

Observations :

La semaine a été sèche avec des journées encore très chaudes. Les nuits sont tempérées à fraîches. Le vignoble a bien profité des dernières précipitations. Les raisins ont dépassé le pic de dilution et sont désormais en train de concentrer de nouveau. Certaines syrahs sont en train de basculer avec des baies moins fermes et des peaux fragiles. La gamme aromatique aussi change, avec des arômes de fruits jaunes qui apparaissent, voire des arômes de fruits confits pour certaines parcelles. Les grenaches et mourvèdres continuent de se colorer, disposent de peaux épaisses et évoluent positivement. L'état sanitaire reste très bon.

Par rapport à la semaine précédente :

Conformément aux observations du terrain, les paramètres analytiques confirment une légère concentration avec une perte de poids sur grenache et syrah. Les mourvèdres sont stables. Les accumulations en sucres restent modérées sur les 3 cépages (en moyenne +0,7 à +1 %vol. dans la semaine). Les acidités baissent toujours (-0,3 g/L) et les pH montent (+0,09).

Les potassiums augmentent légèrement alors que les azotes sont pratiquement stables.

En ce qui concerne les polyphénols :

Les grenaches et les mourvèdres gagnent un peu en anthocyanes, mais les syrahs baissent légèrement.

Les 3 cépages voient leur concentration en tanins baisser légèrement.

Globalement, la vitesse de maturation est tout à fait classique pour le moment.

Par rapport aux millésimes précédents :

Nous restons sur un millésime très précoce surtout en termes d'acidité. En moyenne, on atteint des acidités aussi basses aux alentours du 17 septembre (3 semaines d'avance) alors qu'en ce qui concerne l'accumulation des sucres, on se situerait plutôt autour du 8 septembre (10 jours d'avance environ).

Vous trouverez dans les pages suivantes des courbes d'évolution de certains paramètres pertinents, sur cépage grenache, sur 14 millésimes (2008 à 2022).

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.

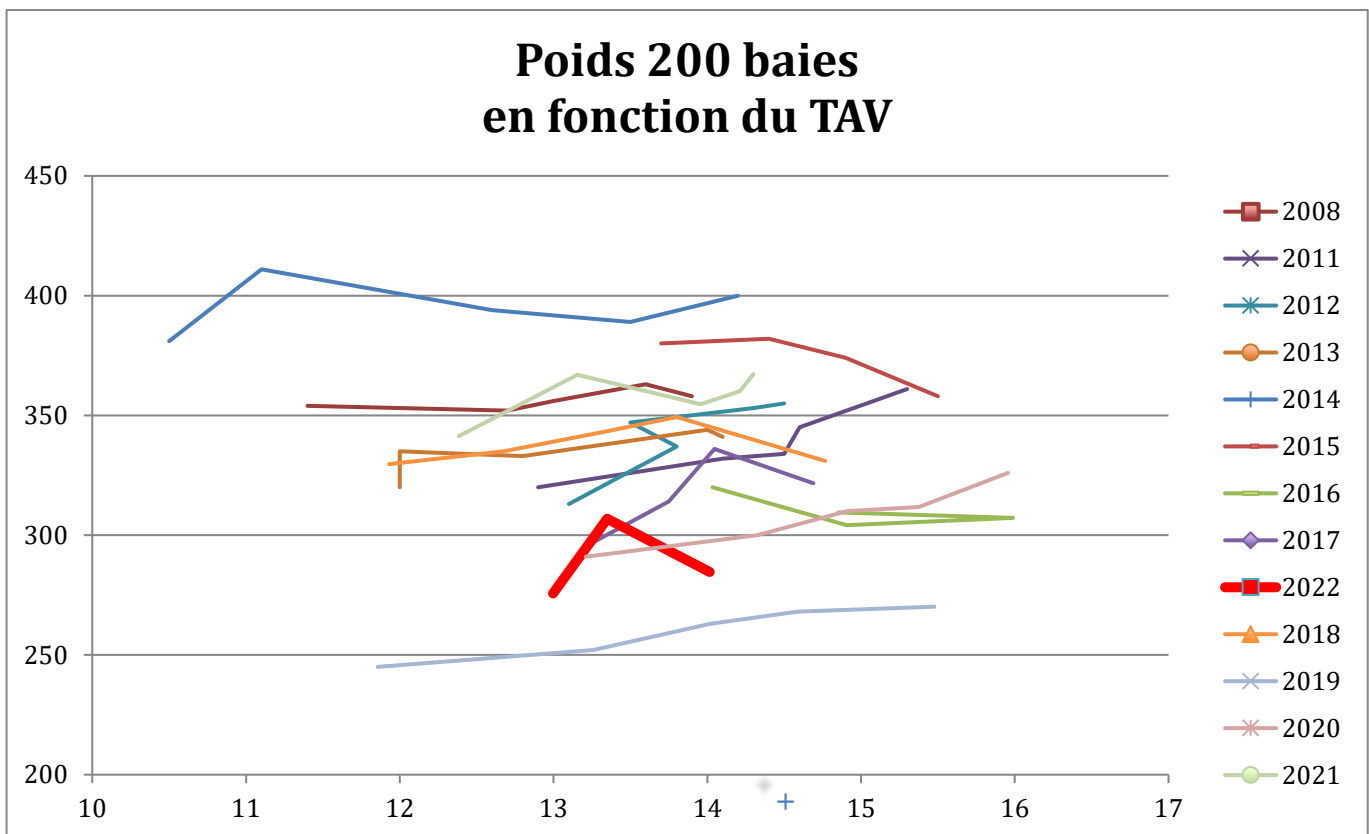
Le millésime en cours est systématiquement représenté par la courbe rouge (3 points pour le moment).

