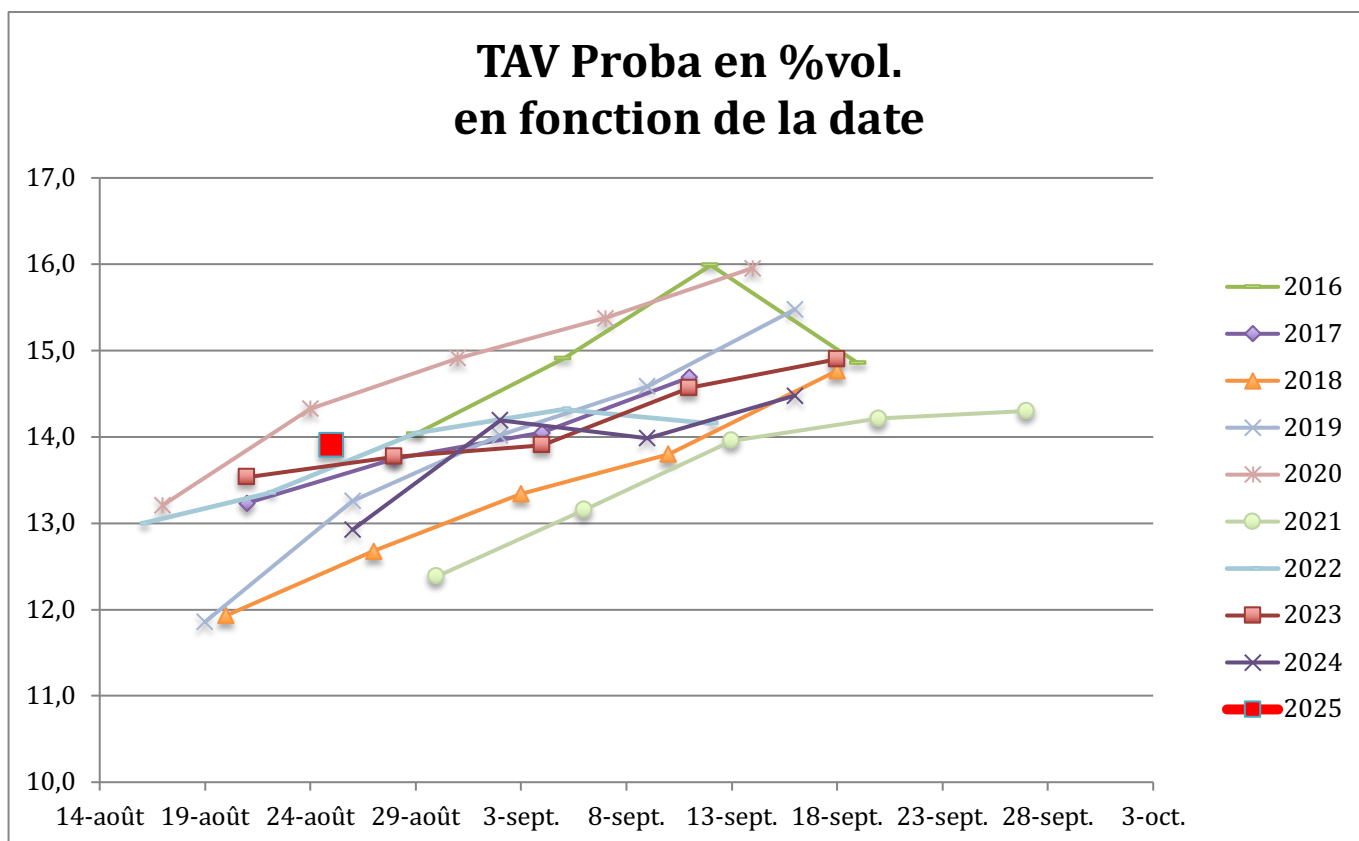
Parmi les paramètres qui semblent se démarquer, on trouve :

Les anthocyanes sont plutôt faibles sur grenache, ce qui conforte les observations de terrain.

