

2 septembre 2024

Observations :

Durant la semaine précédente, le climat a été optimal pour la maturation. Pas de pluie, peu de rosée, soleil, avec des journées chaudes et des nuits relativement fraîches. L'état sanitaire est excellent.

Les feuillages sont globalement beaux et on n'observe ni dessèchement de baies, ni défoliation.

Par rapport à la semaine précédente :

La maturation galope sur les 3 cépages rouges :

Les TAV probables grimpent de 1,5%vol.

Les pH augmentent de 0,15.

Les AT et les maliques baissent de 0,6 g/L

Les mourvèdres gonflent légèrement alors que syrahs et grenaches sont plutôt stables en poids.

La clairette évolue tranquillement en TAV probable et en acidité.

Par rapport aux millésimes précédents :

Nous sommes sur un millésime dont la précocité est parfaitement dans la moyenne, même si la vitesse de maturation a été rapide cette dernière semaine. Nous avons dépassé le millésime 2023 et rattrapé le millésime 2022.

Pour le moment, les équilibres acides semblent bien meilleurs que les années précédentes.

Les baies sont plutôt petites avec des teneurs en azote moyennes à basses et des potassiums moyens à élevées. Les valeurs en anthocyanes sont très élevées alors que les CPT sont dans les moyennes hautes.

Vous trouverez dans les pages suivantes des courbes d'évolution de certains paramètres pertinents, sur cépage grenache, sur 11 millésimes (2014 à 2024).

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.

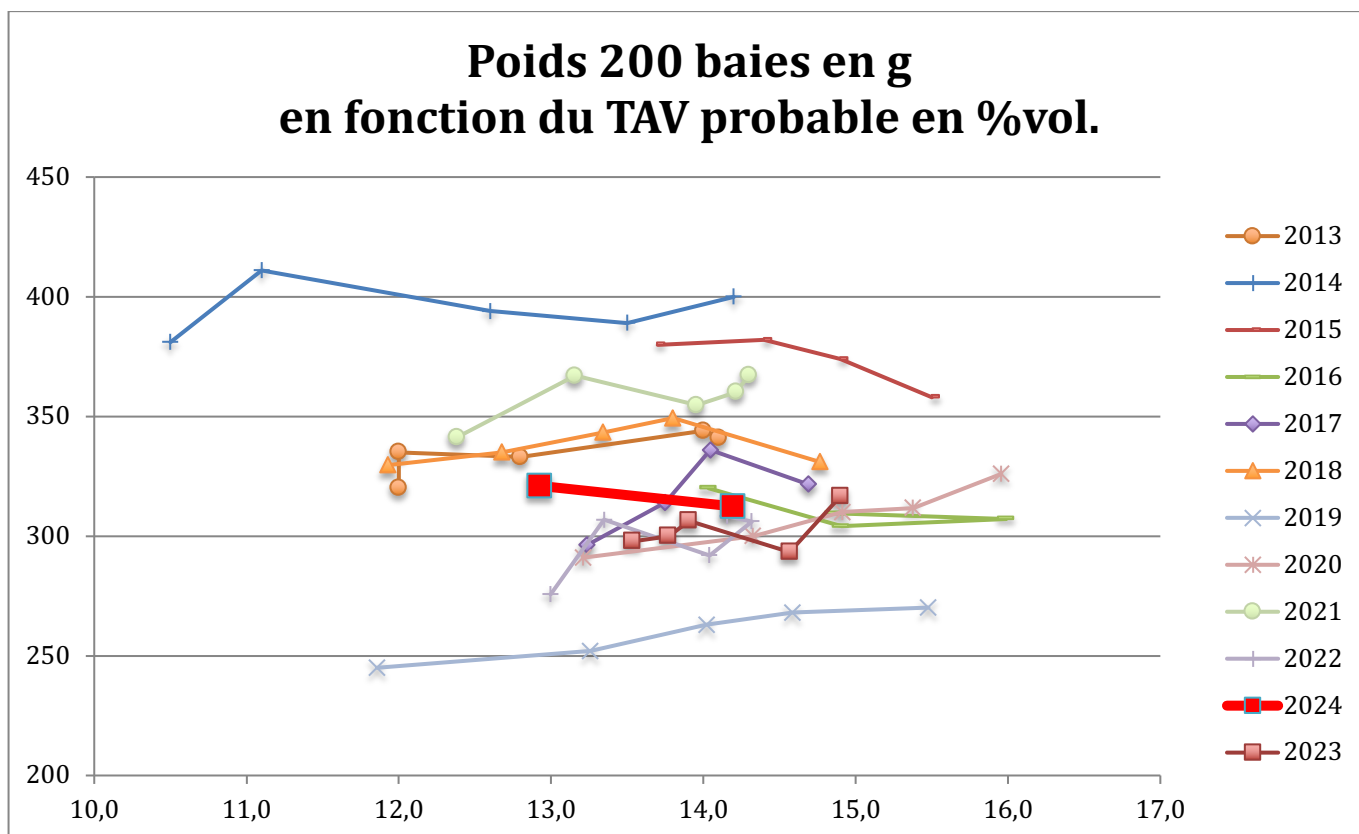
Le millésime en cours est systématiquement représenté par la courbe rouge.