Conclusion :

Les pluies ont eu un impact positif sur le vignoble et sur les raisins. Dans la plupart des parcelles, nous sommes sur la fin de la phase de dilution. L'avancée en termes d'aromatique et de qualité de tanins est réelle. Les grenaches et mourvèdres se portent bien et dans l'ensemble peuvent supporter les pluies annoncées en fin de semaine.

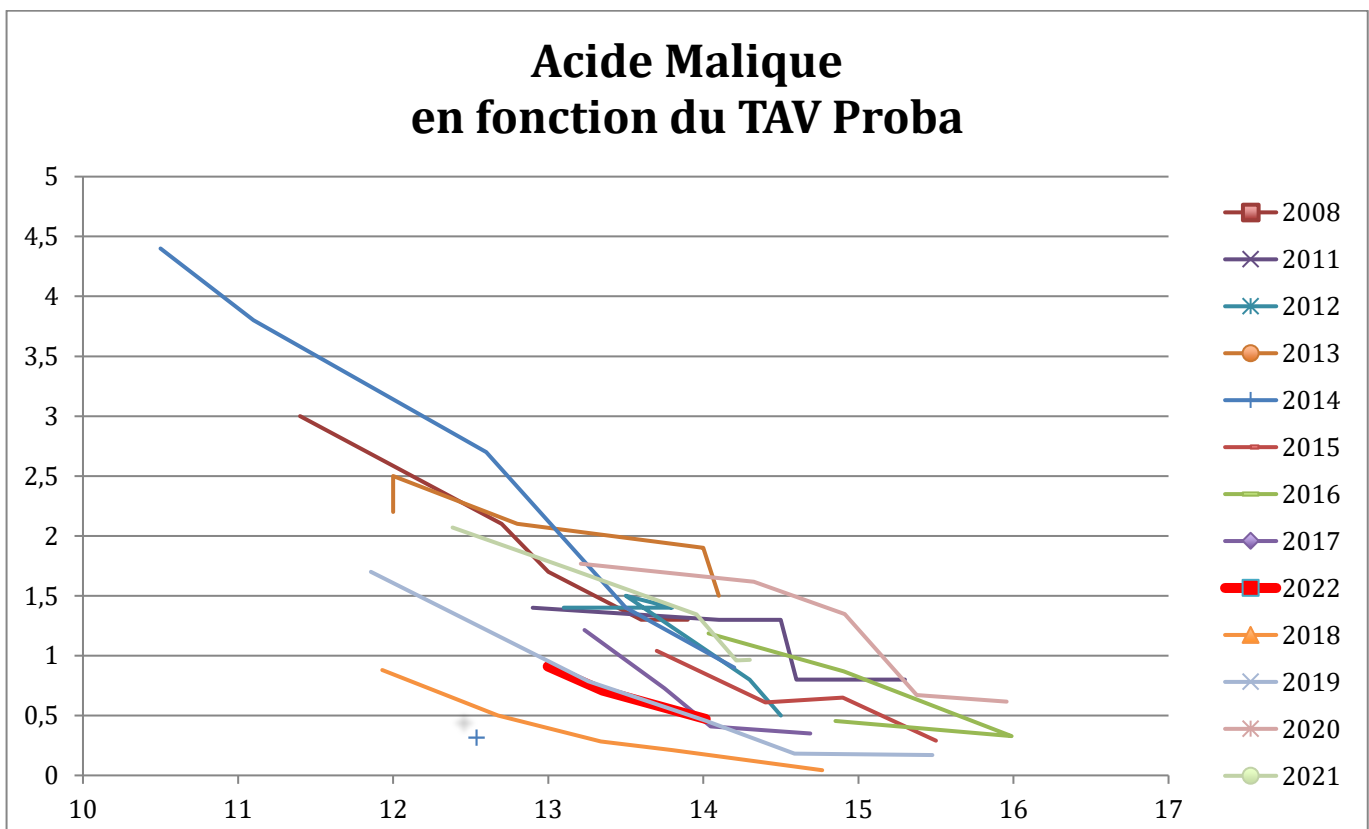
Les syrahs méritent de se poser la question parcelle par parcelle. En effet, on constate certains TAVP déjà très élevés, des peaux souvent fragiles, et ponctuellement des dessèchements de baies. Des observations visuelles et gustatives vous permettront de décider.