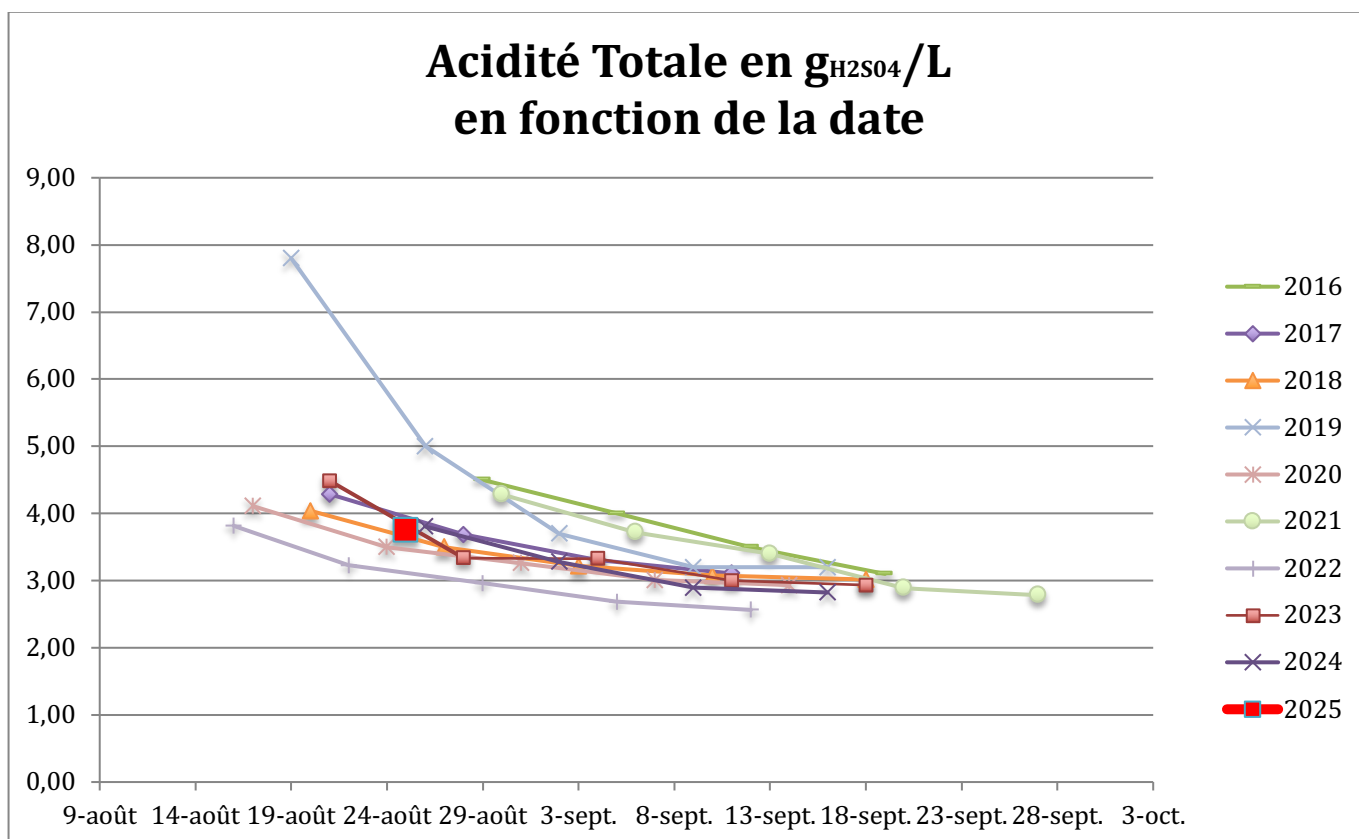
Une concentration en tanins dans les normes.

On observe des TAV probables similaires à 2020, 2022, 2023.

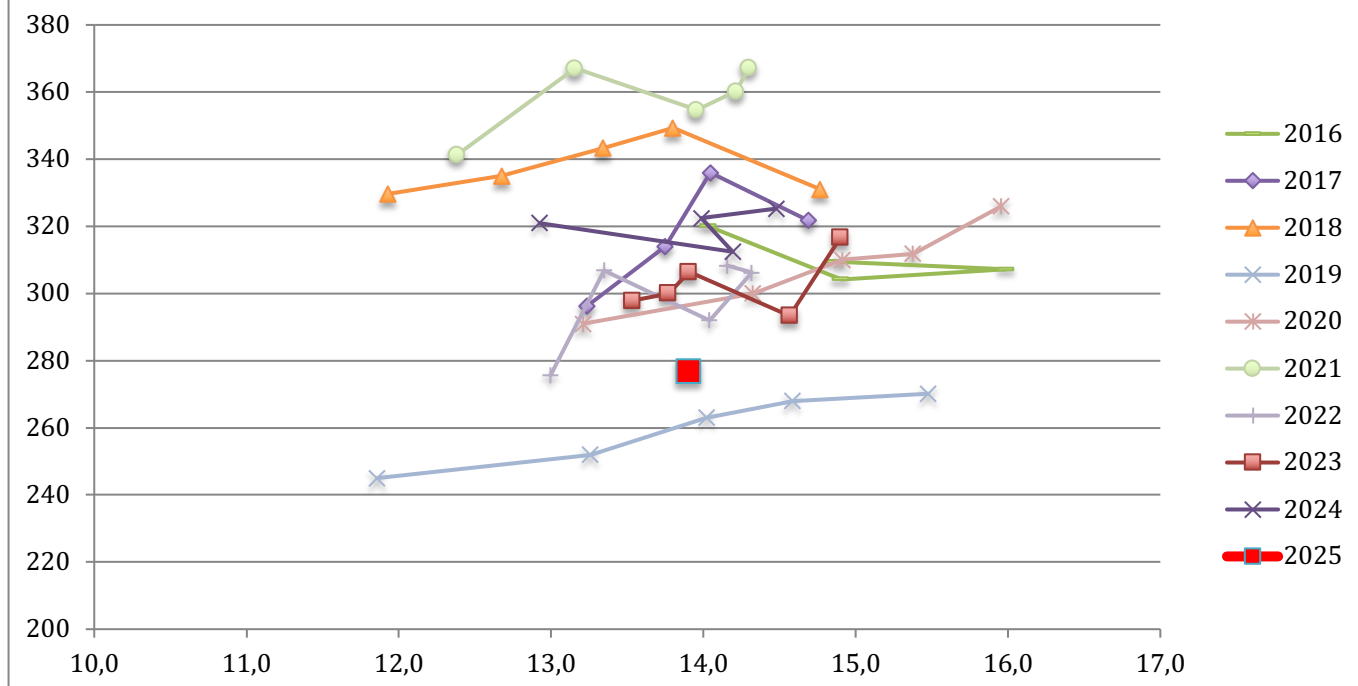
Le prochain prélèvement du lundi 1er septembre nous apportera plus d'informations. Les premières informations semblent indiquer un millésime précoce, avec des baies de très petites tailles avec des acidités encore bien présentes. Les doses d'azote semblent confortables.



