



## GIGONDAS (secteur 6-84)

4 Septembre 2017

### Observations :

Fait marquant depuis le dernier prélèvement, une pluie de 35mm est tombée sur Gigondas jeudi dernier. Son impact sur les raisins est très visible et commun aux 3 cépages.

### Evolution en une semaine :

L'apport d'eau dans les baies est assez marqué, à commencer par le poids des baies qui augmente : environ 10% de gagné pour la plupart des parcelles, mais certaines parcelles tardives ont profité d'un gain de 35% !

Pour la même raison, les TAV probables stagnent ou augmentent très peu (+0,3%vol. en moyenne). La vitesse d'accumulation des sucres, plutôt raisonnable pour le moment, peut accélérer dans les jours à venir.

Les acides sont eux aussi dilués. On observe une fonte notable des AT (-0,45) et des maliques (-0,3). Les pH (+0,10) continuent de grimper.

Pas d'évolution particulière en ce qui concerne les taux d'azote et de potassium.

Malgré la dilution, les IC et IPT ne baissent pas et augmentent même un peu. Ces deux paramètres sont mesurés sans extraction spécifique. C'est à dire qu'il sont représentatifs de l'extractibilité plutôt que de la concentration réelle. Sans parler d'accumulation au cours de la semaine, on peut en revanche déduire que leur extraction est plus facile que la semaine dernière (pellicule moins épaisse, plus fragile)

En opposition, les mesures des paramètres anthocyanes et CPT se font après une macération des pellicules en milieu alcoolique et acide pour reproduire ce qu'il se passe dans vos cuves. De cette manière on a une vision plus précise des concentrations réelles contenues dans les raisins. On observe sur ces deux paramètres des baisses notables dues une fois de plus aux phénomènes de dilution. Nous restons cependant sur des valeurs honorables.

### Par rapport aux millésimes précédents :

Vous trouverez dans les pages suivantes des courbes d'évolution de certains paramètres pertinents, sur cépage grenache, sur 12 millésimes 2006 à 2017. J'ai trouvé pertinent de rajouter le millésime 2003.

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 :

Le bel orage de la semaine dernière a permis de retrouver un bel équilibre en terme tannique. La lente accumulation des sucres nous permet d'attendre une maturité phénolique très décalée cette année. En revanche, le déficit acide se fait de plus en plus important. Il faut désormais être attentif aux phénomènes de re-concentration qui pourrait faire rapidement augmenter les degrés.

### Météo :

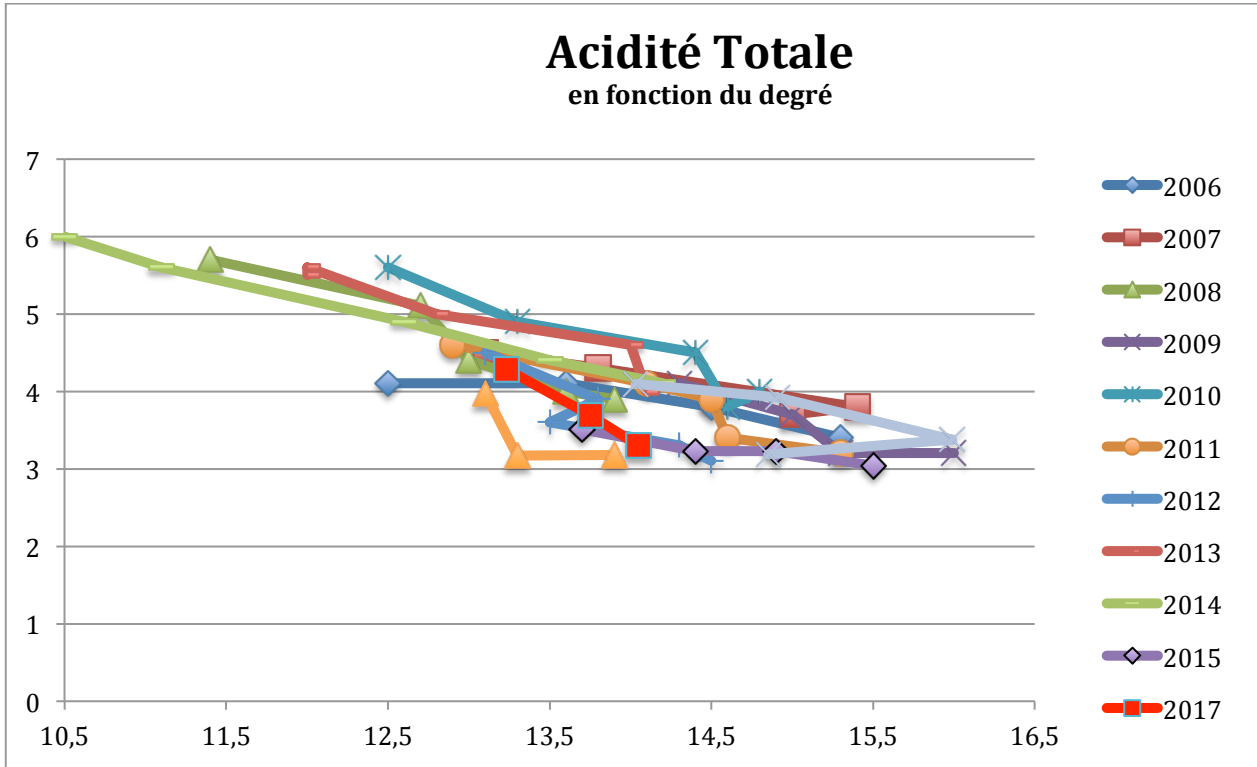
Journées tempérée à chaudes. Nuits relativement fraîches