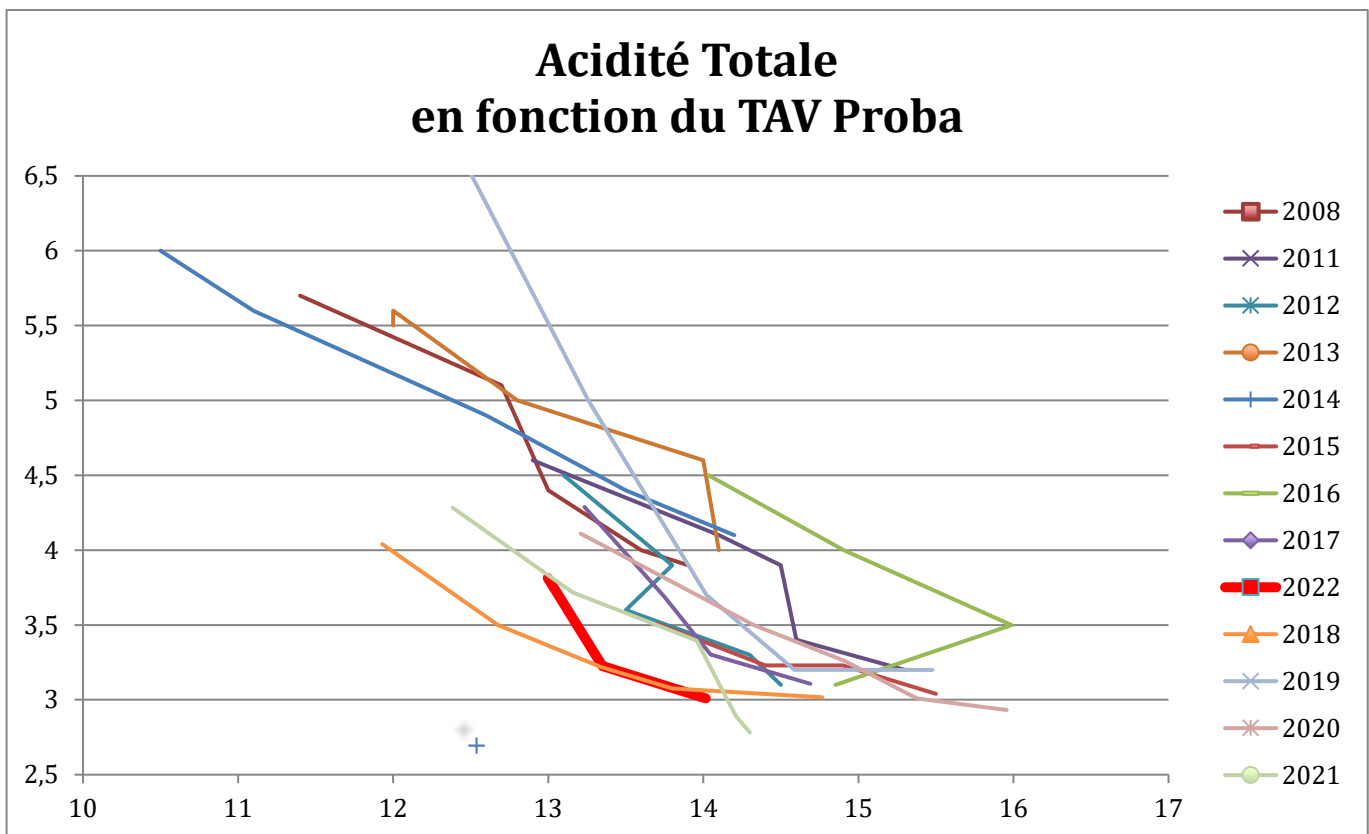
Le grand manque d'acidité du millésime se confirme. Les baies restent très petites. L'état sanitaire est toujours très bon.



