



Tendances Millésime 2025

Provence : comparaison des maturités de 2025 avec les millésimes antérieurs, et focus sur le millésime.



Jérôme DUFOUR

Laboratoire Daniel PERALDI

SAS OENOLYSE

Le 20 août 2025 AIX EN PROVENCE

Les 3 secteurs suivis :



COMPARAISON SUIVI MATURITE

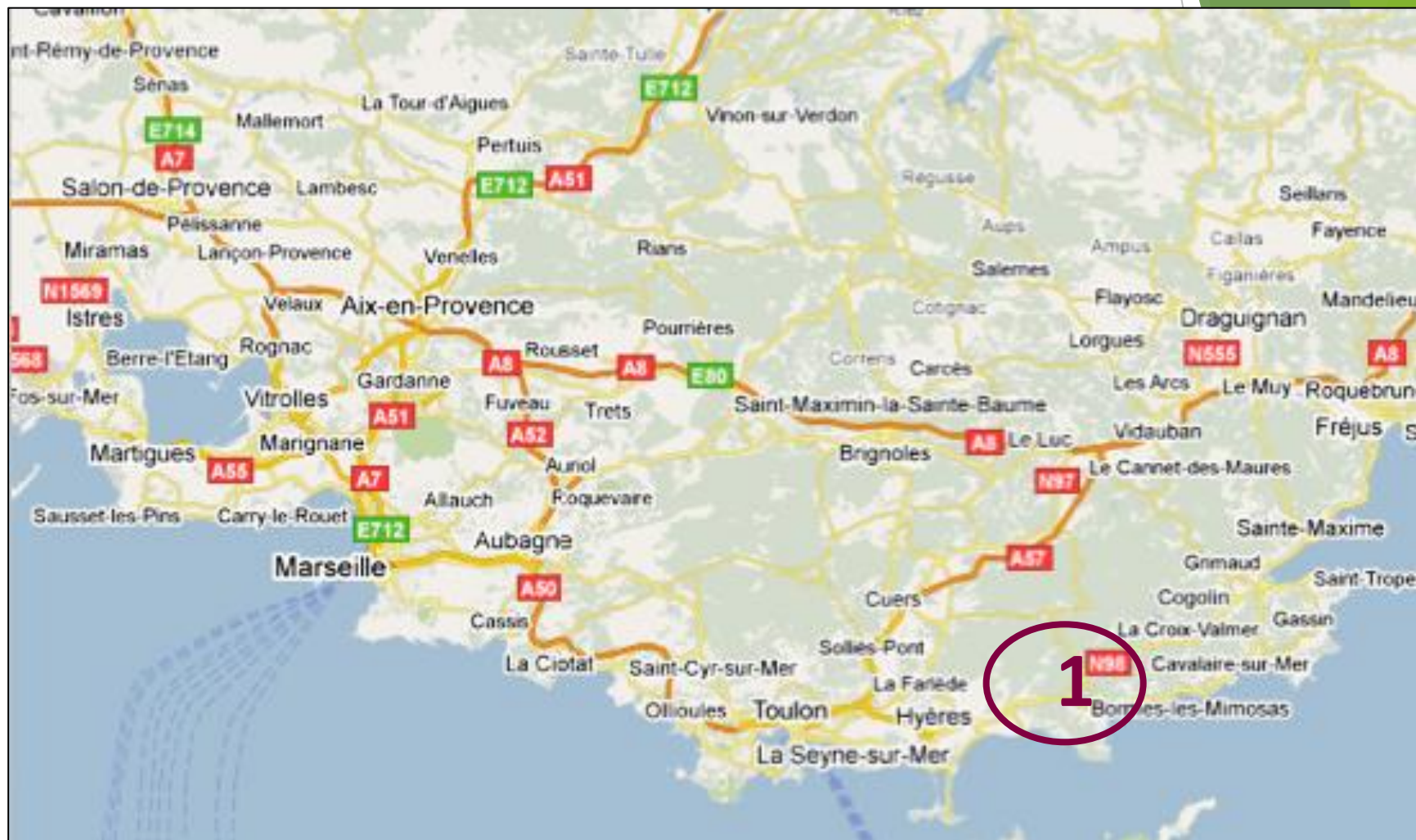
2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025