TAV probables en avance avec les AT dans les moyennes.



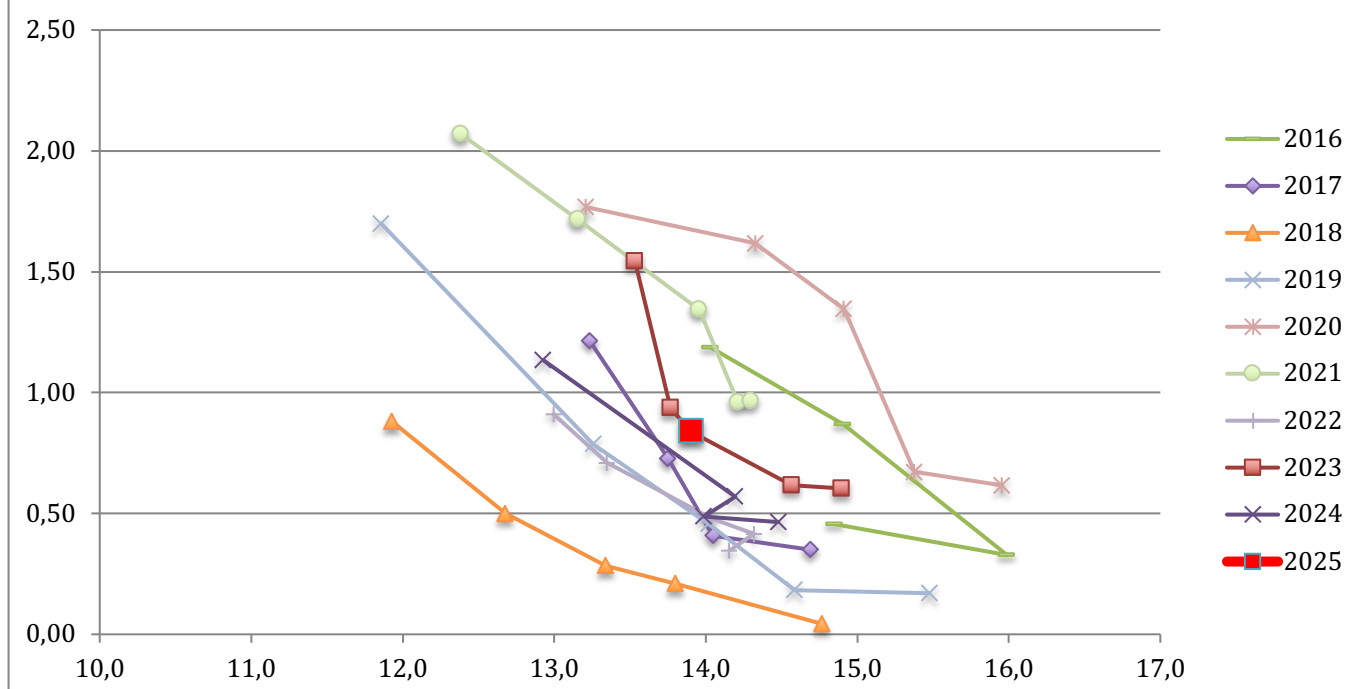
Poids 200 baies en g en fonction du TAV probable en %vol.