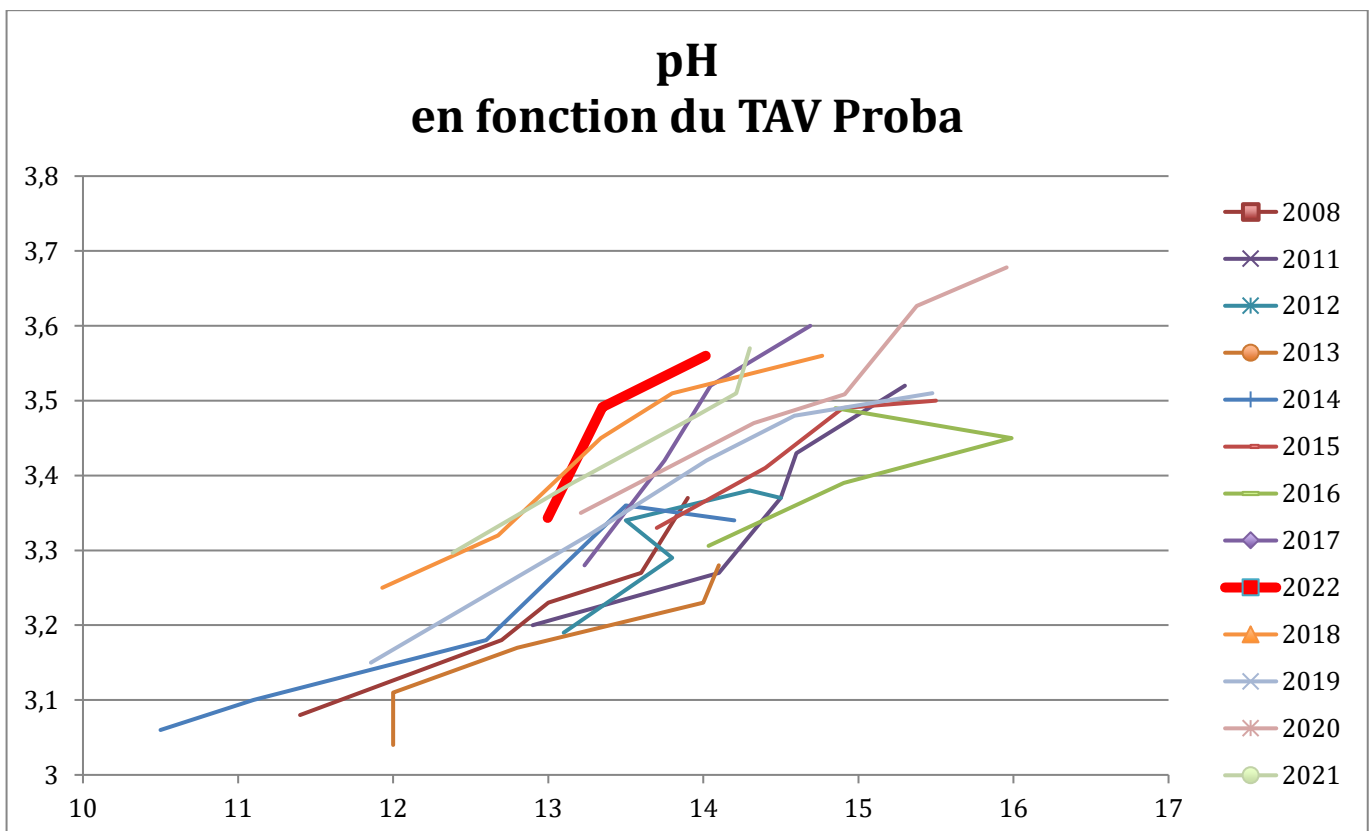
Les poids des 200 baies baissent de nouveau. Il s'agit du retour de dilution. Seul le millésime 2019 était inférieur en poids de baies.