Sur la base de près de 1150 échantillons analysés

Secteur n°1 : Côtes de Provence

Bordure maritime



Secteur n°1 : Côtes de Provence

Bordure maritime

Grenache Noir

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH2SO4/l)	pH	DO 280	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
18/08/2025	13.2	4.5	3.29	18	1.6	6.8	156	1450
19/08/2024	13.2	4.2	3.36	17	1.3	6.0	110	1419
16/08/2023	13	4	3.23	17	1.4	6.8	113	1401
16/08/2022	12.9	3.7	3.32	18	1.4	7.2	157	1342
23/08/2021	13.9	4	3.31	21	1.4	6.8	174	1352

- Caractéristiques analytiques proches de 2024, marquées par une acidité légèrement plus élevée

Tendances Millésime 2025

Secteur n°3 : Côtes de Provence

Sainte Victoire



Tendances Millésime 2025

Secteur n°2 : Côtes de Provence

Sainte Victoire

Grenache Noir

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH2SO4/l)	pH	DO 280	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
19/08/2025	12.4	5.9	3.18	17	2.6	8.4	162	1521
19/08/2024	11.3	5.0	3.11	14	1.9	7.4	161	1324
18/08/2023	11.8	5.2	3.06	14	2.6	8.3	157	1376
16/08/2022	11.4	4.5	3.19	15	1.9	8.5	138	1404
28/08/2021	11.9	5.1	3.13	15	2.3	8.3	267	1321

Syrah

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH2SO4/l)	pH	DO 280	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
19/08/2025	11.8	7.3	3.2	18	5.9	7.2	143	1820
19/08/2024	11.1	5.9	3.2	14	3.9	6.8	147	1694
18/08/2023	11.5	6.7	3.1	14	5.5	7.8	144	1676
16/08/2022	11.5	5.4	3.3	18	3.9	7.6	153	1857
28/08/2021	11.4	5.9	3.2	15	3.9	7.7	244	1561

- Le TAP indique une avance de 5-7j sur la moyenne des millésimes précédents
- Les teneurs en acides sont plus élevées mais les pHs ne sont pas plus bas.
- Les teneurs en potassium sont élevées.

Tendances Millésime 2025

Secteur n°3 : Coteaux d'Aix en Provence



Secteur n°3 : Coteaux d'Aix en Provence



Grenache Noir

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH2SO4/l)	pH	DO 280	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
19/08/2025	12.0	6.2	3.17	15	3.3	8.1	154	1464
14/08/2024	10.2	6.2	2.99	12	3.2	8.6	176	1336
18/08/2023	10.8	6.2	2.98	12	3.7	9.1	146	1210
16/08/2022	11.3	4.6	3.19	15	1.8	8.7	143	1398
28/08/2021	11.4	5.8	3.07	14	3.3	8.6	241	1312

Syrah

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH2SO4/l)	pH	DO 280	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
18/08/2025	12	7.1	3.26	16	5.9	7.1	153	1810
14/08/2024	9.6	7.2	3.04	11	5.6	8.0	169	1625
18/08/2023	10.5	7.9	3.01	12	7.1	8.4	148	1591
16/08/2022	11.4	5.4	3.31	15	3.7	7.9	154	1753
28/08/2021	11	6.8	3.15	14	5.3	8	260	1659

- TAP = environ 10-12j d'avance sur 2024 (confirmé par le pH)
- Teneurs en acides très proche de 2023 et 2024, mais pH plus élevé (salification avec le potassium).
- Selon le pH, la maturité est proche de 2022 mais avec plus de sucres et d'acides.
- DO280 élevée qui traduit le bon fonctionnement du végétal puis la concentration.

Tendances Millésime 2025

Secteur n°3 : Coteaux d'Aix en Provence

Cinétique des analyses sur 5 jours, du 08 au 12 août.