Conclusion :

Les équilibres sont plutôt bons et aucun paramètre ne se trouve dans les extrêmes cette année ! Les choses se présentent très bien avec des syrahs étonnamment prêtes gustativement et des grenaches qui suivent moins loin que d'habitude. Nous sommes cependant sur un véritable changement de climat avec de nombreuses précipitations annoncées.

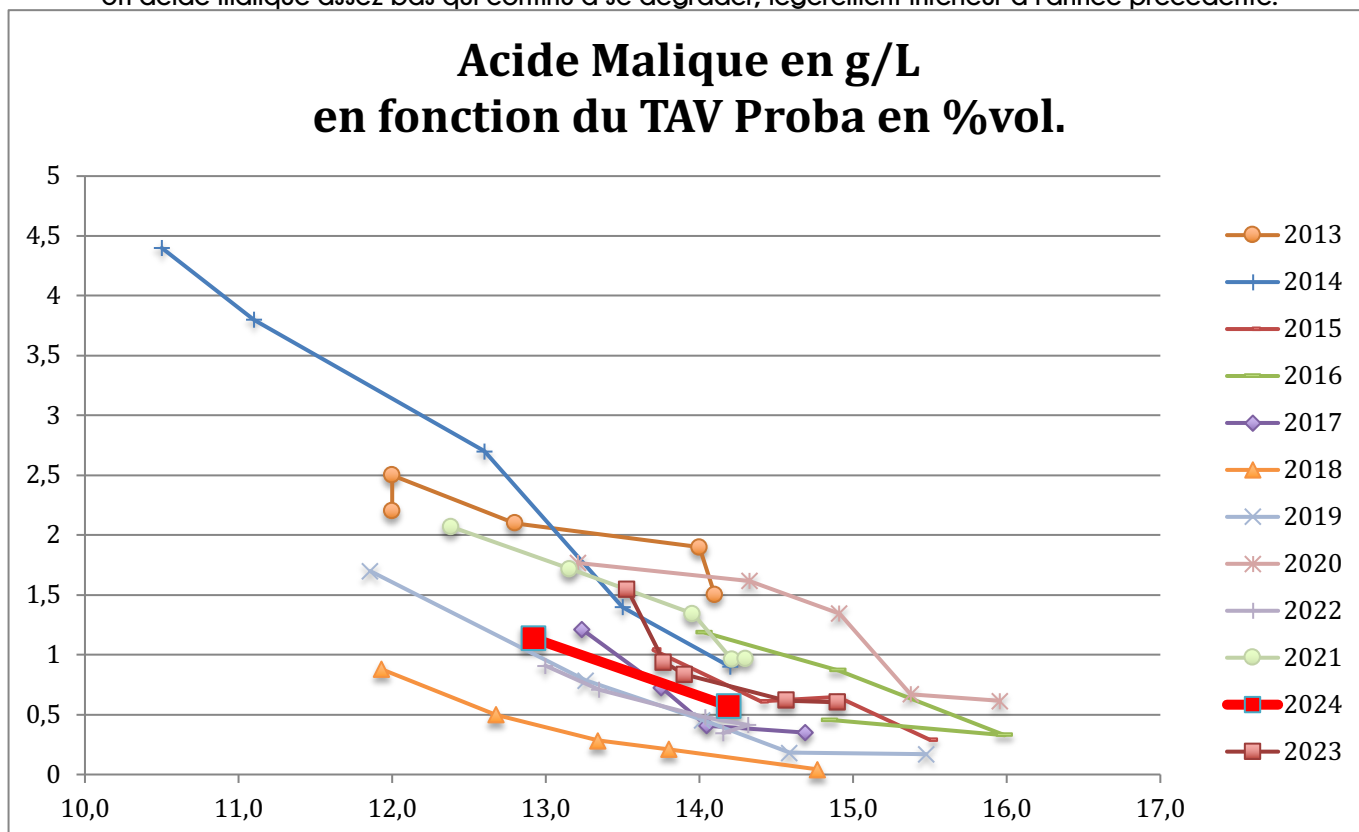
Il va falloir suivre de près les phénomènes de dilution, de montée de potassium (augmentation du pH), et sur le moyen terme la tenue de l'état sanitaire. Les pluies à venir risquent de causer une montée de potassium et une augmentation rapide des pH.