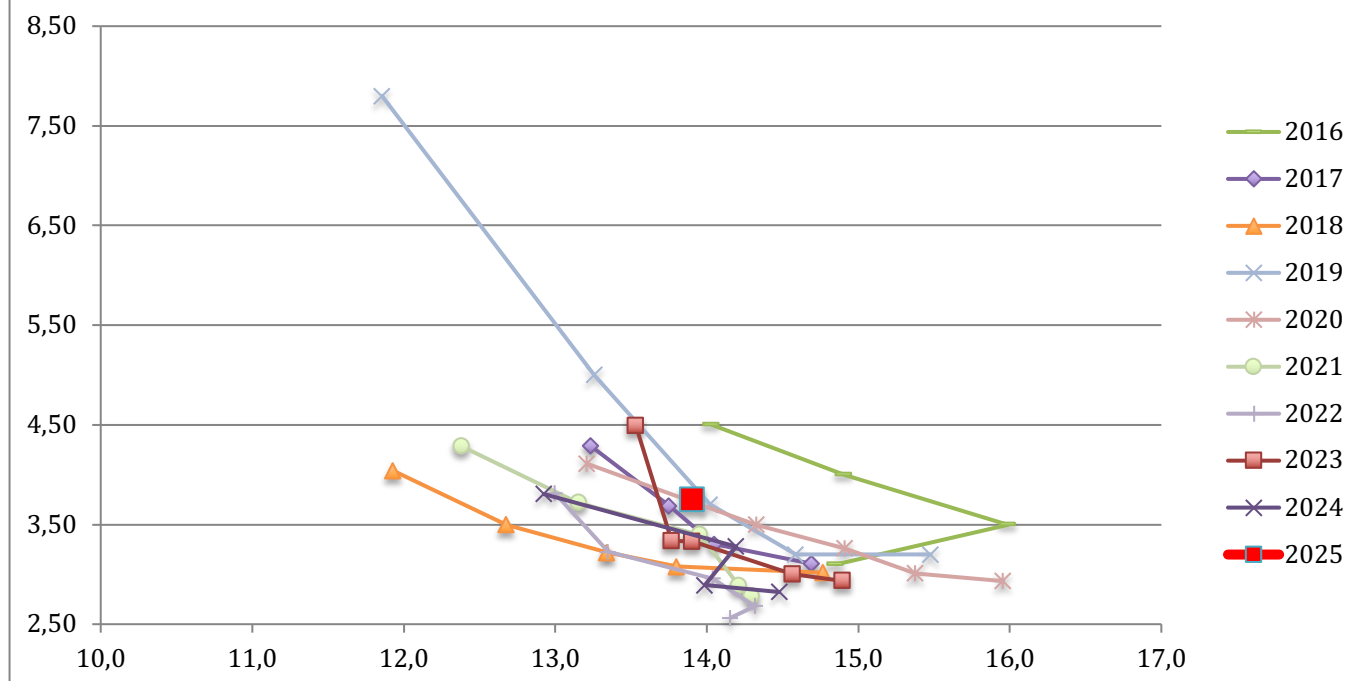
Un poids des 200 baies extrêmement faible.

Un acide malique encore élevé.

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



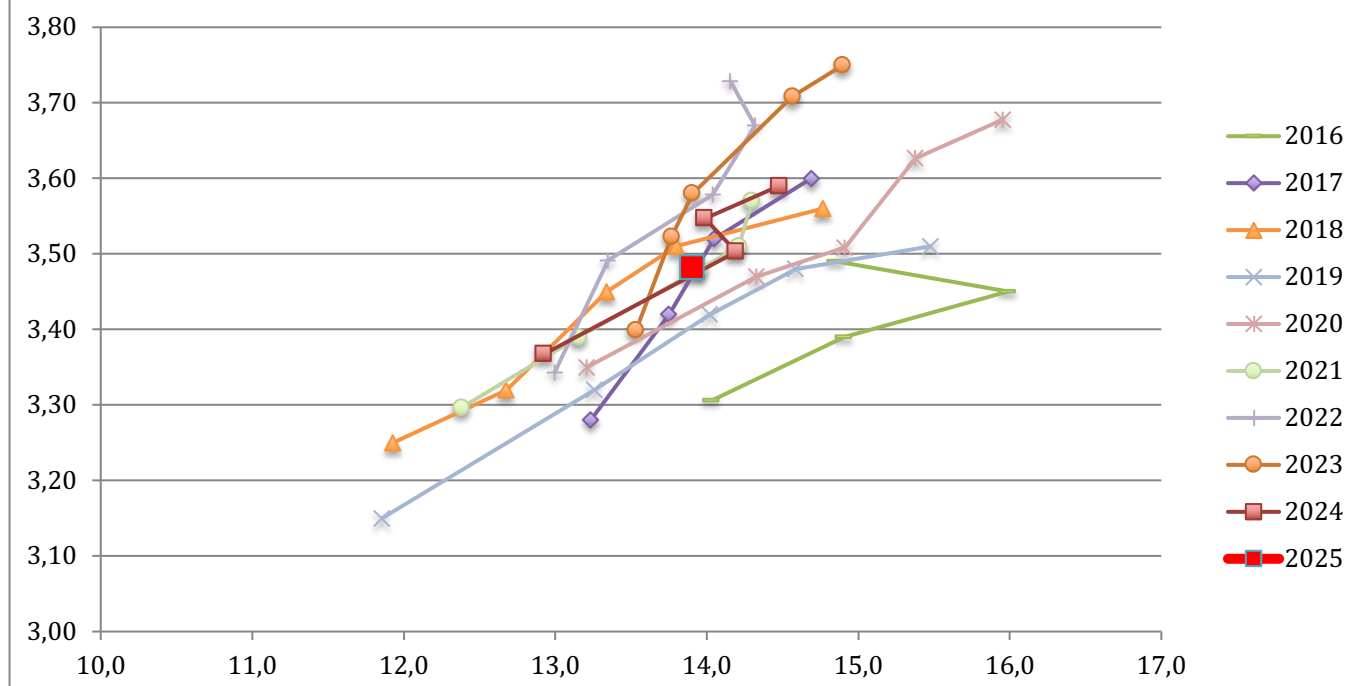
Acidité Totale en g_{H2SO4}/L en fonction du TAV Proba en %vol.