Pluies = 35 mm

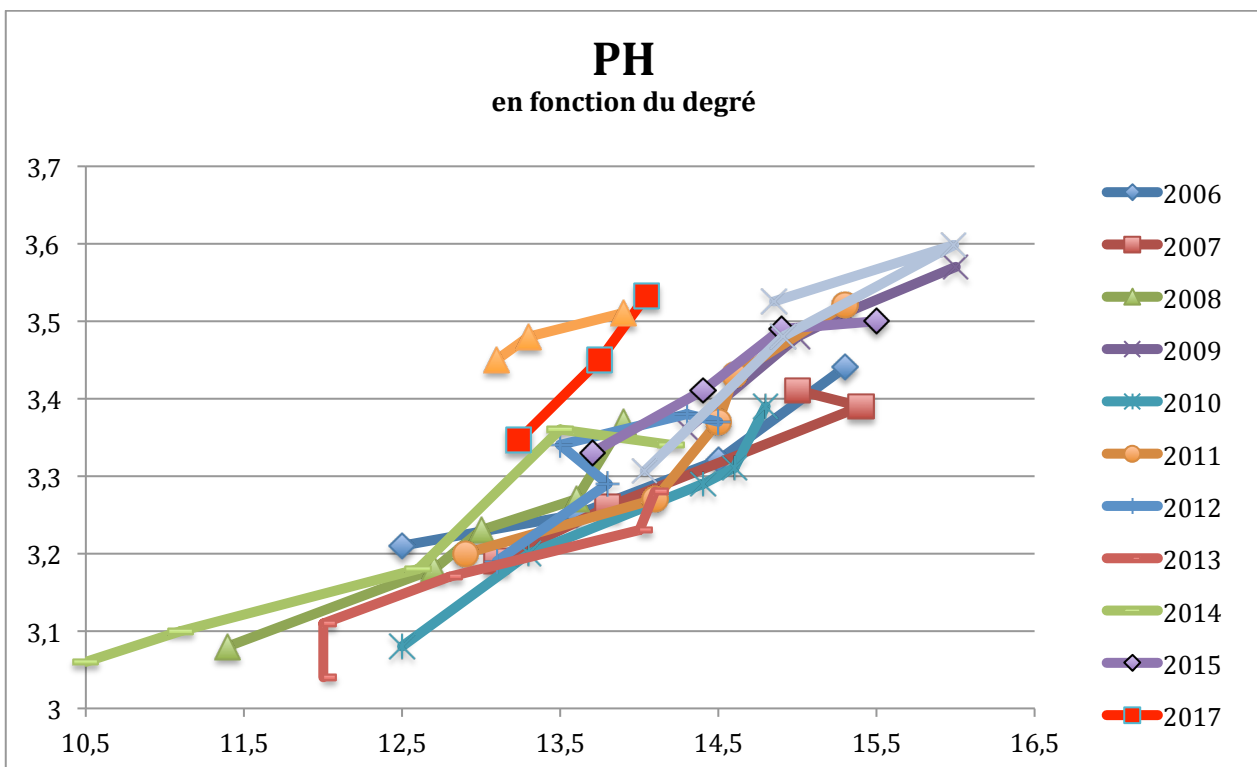




Avec la dilution, les valeurs en acidités totales approchent des tristes records de 2003, 2012 et 2015