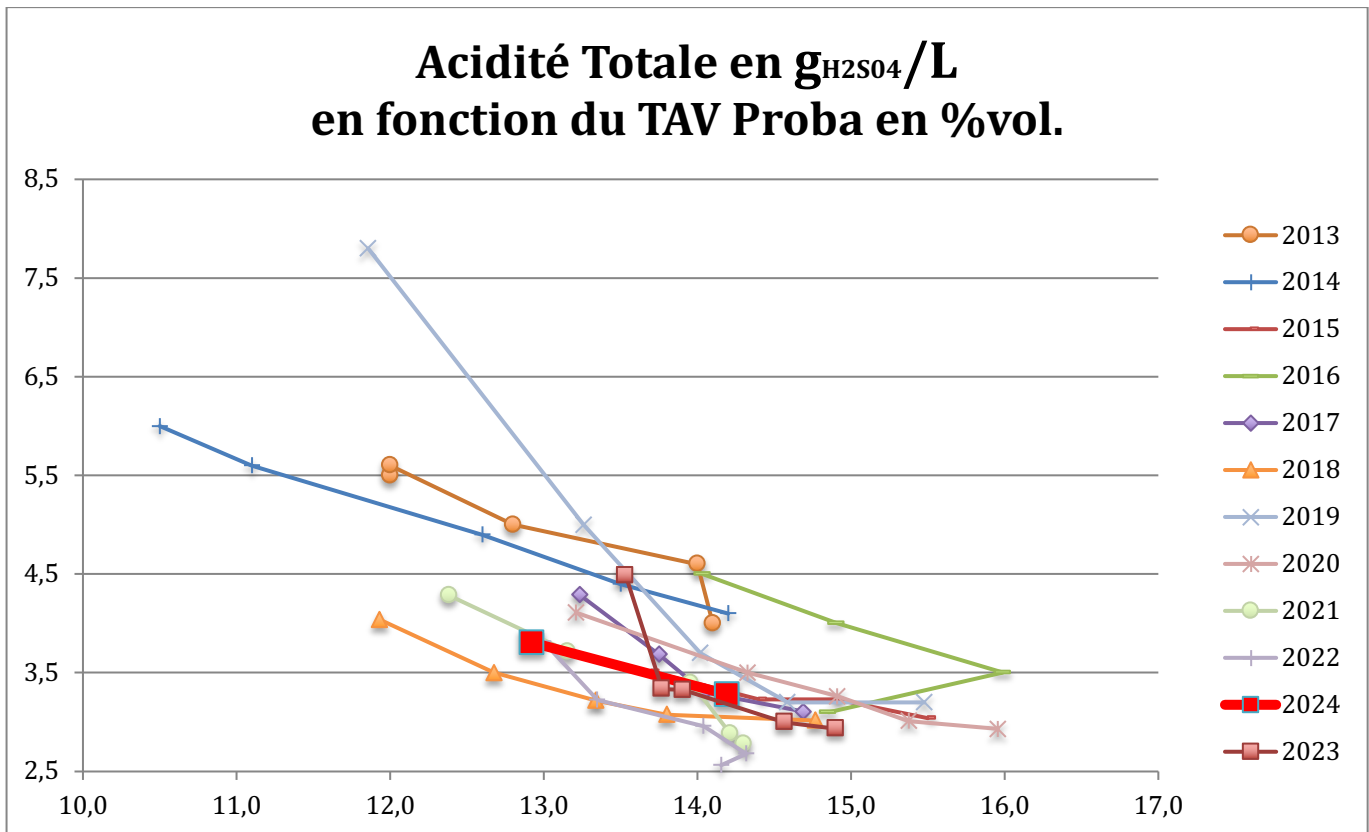
Le retard théorique du millésime semble se réduire en conséquence d'une vitesse de maturation élevée. Cette semaine caniculaire peut ralentir la maturation mais aussi accentuer les phénomènes de concentration. Le prélèvement de la semaine prochaine sera essentiel. L'état sanitaire reste excellent.