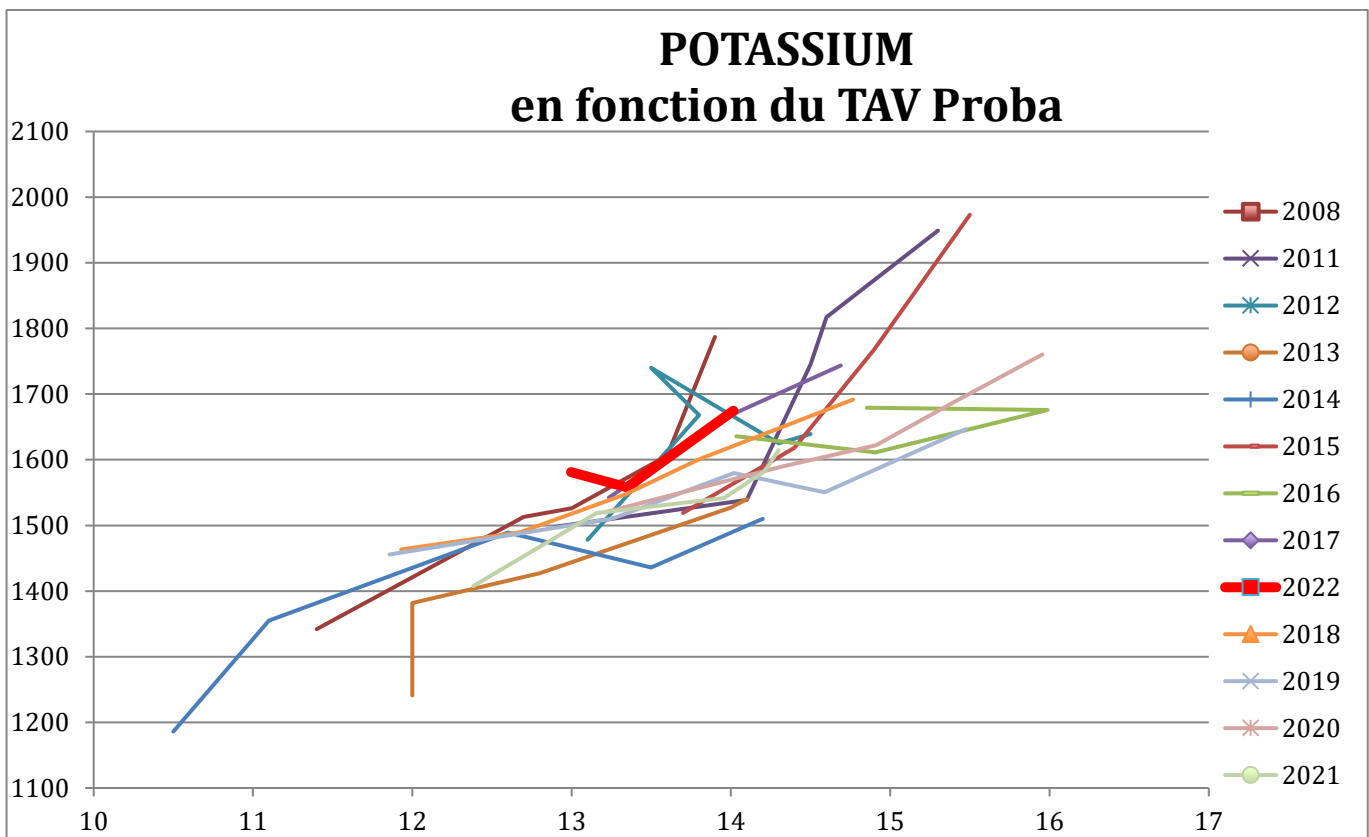
Les teneurs en acide malique baissent normalement. Les valeurs sont faibles et identiques à 2017 et 2019