Date réception	Cépage	SR irtf	Degré Potentiel	Ecart à J+5	AT	pH	Malic	Tartric	DO280
07/08/2025	Chardonnay	212	12,57		6,34	3,34	5,3	5,4	14
12/08/2025	Chardonnay	235	13,96	1,39	5,21	3,43	4,1	5	19
07/08/2025	Syrah	196	11,65		8,8	3,2	8,4	6,8	13
12/08/2025	Syrah	223	13,25	1,6	6,86	3,34	5,9	6,3	19
07/08/2025	Syrah	172	10,22		9,92	2,98	8,6	8,6	11
12/08/2025	Syrah	199	11,82	1,6	7,87	3,17	6,1	8	16
07/08/2025	Chardonnay	211	12,51		6,06	3,31	4,6	5,2	13
12/08/2025	Chardonnay	230	13,67	1,16	5,18	3,35	3,6	5,1	18
07/08/2025	Rolle Verment	169	10,04		7,71	2,92	5,8	7,9	8
12/08/2025	Rolle Verment	193	11,47	1,43	6,24	3,13	4,2	7,6	10
07/08/2025	Syrah	210	12,48		7,32	3,37	6,5	6	21
12/08/2025	Syrah	235	13,96	1,48	5,51	3,44	5,1	4,5	25

Secteur n°3 : Coteaux d'Aix en Provence

Analyses post pressurage

N° vin	SR irtf	Degré Probable	AT	pH	Malic	Tartric	N Ass	K
chardonnay	211	12,62	3,43	3,52	4,7	3,5	152	1817
chardonnay	219	13,27	3,34	3,47	3,9	2,8	161	1584
sauvignon	229	13,88	3,06	3,41	1,7	3	161	1188
rolle	206	12,48	3,34	3,35	2,2	4,1	198	1161
syrah	202	12,24	3,43	3,41	2,6	3,8	195	1377

Focus : Rolle

Maturité Rolle 2021-2025 :

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH ₂ SO ₄ /l)	pH	DO 280	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
19/08/2025	11.9	5.8	3.24	13	3.4	7.4	191	1556
14/08/2024	9.8	5.9	3.12	9	3.6	8.2	232	1519
18/08/2023	10.7	6	3.09	12	4.5	8	188	1524
16/08/2022	11.2	4.2	3.31	13	1.6	8.3	247	1487
25/08/2021	11.1	5	3.18	12	2.7	8.2	256	746

- TAP = environ 10-12j d'avance sur 2024.
- Teneurs en acides très proche de 2023 et 2024, mais pH plus élevé (salification avec le potassium).
- Teneurs en azote qui restent satisfaisantes.

Volumes des baies (mL) - Dyostem®

tous secteurs PACA



	Syrah	Grenache	Rolle
Août-25	1.27	1.35	2.27
août-24	1.49	1.44	2.78
août-23	1.38	1.33	2.32
août-22	1.37	1.43	1.96

Variation du volume des baies entre 2024 et 2025

- **15 % Syrah**
- **6 % Grenache N**
- **18 % Rolle**



Volume des baies proche de 2023, encore plus bas sur syrahs

Tendances Millésime 2025

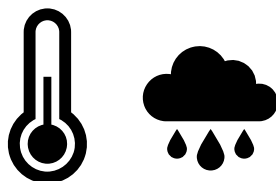
Conclusions analytiques:

La tendance analytique du millésime 2025 se caractérise donc par :

- Une précocité jamais vue au laboratoire, en particulier sur le nord-ouest de la Provence.
- Des teneurs élevées en sucres, acides, polyphénols, potassium.
- Une nette baisse des acides durant la vague de chaleur.
- De la concentration, avec un volume des baies en baisse durant la vague de chaleur.
- Une baisse des acides et des pHs plutôt élevés post pressurage.