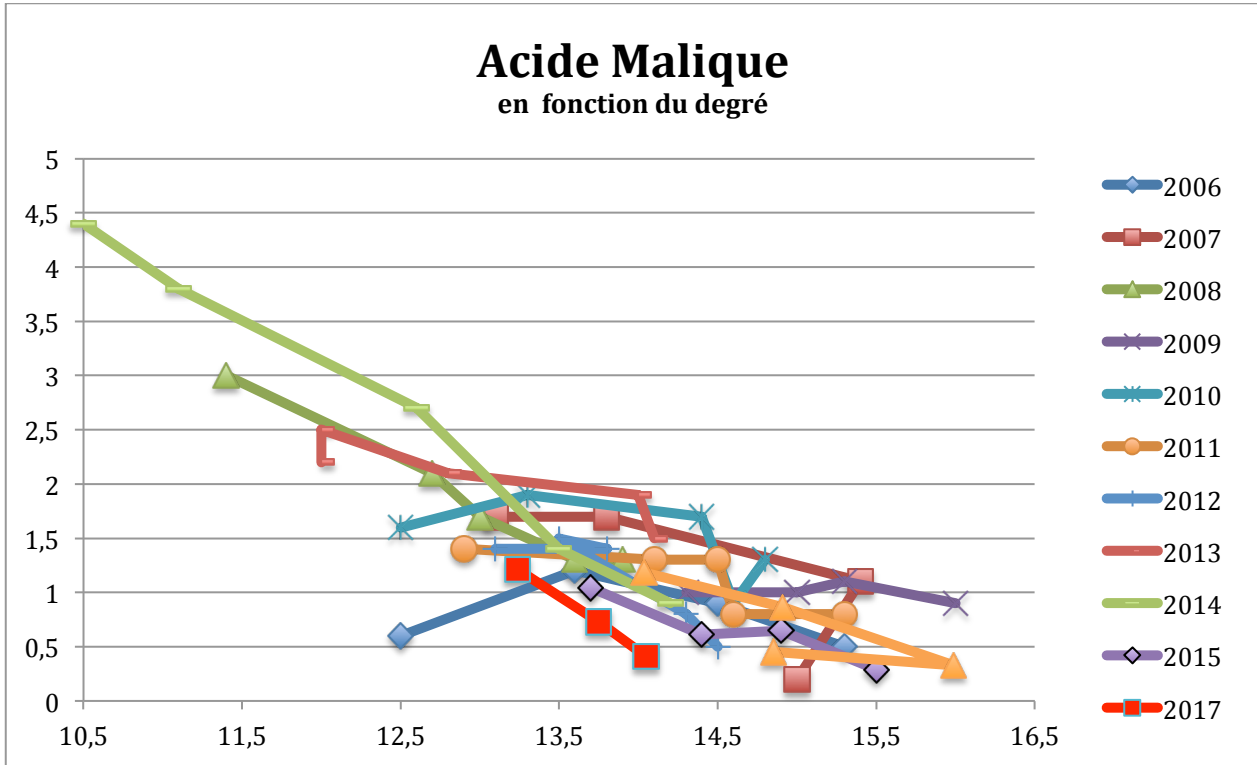


Les pH quant à eux, à degré identiques sont de loin les plus élevés jamais observés. Le record de 2003 est battu.  
Jusqu'ou irons nous ?