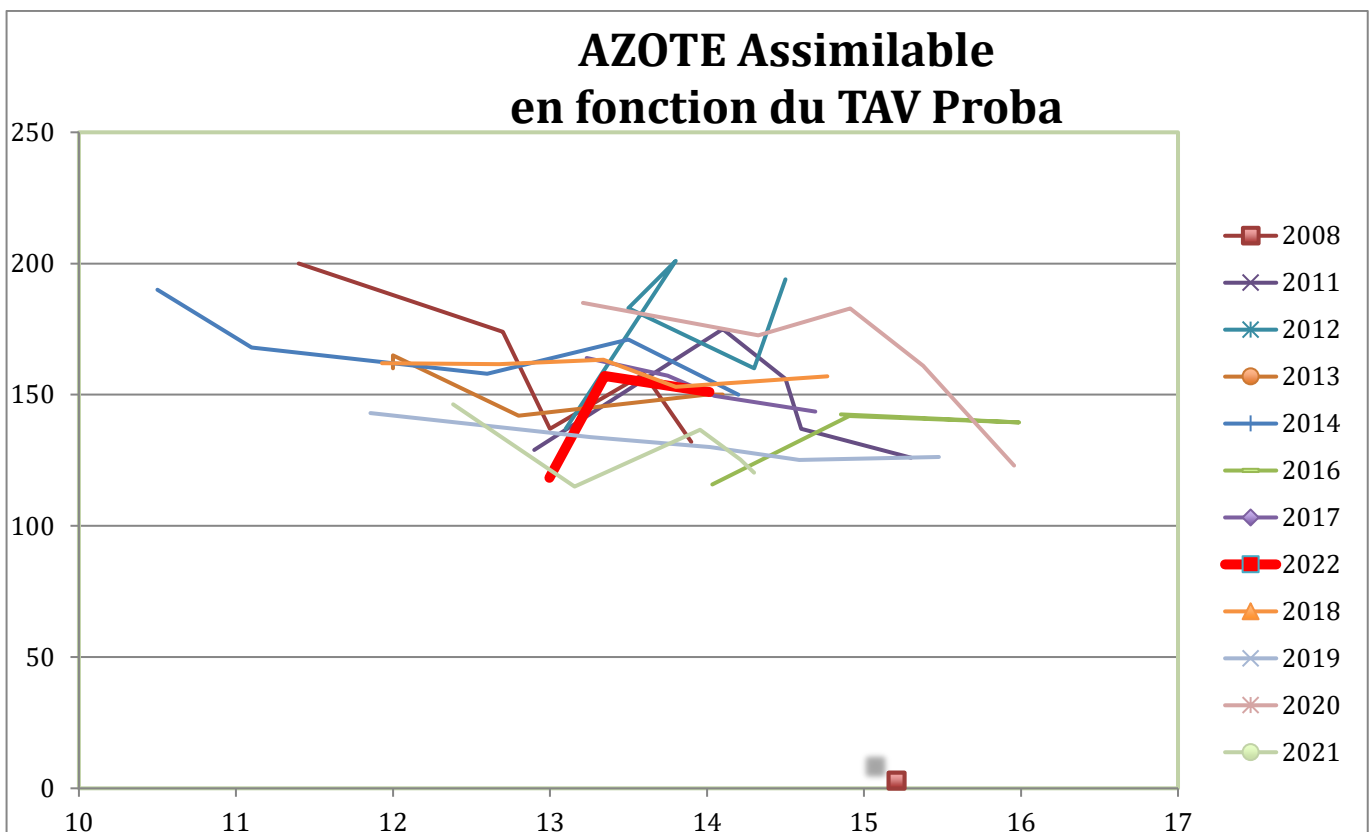
Acidités totales en baisse et pH en augmentation. Les tendances d'un gros manque d'acidité se confirment.