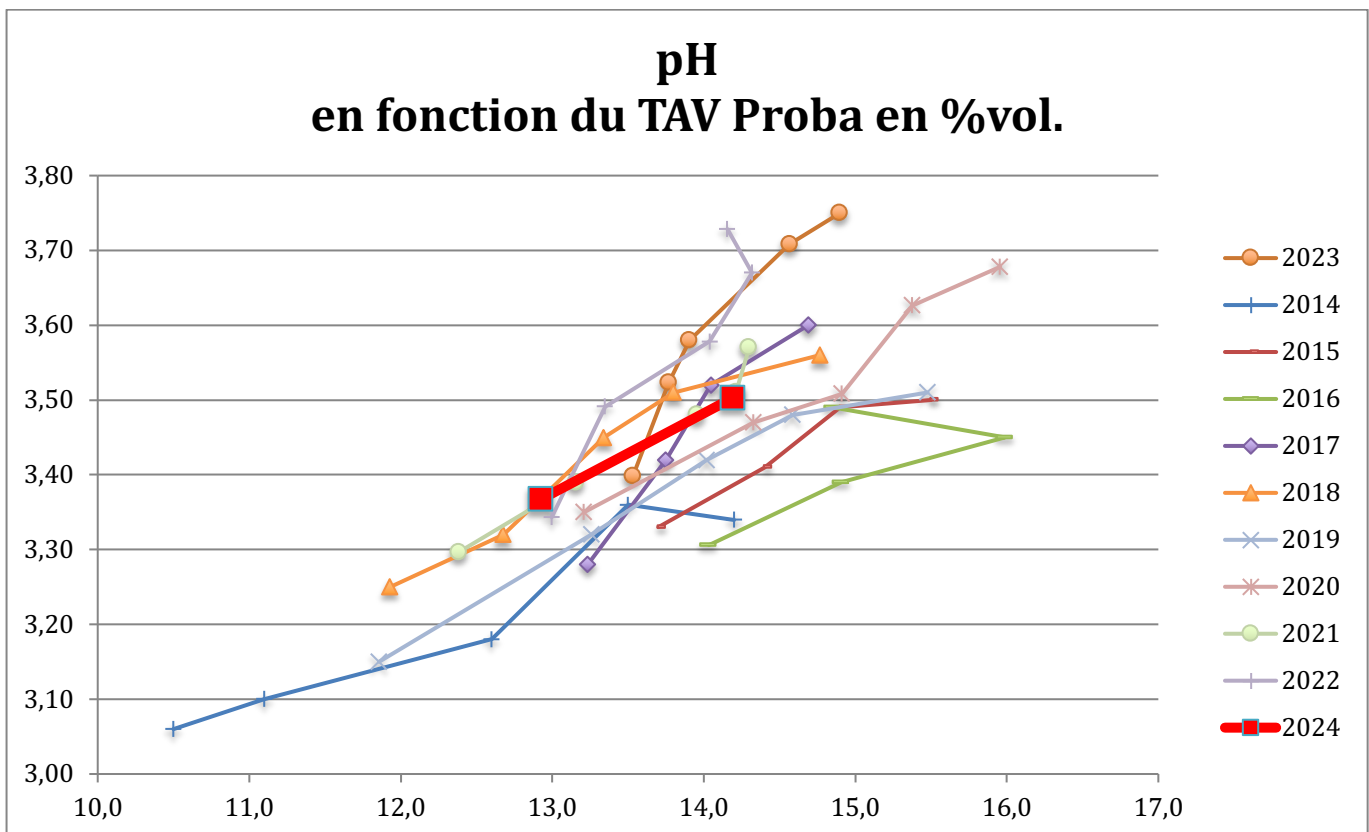
Un poids des 200 baies situé dans les valeurs basses, similaires à 2017, 2020, 2022 ou 2023.