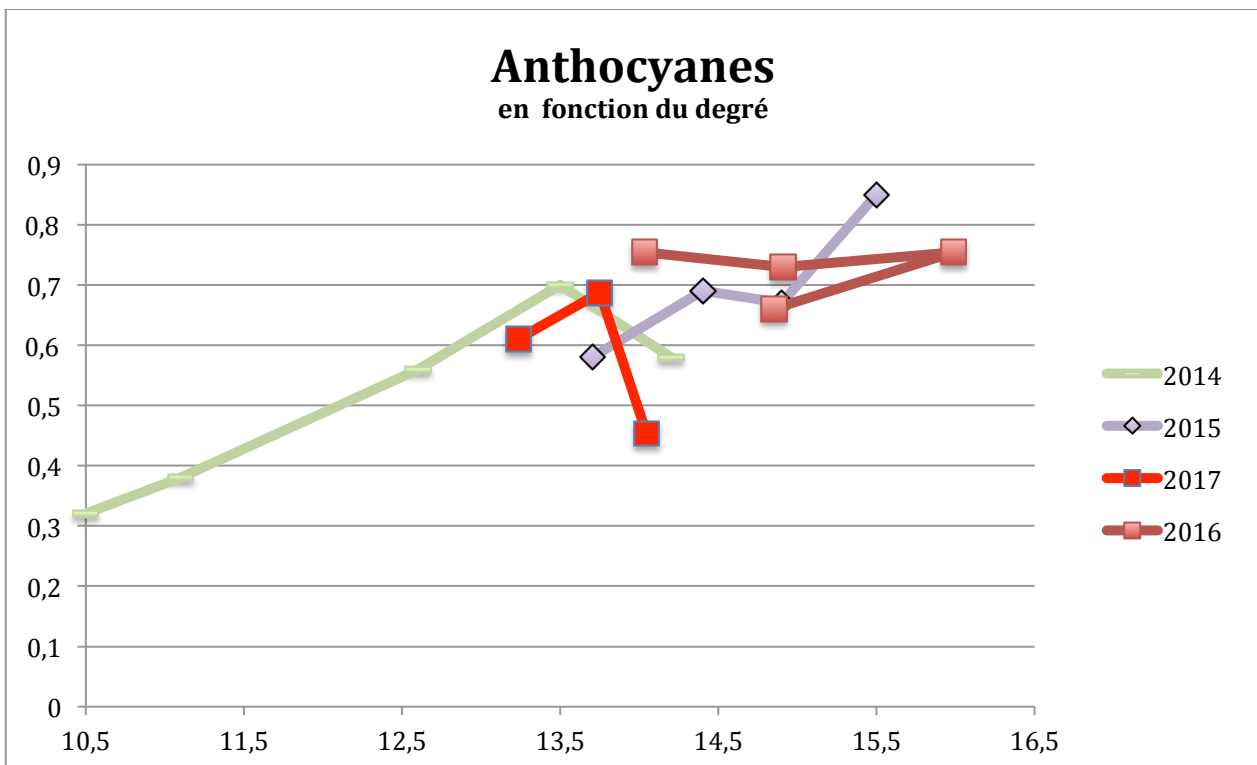




La disparition de l'acide malique continue et là aussi, on s'approche des records minimums.