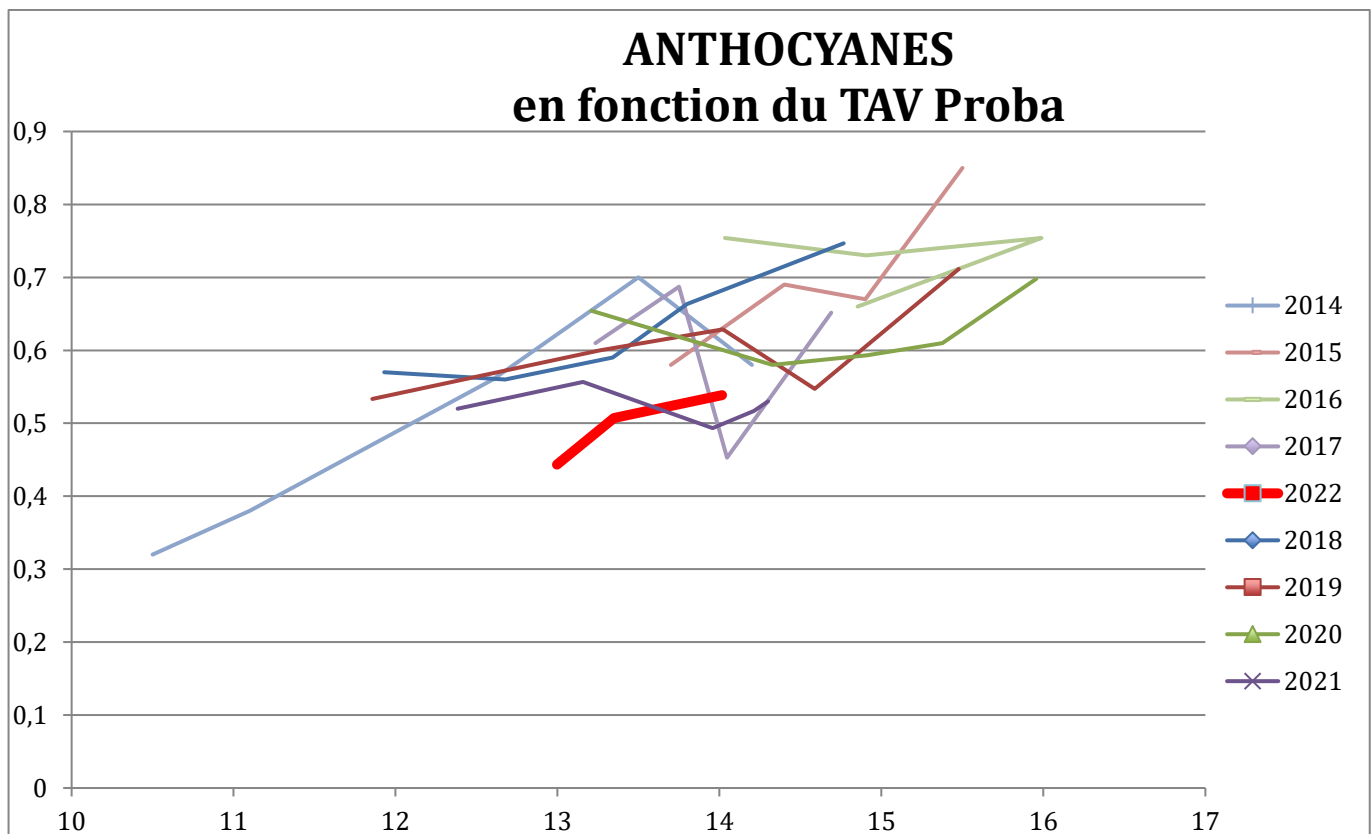




Des teneurs en potassium qui montent rapidement pour se retrouver sur des valeurs élevées.

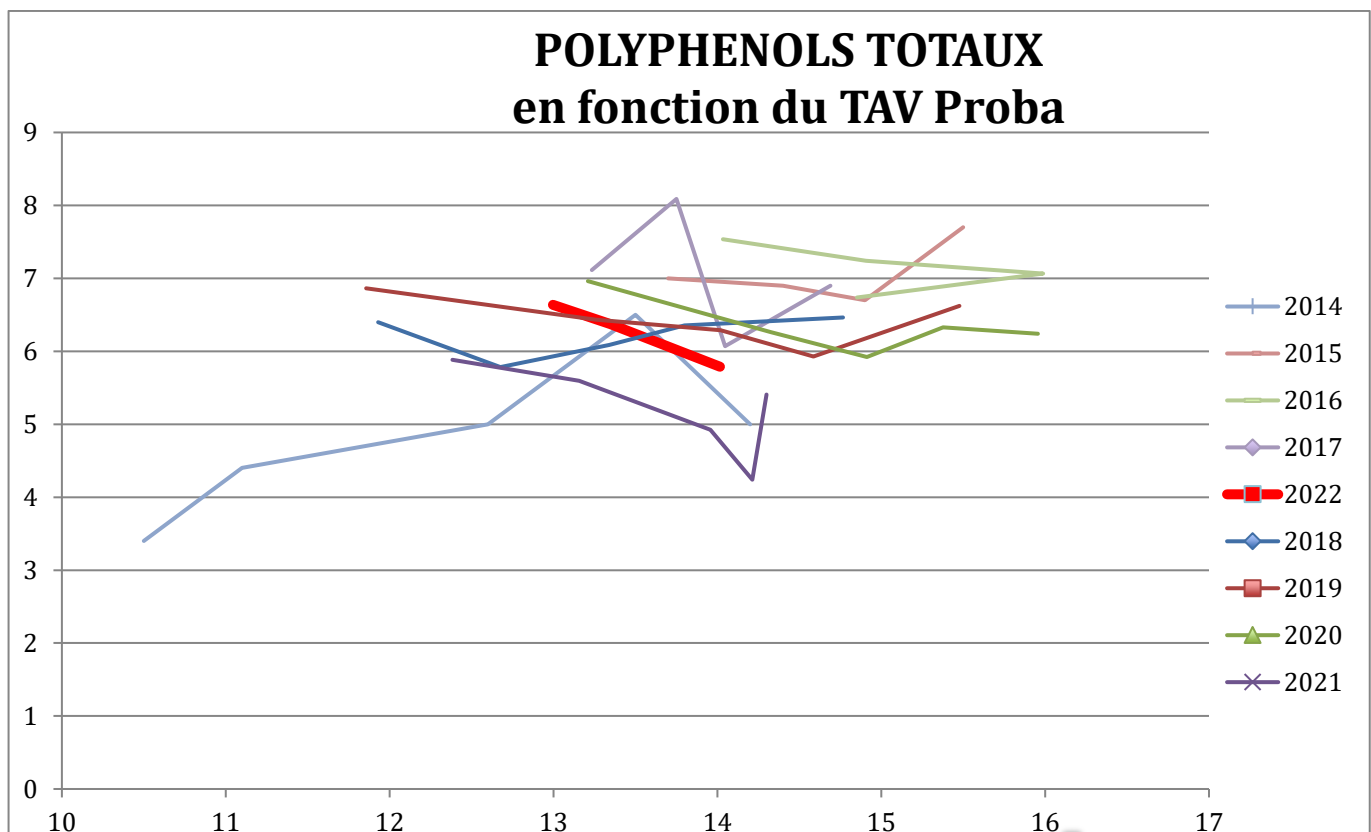
En azote, les teneurs baissent un peu et restent moyennes.