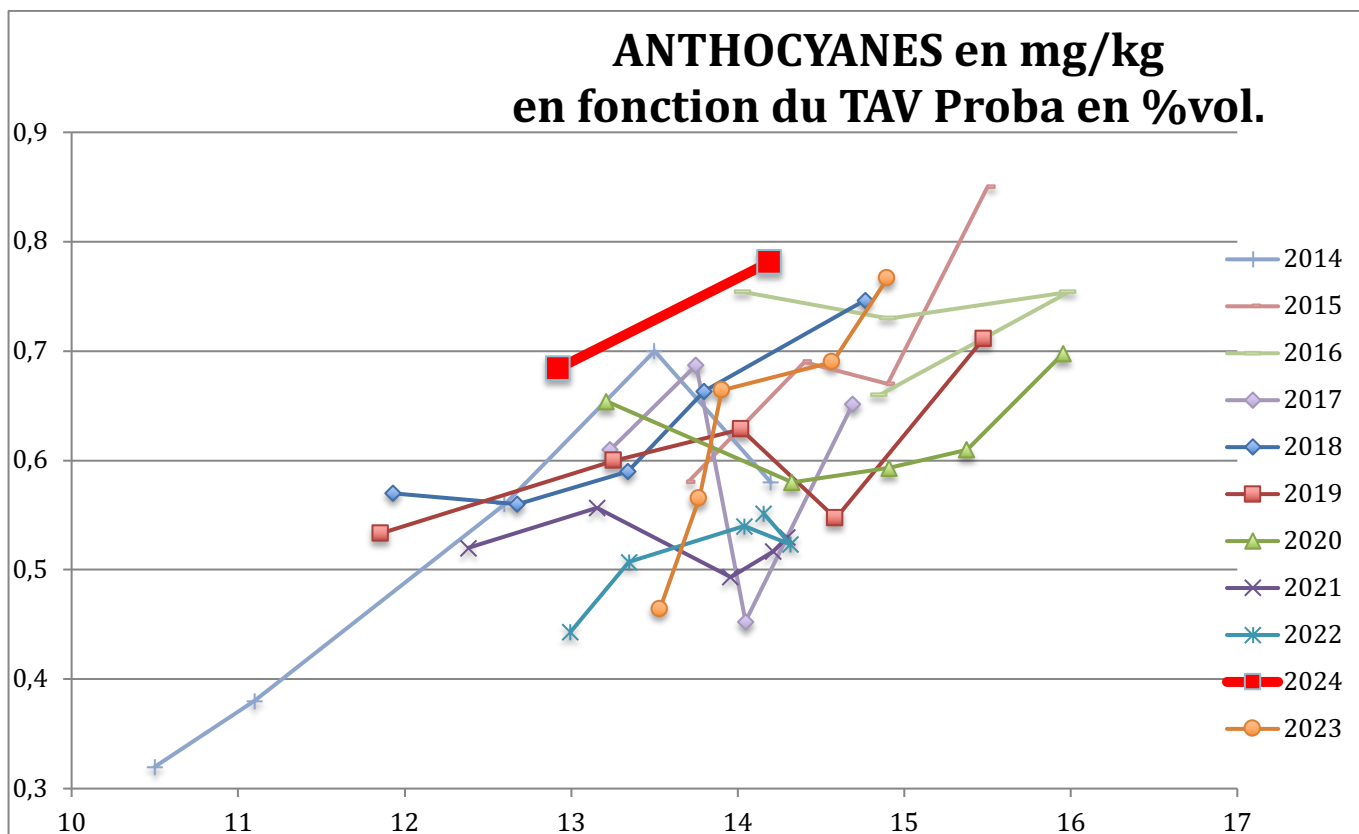
Un acide malique assez bas qui continu à se dégrader, légèrement inférieur à l'année précédente.