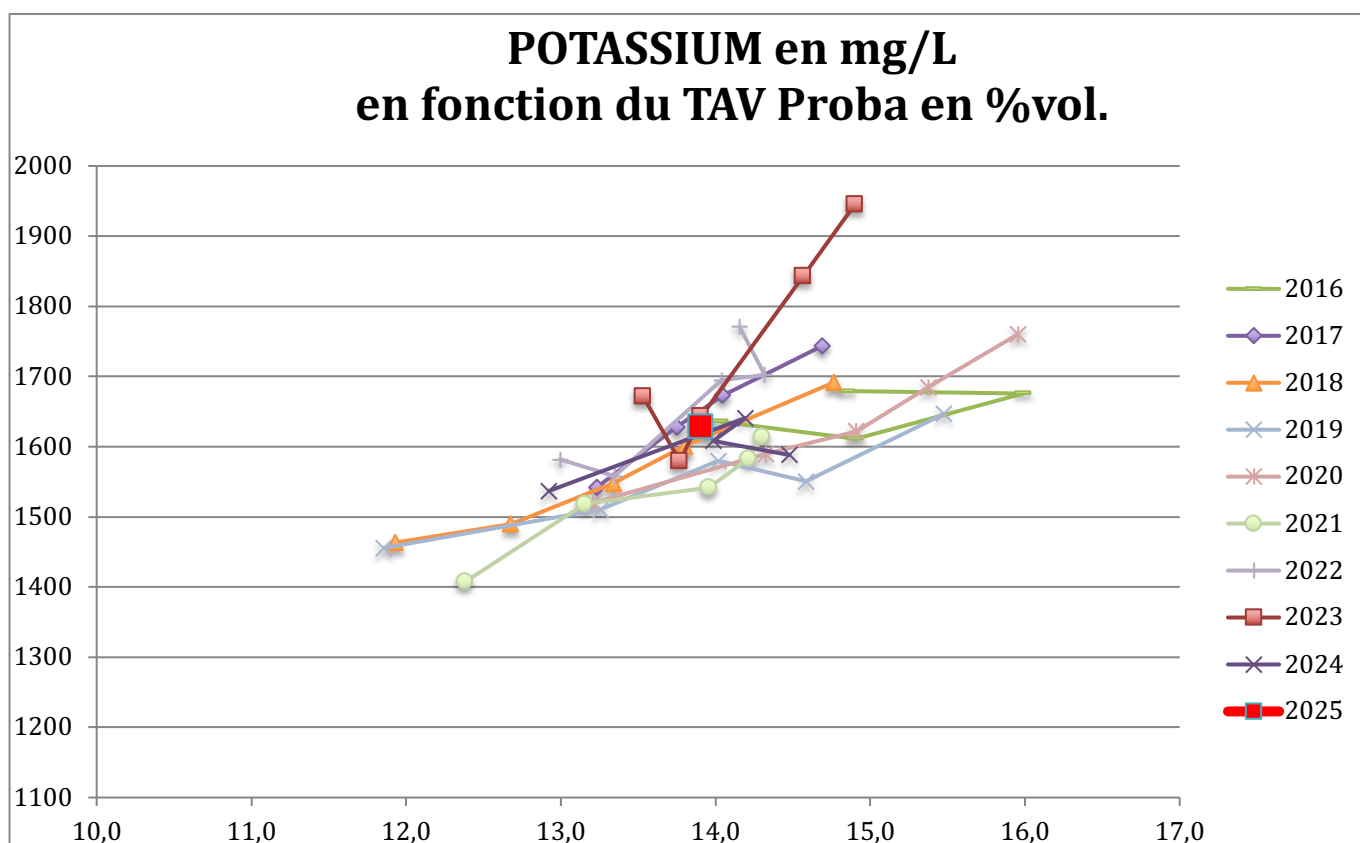


Un rapport sucres / acide proche de 2019 et 2020