Des teneurs en anthocyanes qui augmentent légèrement et se rapprochent des valeurs moyennes.

Et les CPT baissent légèrement et restent moyennes à basses.



Philis Œnologie

CONTRÔLE MATUREITE SYNDICAT AOC GIGONDAS

Gigondas

Date	Cépage	Parcelle	Poids 200	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	IC	IPT	Antho	CPT		
	GRENACHE	Montmirail	611	14,6	2,9	3,60	8,41	0,4	1733	116	4,5	41	0,59	5,9		
		Le Péage	612	285	13,5	2,5	3,80	7,65	0,5	1841	219	3,0	37	0,51	5,2	
		Le Trignon	613	240	13,9	3,3	3,45	8,79	0,4	1556	150	5,5	41	0,53	5,5	
		Romane	614	308	13,5	3,3	3,43	8,54	0,4	1609	118	3,7	49	0,44	6,2	
		Les Pallières	615	285	13,9	2,9	3,62	7,85	0,4	1725	159	3,5	47	0,60	6,5	
		Les Grames	616	263	13,5	3,2	3,42	7,97	0,5	1473	182	4,2	42	0,56	5,7	
		Le Cayron	625	335	15,3	3,1	3,60	8,19	0,6	1786	113	4,0	50	0,54	5,6	
		Mini	240	13,5	2,5	3,42	7,7	0,4	1473	113	3,0	37	0,44	5,2		
		Maxi	335	15,3	3,3	3,80	8,8	0,6	1841	219	5,5	50	0,60	6,5		
		Moy	285	14,0	3,0	3,56	8,2	0,5	1675	151	4,1	44	0,54	5,8		
29/08/2022	MOURVEDRE	Le Pesquier	617	12,9	2,8	3,60	6,76	1,2	1669	129	3,3	32	0,59	5,6		
		Le Trignon	618	245	12,4	2,9	3,51	6,69	1,3	1581	143	2,7	26	0,71	5,5	
		Romane	619	280	13,0	3,0	3,51	6,51	1,4	1581	104	3,5	34	0,75	6,2	
		Montmirail	620	285	14,2	2,9	3,61	7,76	0,7	1701	107	4,2	34	0,67	6,1	
		Mini	245	12,4	2,8	3,51	6,5	0,7	1581	104	2,7	26	0,59	5,5		
		Maxi	335	14,2	3,0	3,61	7,8	1,4	1701	143	4,2	34	0,75	6,2		
		Moy	282	13,1	2,9	3,56	6,9	1,1	1633	121	3,4	32	0,68	5,9		
		SYRAH	Montmirail	621	265	16,0	2,8	3,83	8,07	0,6	2013	122	8,0	51	0,86	6,3
			Le Pesquier	622	210	13,1	3,3	3,59	8,63	0,8	1711	212	5,3	36	0,77	5,6
			Romane	623	188	14,7	3,1	3,72	7,80	1,1	1957	121	6,1	47	0,84	6,1
Paillose	624		210	14,4	3,0	3,72	8,53	0,7	1961	189	8,0	46	0,76	5,2		
Les grames lr.	627		218	14,1	2,7	3,75	7,79	0,7	1887	198	6,3	41	0,65	4,6		
Mini	188		13,1	2,7	3,59	7,8	0,6	1711	121	5,3	36	0,65	4,6			
Maxi	265	16,0	3,3	3,83	8,6	1,1	2013	212	8,0	51	0,86	6,3				
Moy	218	14,5	3,0	3,72	8,2	0,8	1906	168	6,8	44	0,78	5,6				
Clairette	Romane	626	323	11,27	3,1	3,38	7,0	1,2	1452	119	0,7	26				

Précipitations : 0 mm

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