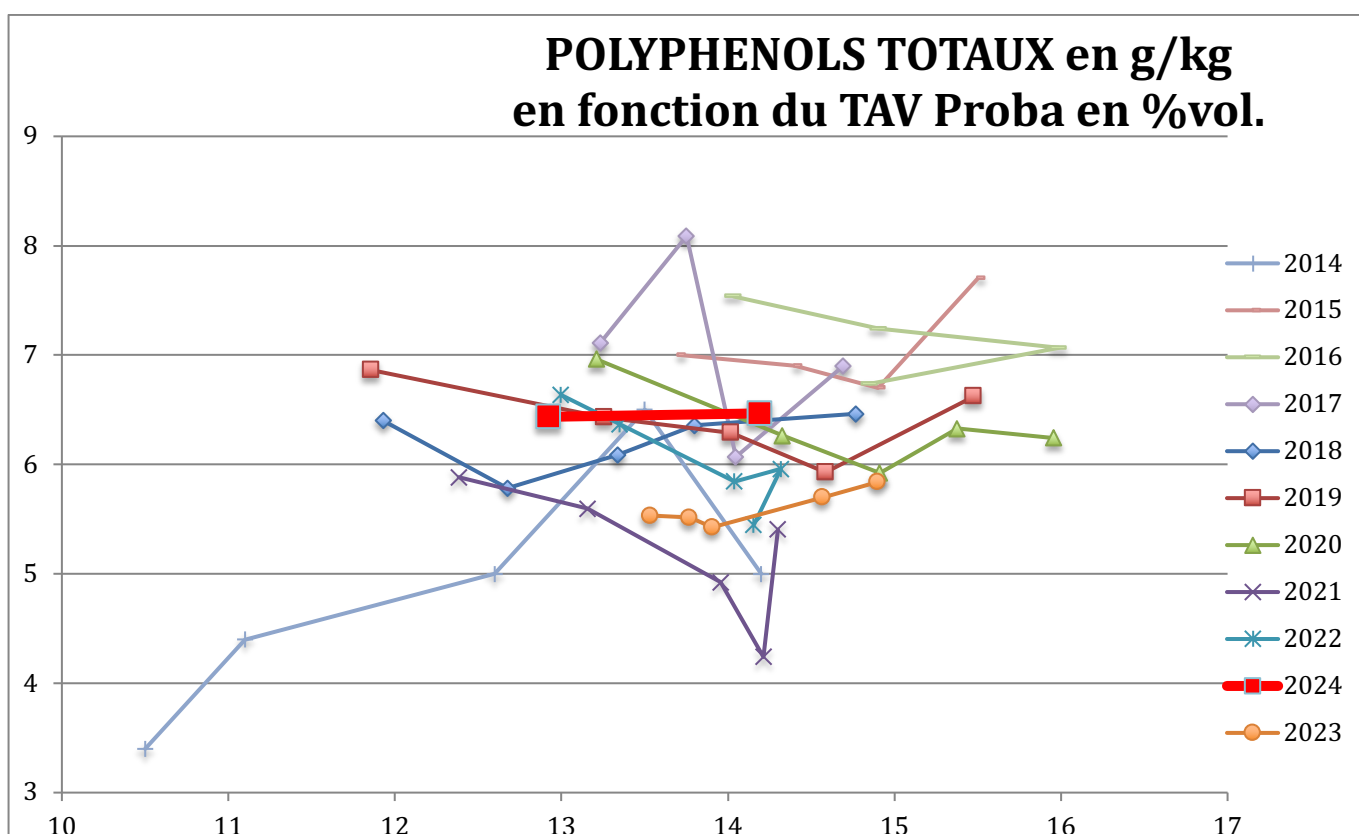


Des équilibres acides dans la moyenne, qui sont loin d'être catastrophique cette année ! Assez proche de 2017.





Des anthocyanes très élevés se confirment. Encore en augmentation. Les CPT sont stables et plutôt dans des valeurs moyennes hautes.