Un pH dans les moyennes

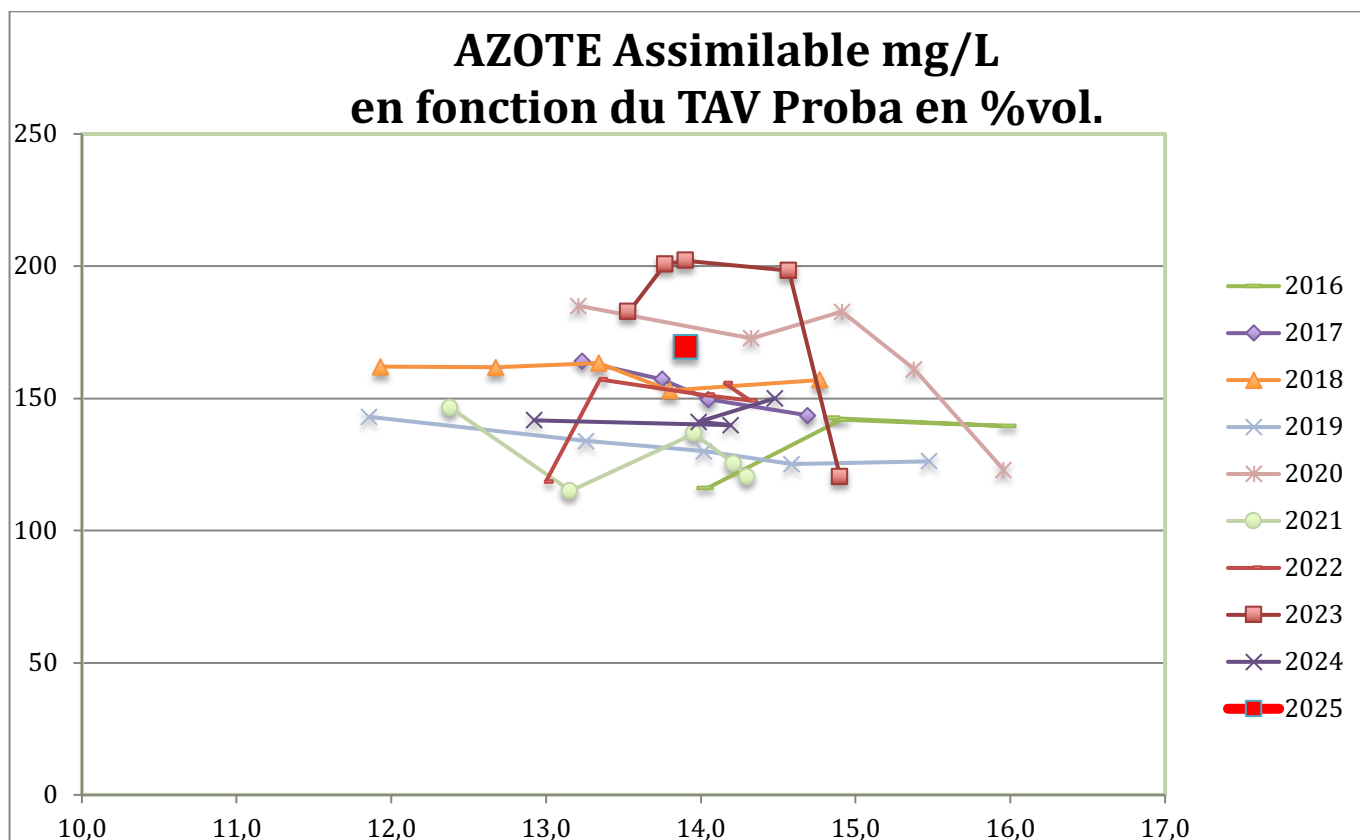
pH en fonction du TAV Proba en %vol.

