



## GIGONDAS (secteur 6-84)

28 Août 2017

### Observations :

Toujours pas de pluie. Même si globalement, vignes de Gigondas ne se comportent pas trop mal, certains secteurs commencent à souffrir de stress hydrique. L'état sanitaire est toujours excellent.

### Evolution en une semaine :

Les poids des 200 baies baissent encore sur grenache et mourvèdre, mais augmentent un peu sur syrah. Nous sommes sur des valeurs historiquement basses.

Les TAV probables évoluent correctement mais sans précipitation avec en moyenne 0,5 degré de plus pour les grenaches et les syrahs ; et 0,8%vol. pour les mourvèdres ; Les Acidité totale plongent littéralement sur les 3 cépages avec un perte de pratiquement 1 g/L sur mourvèdre ! Les pH augmentent rapidement aussi pour les 3 cépages ( +0,11 à +0.16 ). Les acides maliques sont rapidement consommés avec des chutes de 0,7 g/L environ.

Un point important : malgré une maturation physiologique normale (sucres et acides), nous n'observons pas ou peu d'augmentation des anthocyanes ou de polyphénols.

### Par rapport à l'année dernière :

Etonnamment, pour Gigondas, l'année ne se présente pas si précoce que dans les autres secteurs. Nous sommes sur les degrés probables identiques à ceux de 2016 à la même date.

### Par rapport aux millésimes précédents :

Que ce soit à date identique ou à degré identique, le paramètre le plus frappant est le poids des baies. Nous sommes sur des valeurs historiquement basses ! Inférieure à 2003 et 2016 qui étaient les précédents records.

Pour les cotes du Rhône, l'année 2003 était le précédent record de précocité. Pour Gigondas, ce n'est pas le cas : nos millésimes les plus précoces sont 2007 et 2009. On retrouve le même phénomène qu'en 2003, Les parcelles de Gigondas ne sont pas si en avance que ça. On retombe donc sur des calendriers approchant de 2012 et 2015.

Les AT sont plutôt dans les valeurs basses proches de celles observées en 2012 et 2015. De la même manière, les pH dans des valeurs plutôt hautes (2011, 2015)

Les Maliques sont très faibles, (inférieurs à 2015 et 2016)

Les teneurs en Potassium et en azote sont dans une fourchette moyenne à haute.

Au niveau de la couleur, nous sommes sur des valeurs approchant 2015 et 2016. Cependant, il est pour l'instant délicat de l'extraire : pellicules épaisses, caoutchouteuses.

Au niveau des tanins, les analyses montrent des concentrations jamais atteintes ! (entre autre grâce à la petite taille historique des baies). Attention aux hyperstructures.

### Conclusion :

L'état sanitaire idéal et l'excellent potentiel du millésime nous incitent à attendre une belle maturité phénolique. Il est important d'identifier les quelques parcelles qui souffrent et de les ramasser avant qu'elles ne subissent trop de concentration. Les teneurs en tanins historiques ainsi que la petite taille des baies sont encourageants pour les rouges. Attention néanmoins à ne pas tomber dans l'hyper structure. Nous allons vinifier un millésime solaire, puissant, et peu acide.

### Météo :

Journées très chaudes. Nuits relativement chaudes.

Pluies = 0 mm

Philis Oenologie

CONTRÔLE MATURITE SYNDICAT AOC GIGONDAS

Secteur 6-84 Gigondas

Date	Cépage	Parcelle	Poids 200	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	IC	IPT	Antho	CPT			
28/08/17	GRENACHE	Montmirail	611	311	14,1	3,2	3,5	8,6	0,4	1702	147	1,8	36	0,74	6,9		
			612	320	14,4	3,2	3,5	8,3	0,1	1556	168	4,8	40	0,77	8,0		
		Le Trignon	613	300	13,8	3,3	3,5	8,2	0,4	1508	191	4,2	36	0,60	7,2		
			Romane	614	270	14,3	3,9	3,4	9,2	0,7	1767	84	5,8	55	0,72	8,6	
		Les Pallières	615	357	13,1	3,9	3,5	8,5	1,1	1710	165	5,8	41	0,75	8,4		
			Les Grames	616	270	13,3	3,8	3,4	8,5	0,8	1500	214	4,7	37	0,68	8,5	
		Le Cayron	625	370	13,3	4,5	3,4	9,1	1,5	1652	132	4,5	41	0,55	8,9		
			Mini	264	13,1	3,2	3,4	8,2	0,1	1500	84	1,8	36	0,55	6,9		
		Maxi	341	14,4	4,5	3,5	9,2	1,5	1767	214	5,8	55	0,77	8,9			
		<b>Moy</b>	<b>314</b>	<b>13,8</b>	<b>3,7</b>	<b>3,5</b>	<b>8,6</b>	<b>0,7</b>	<b>1628</b>	<b>157</b>	<b>4,5</b>	<b>41</b>	<b>0,69</b>	<b>8,1</b>			
		28/08/17	MOURVEDRE	Le Pesquier	617	305	12,69	3,6	3,4	7,0	1,8	1655	112	4,4	24	0,62	4,9
					Le Trignon	618	284	12,64	3,8	3,4	7,1	1,9	1576	163	3,8	21	0,66
				Romane	619	296	12,22	3,8	3,4	6,7	2,0	1541	110	3,2	23	0,81	4,9
					Montmirail	620	358	12,98	3,6	3,5	8,1	1,4	1684	129	2,2	22	0,70
Mini	291			12,2	3,6	3,4	6,7	1,4	1541	110	2,2	21	0,62	4,9			
	Maxi			327	13,0	3,8	3,5	8,1	2,0	1684	163	4,4	24	0,81	7,0		
<b>Moy</b>	<b>311</b>			<b>12,6</b>	<b>3,7</b>	<b>3,4</b>	<b>7,2</b>	<b>1,8</b>	<b>1614</b>	<b>129</b>	<b>3,4</b>	<b>23</b>	<b>0,70</b>	<b>5,8</b>			
28/08/17	SYRAH			Montmirail	621	318	14,41	3,6	3,6	9,0	1,2	1956	153	6,1	35	0,88	6,8
					Le Pesquier	622	283	13,97	4,0	3,6	9,6	1,2	1932	245	8,1	39	0,85
				Romane	623	209	12,82	4,7	3,5	9,9	1,7	2032	125	8,8	40	0,79	8,9
					Pailouse	624	278	14,31	3,6	3,7	9,3	1,0	2088	222	8,8	41	1,00
				Mini	263	12,8	3,6	3,5	9,0	1,0	1932	125	6,1	35	0,79	6,8	
					Maxi	295	14,4	4,7	3,7	9,9	1,7	2088	245	8,8	41	1,00	8,9
				<b>Moy</b>	<b>272</b>	<b>13,9</b>	<b>4,0</b>	<b>3,6</b>	<b>9,5</b>	<b>1,3</b>	<b>2002</b>	<b>186</b>	<b>7,9</b>	<b>39</b>	<b>0,88</b>	<b>7,8</b>	

Réalisé avec la participation financière d'Inter Rhône

Pluie : 0 mm

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



PHILIS OENOLOGIE