Philis Cœnologie

CONTRÔLE MATURETE SYNDICAT AOC GIGONDAS

Gigondas

| Date | Cépage | Parcelle | Poids 200 | TAV proba | AT | pH | Atar | Amal | K | Nass | IC | IPT | Antho | CPT | | |
|------------|----------|---------------|-----------|----------------|-----|------|------|------|-------|------|------|-----|-------|-----|------|-----|
| 02/09/2024 | GRENACHE | Montmirail | 300 | 15,3 | 2,9 | 3,63 | 8,51 | 0,4 | 1761 | 101 | 4,6 | 48 | 0,88 | 6,7 | | |
| | | Le Péage | 335 | 14,1 | 2,6 | 3,72 | 8,24 | 0,3 | 1775 | 218 | 3,5 | 40 | 0,83 | 6,0 | | |
| | | Le Trignon | 310 | 13,9 | 3,3 | 3,44 | 8,94 | 0,3 | 1533 | 153 | 3,9 | 46 | 0,74 | 6,1 | | |
| | | Romane | 295 | 13,5 | 4,2 | 3,27 | 9,39 | 1,0 | 1596 | 63 | 3,8 | 52 | 0,64 | 7,4 | | |
| | | Les Pallières | 312 | 13,5 | 3,2 | 3,51 | 8,41 | 0,7 | 1634 | 173 | 4,3 | 40 | 0,66 | 6,1 | | |
| | | Les Grames | 275 | 13,2 | 3,3 | 3,39 | 7,94 | 0,7 | 1382 | 192 | 4,3 | 40 | 0,79 | 6,0 | | |
| | | Le Cayron | 360 | 15,8 | 3,5 | 3,56 | 9,06 | 0,7 | 1805 | 79 | 6,4 | 56 | 0,93 | 7,0 | | |
| | | Mini | 275 | 13,2 | 2,6 | 3,27 | 7,9 | 0,3 | 1382 | 63 | 3,5 | 40 | 0,64 | 6,0 | | |
| | | Maxi | 360 | 15,8 | 4,2 | 3,72 | 9,4 | 1,0 | 1805 | 218 | 6,4 | 56 | 0,93 | 7,4 | | |
| | | Moy | 312 | 14,2 | 3,3 | 3,50 | 8,6 | 0,6 | 1641 | 140 | 4,4 | 46 | 0,78 | 6,5 | | |
| | | 02/09/2024 | MOURVEDRE | Le Pesquier | 350 | 12,8 | 3,4 | 3,44 | 7,89 | 1,4 | 1588 | 117 | 3,2 | 27 | 0,86 | 6,9 |
| | | | | Le Trignon | 306 | 13,4 | 2,9 | 3,48 | 6,82 | 1,3 | 1483 | 120 | 3,1 | 26 | 1,15 | 7,1 |
| | | | | Romane | 290 | 12,6 | 3,7 | 3,41 | 6,79 | 2,2 | 1566 | 80 | 2,9 | 30 | 1,04 | 8,0 |
| Montmirail | 320 | | | 13,7 | 3,1 | 3,51 | 7,47 | 1,3 | 1642 | 83 | 3,2 | 31 | 1,12 | 7,2 | | |
| Mini | 290 | | | 12,6 | 2,9 | 3,41 | 6,8 | 1,3 | 1483 | 80 | 2,9 | 26 | 0,86 | 6,9 | | |
| Maxi | 350 | | | 13,7 | 3,7 | 3,51 | 7,9 | 2,2 | 1642 | 120 | 3,2 | 31 | 1,15 | 8,0 | | |
| Moy | 317 | | | 13,1 | 3,3 | 3,46 | 7,2 | 1,6 | 1570 | 100 | 3,1 | 28 | 1,04 | 7,3 | | |
| 02/09/2024 | SYRAH | | | Montmirail | 290 | 15,3 | 3,4 | 3,62 | 8,71 | 1,1 | 1891 | 94 | 8,0 | 42 | 1,81 | 8,8 |
| | | | | Le Pesquier | 281 | 14,4 | 3,6 | 3,62 | 9,69 | 0,9 | 1839 | 210 | 6,7 | 39 | 1,79 | 7,5 |
| | | | | Romane | 235 | 13,6 | 4,4 | 3,52 | 10,05 | 1,7 | 2006 | 94 | 7,6 | 41 | 1,35 | 8,4 |
| | | | | Pailouse | 280 | 15,1 | 3,5 | 3,63 | 9,01 | 1,1 | 1891 | 151 | 9,8 | 44 | 1,51 | 9,1 |
| | | | | Les grames Ir. | 240 | 14,1 | 3,1 | 3,76 | 8,65 | 1,0 | 1878 | 300 | 6,2 | 37 | 1,66 | 8,7 |
| | | | | Mini | 235 | 13,6 | 3,1 | 3,52 | 8,7 | 0,9 | 1839 | 94 | 6,2 | 37 | 1,35 | 7,5 |
| | | Maxi | 290 | 15,3 | 4,4 | 3,76 | 10,1 | 1,7 | 2006 | 300 | 9,8 | 44 | 1,81 | 9,1 | | |
| | | Moy | 265 | 14,5 | 3,6 | 3,63 | 9,2 | 1,1 | 1901 | 170 | 7,7 | 40 | 1,62 | 8,5 | | |
| | | 02/09/2024 | Clairette | Romane | 280 | 10,9 | 4,4 | 3,22 | 8,97 | 1,7 | 1508 | 59 | 0,3 | 32 | | |
| | | | | Moy | 280 | 10,9 | 4,4 | 3,22 | 8,97 | 1,7 | 1508 | 59 | 0,3 | 32 | | |

Précipitations : 0 mm

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