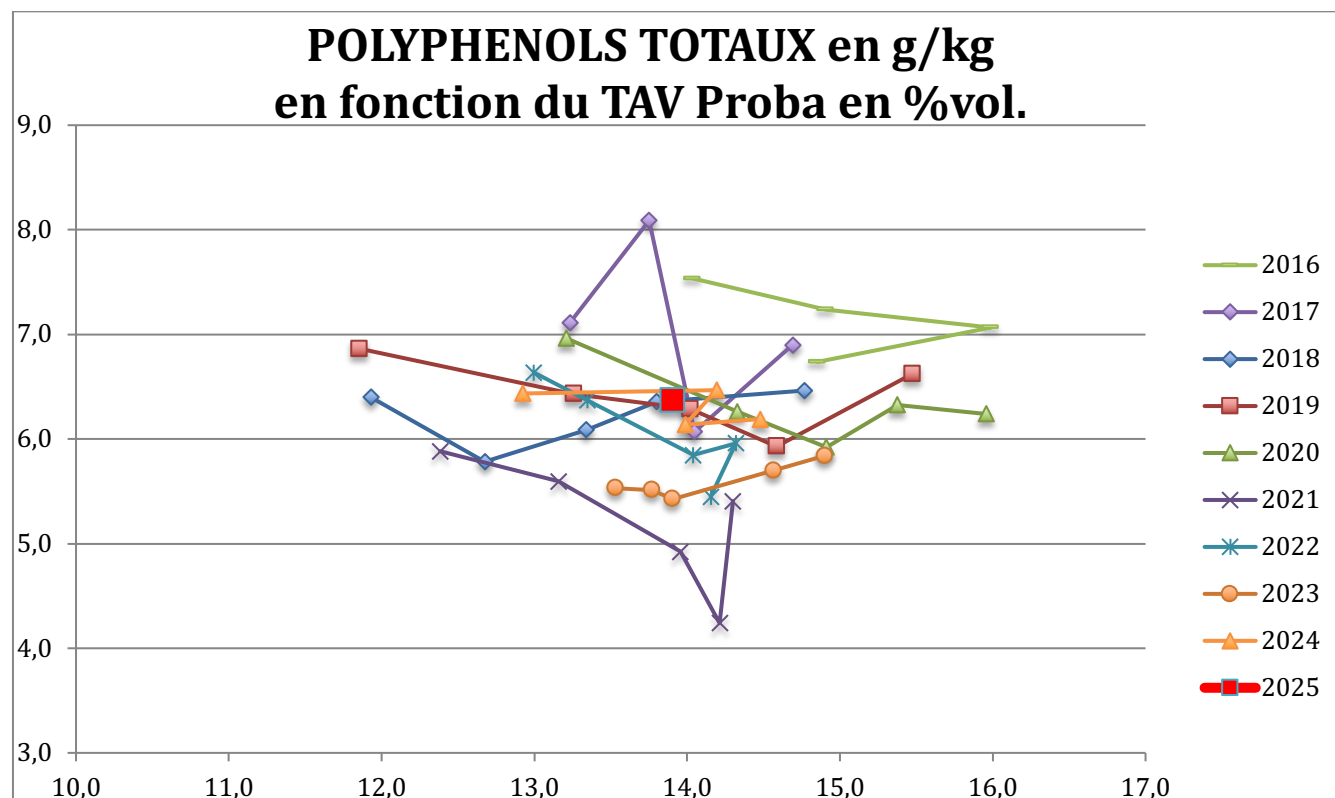
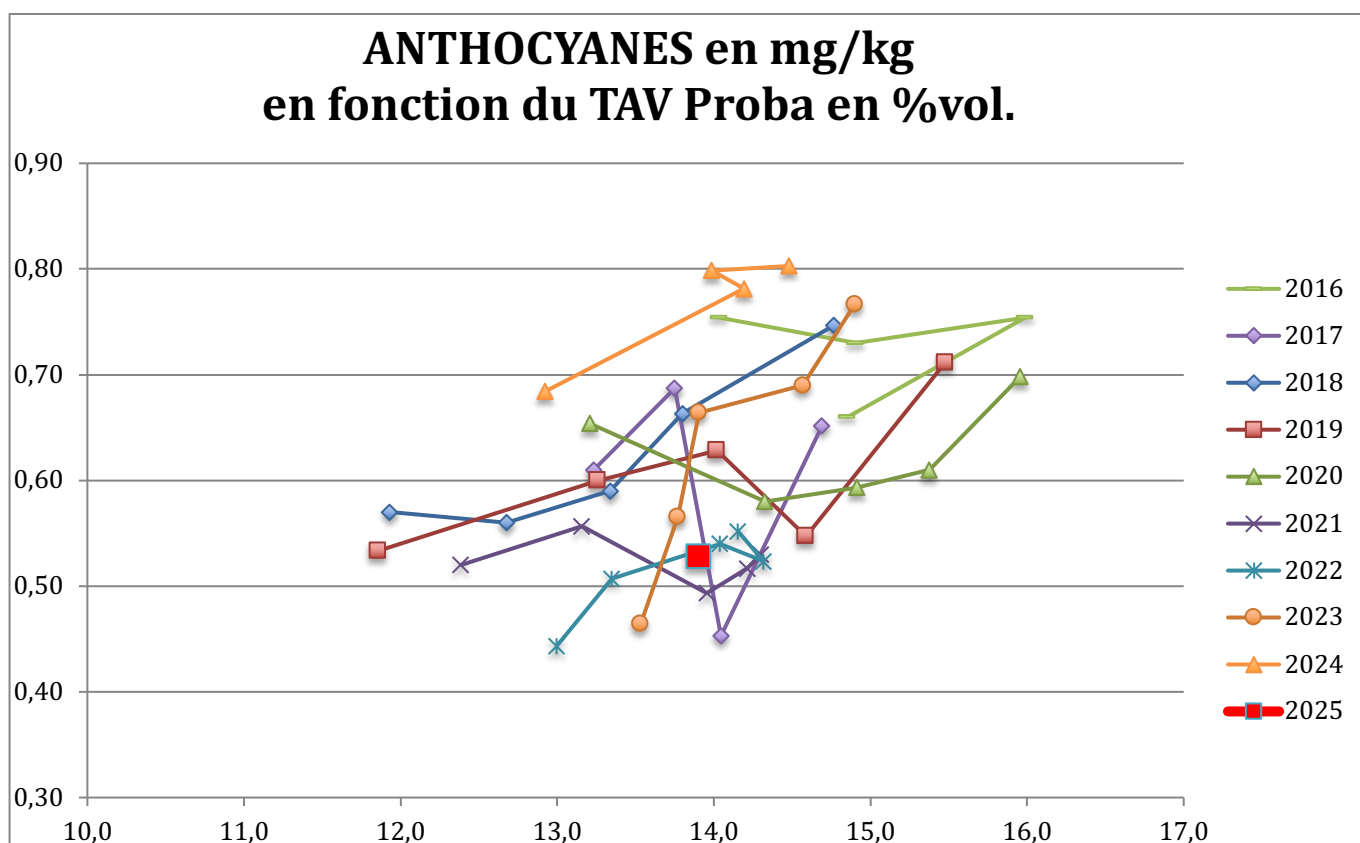