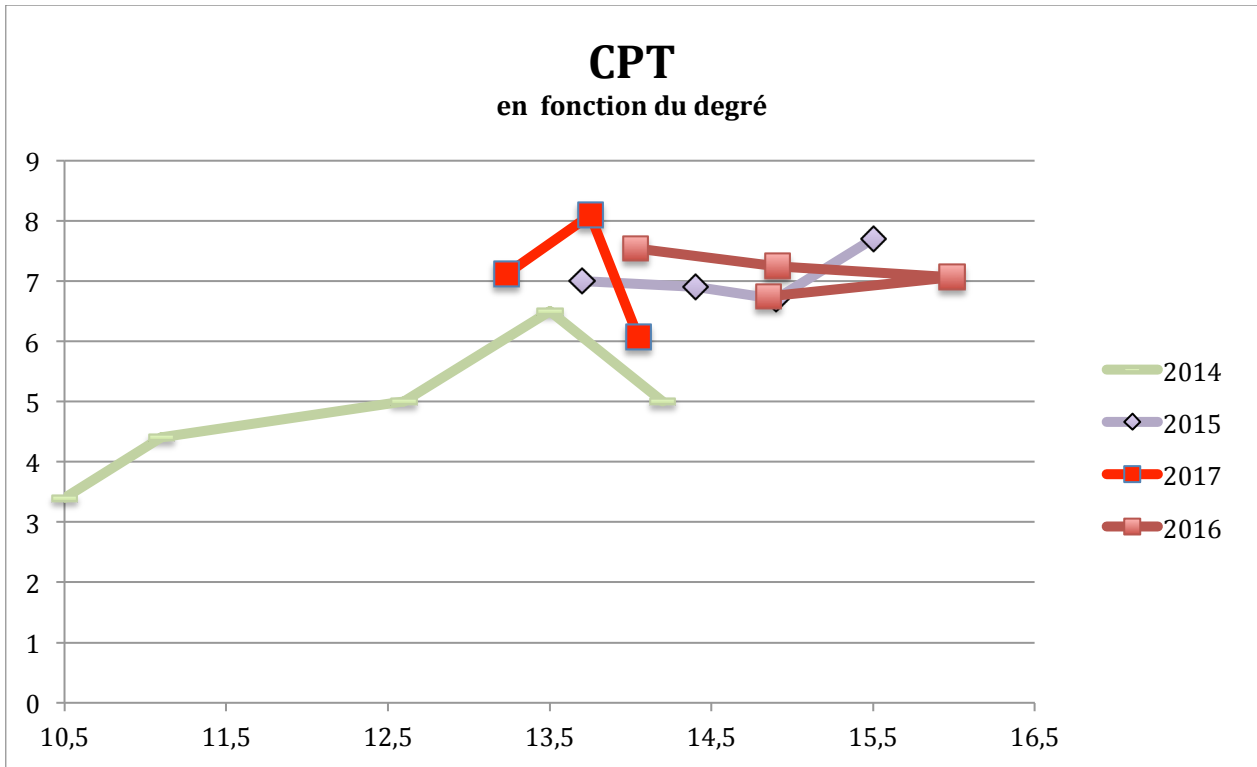


Anthocyane en chute libre (dilution) et nettement inférieur aux 3 millésimes précédents)





CPT en chute libre (dilution) mais plus ou moins dans les valeurs de 2015 et 2016. Supérieur à 2014.





Secteur 6-84 Gigondas

CONTRÔLE MATURITE SYNDICAT AOC GIGONDAS

Philis Oenologie

Date	Cépage	Parcelle	Poids 200	TAV proba	AT	pH	Atar	Amal	K	Nass	IC	IPT	Antho	CPT	
04/09/17	GRENACHE	Montmirail	611	14,5	3,0	3,6	8,4	0,3	1734	126	4,7	37	0,51	5,7	
		Le Péage	612	14,4	3,1	3,5	8,0	0,1	1542	149	5,2	44	0,56	6,2	
		Le Trignon	613	14,0	3,1	3,6	8,1	0,2	1579	186	4,4	38	0,45	5,4	
		Romane	614	14,0	3,4	3,5	8,3	0,4	1672	99	5,7	52	0,41	6,5	
		Les Pallières	615	13,8	3,3	3,6	8,4	0,6	1868	148	5,6	44	0,33	6,1	
		Les Grames	616	13,7	3,2	3,5	7,8	0,5	1529	215	4,7	38	0,37	6,3	
		Le Cayron	625	13,8	4,0	3,5	9,3	0,8	1788	124	5,6	51	0,54	6,2	
			Mini	280	13,7	3,0	3,5	7,8	0,1	1529	99	4,4	37	0,33	5,4
			Maxi	370	14,5	4,0	3,6	9,3	0,8	1868	215	5,7	52	0,56	6,5
			Moy	336	14,0	3,3	3,5	8,3	0,4	1673	150	5,1	43	0,45	6,1
		MOURVEDRE	Le Pesquier	617	13,18	2,9	3,6	6,8	1,3	1781	128	3,9	25	0,51	4,9
			Le Trignon	618	13,04	3,5	3,5	7,1	1,6	1663	163	4,2	23	0,64	5,1
			Romane	619	12,74	3,3	3,5	6,4	1,5	1546	86	4,9	26	0,66	5,4
			Montmirail	620	13,90	3,3	3,6	7,8	1,3	1715	114	4,3	24	0,66	4,8
				Mini	250	12,7	2,9	3,5	6,4	1,3	1546	86	3,9	23	0,51
	Maxi		390	13,9	3,5	3,6	7,8	1,6	1781	163	4,9	26	0,66	5,4	
	Moy		326	13,2	3,2	3,5	7,0	1,4	1676	123	4,3	25	0,62	5,0	
SYRAH	Montmirail		621												
	Le Pesquier		622	284	14,28	3,5	3,7	8,8	1,0	1874	217	6,8	36	0,71	4,9
	Romane		623	220	13,62	4,0	3,7	8,7	1,7	2102	98	8,7	42	0,85	6,5
	Paillose	624	290	14,49	3,1	3,8	8,8	0,8	2100	220	8,1	42	0,97	6,3	
		Mini	220	13,6	3,1	3,7	8,7	0,8	1874	98	6,8	36	0,71	4,9	
		Maxi	284	14,5	4,0	3,8	8,8	1,7	2102	220	8,7	42	0,97	6,5	
	Moy	252	14,1	3,5	3,7	8,7	1,2	2025	178	7,9	40	0,84	5,9		

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

Pluies : 35 mm

Réalisé avec la participation financière d'Inter Rhône