Des potassiums raisonnables

En azote, les teneurs sont dans les valeurs hautes.





Gigondas

CONTRÔLE MATUREITE SYNDICAT AOC GIGONDAS

Philis Œnologie

Date	Cépage	Parcelle	Poids 200 baies	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	IC	IPT	Antho	CPT
25/08/2025	GRENACHE	Montmirail	611	14,7	3,5	3,52	8,48	0,6	1648	110	4,3	49	0,66	6,1
		Le Péage	612	14,6	2,8	3,71	7,22	0,5	1663	237	3,0	43	0,55	6,0
		Le Trignon	613	14,0	3,5	3,51	8,92	0,3	1573	218	3,3	43	0,60	6,2
		Romane	614	12,8	4,9	3,24	9,48	1,7	1608	118	2,3	42	0,42	6,2
		Les Pallières	615	12,9	3,9	3,48	8,95	1,1	1660	203	4,0	39	0,51	5,8
		Le Cayron	625	14,4	4,0	3,43	8,49	0,9	1623	131	4,1	54	0,43	8,0
			Mini	12,8	2,8	3,24	7,2	0,3	1573	110	2,3	39	0,42	5,8
			Maxi	14,7	4,9	3,71	9,5	1,7	1663	237	4,3	54	0,66	8,0
			Moy	13,9	3,8	3,48	8,6	0,8	1629	170	3,5	45	0,53	6,4
	MOURVEDRE	Le Pesquier	617	13,5	3,6	3,50	6,82	1,9	1615	152	2,7	30	0,92	7,9
		Le Trignon	618	14,0	3,6	3,57	7,02	2,0	1678	184	2,5	28	1,10	7,2
		Romane	619	12,6	4,0	3,42	7,19	2,2	1626	121	2,2	28	0,78	7,9
		Montmirail	620	14,8	3,5	3,52	7,14	1,6	1657	123	3,4	35	0,84	9,2
			Mini	12,6	3,5	3,42	6,8	1,6	1615	121	2,2	28	0,78	7,2
			Maxi	14,8	4,0	3,57	7,2	2,2	1678	184	3,4	35	1,10	9,2
			Moy	13,7	3,7	3,50	7,0	1,9	1644	145	2,7	30	0,91	8,0
	SYRAH	Montmirail	621	16,0	3,9	3,63	7,22	1,2	1868	77	9,0	55	1,74	11,2
		Le Pesquier	622	15,1	3,9	3,61	7,41	1,2	1786	231	6,9	43	1,49	9,2
		Romane	623	13,7	4,4	3,58	8,49	2,1	1947	160	7,8	44	1,57	9,0
		Paillose	624	14,9	4,1	3,62	9,50	1,2	1907	220	11,5	49	1,88	10,3
			Mini	13,7	3,9	3,58	7,2	1,2	1786	77	6,9	43	1,49	9,0
			Maxi	16,0	4,4	3,63	9,5	2,1	1947	231	11,5	55	1,88	11,2
			Moy	14,9	4,1	3,61	8,2	1,4	1877	172	8,8	48	1,67	9,9
	Clairette	Romane	626	10,0	5,0	3,13	9,26	1,9	1448	103	0,0	25		

Précipitations : 5 mm

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