Tendances Millésime 2025

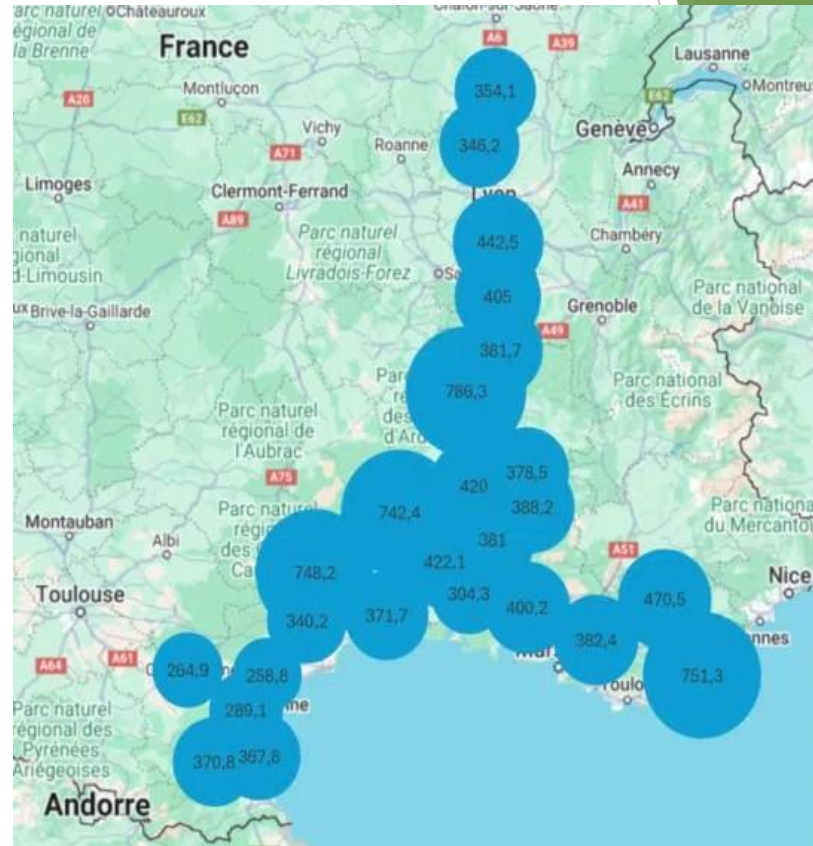
FOCUS SUR LE VIGNOBLE ET SUR LE MILLESIME 2025



Focus vignoble millésime 2025

Le début d'année 2025 est parmi les plus humides, avec des cumuls de précipitations proches de 400 mm sur 4 mois.

En parallèle, dans les Bouches-du-Rhône, le début de l'année 2025 est marqué par un manque de soleil, l'ensoleillement du 1er trimestre est le plus faible depuis 1985.



Pluviométrie du 01/10/24 au 31/03/25

Focus vignoble millésime 2025

Dates de débourrement 2023-2025 :

	2023	2024	2025
Bordure maritime	6-avril	25-mars	26-mars
Sainte Victoire	12-avril	2-avril	10-avril
Luberon	11-avril	3-avril	6-avril
Baux de Provence	6-avril	1-avril	4-avril

Débourrement = les pluies et le manque d'ensoleillement ont maintenus les sols frais en mars, retardant un débourrement qui s'annonçait précoce.

Focus vignoble millésime 2025

Courant mai, on observe une belle sortie de grappes sur l'ensemble des secteurs, avec une certaine homogénéité.

Un travail en vert doit être soigné, piloté, pour raisonner les charges, maintenir de bons équilibres.

Les pluies de printemps ont favorisé la pousse des enherbements, parfois difficiles à contenir.



Focus vignoble millésime 2025

Des orages ont lieu mi-mai dans le Var (secteur des Maures), avec des épisodes de grêle.



La pression mildiou est forte, avec des attaques sur inflorescences. Heureusement la météo sera clémente, avec une floraison sous le soleil et la chaleur.

Focus vignoble millésime 2025

Dates de Floraison 2023-2025 :

	2023	2024	2025
Bordure maritime	28-mai	27-mai	30-mai
Sainte Victoire	04-juin	9-juin / 30 juin (gel)	5-juin
Luberon	05-juin	04-juin	03-juin
Baux de Provence	01-juin	03-juin	04-juin

Floraison = très proche de 2023,
avec un rapprochement de phénologie entre les secteurs.
Sous la chaleur, certaines floraisons se terminent très
rapidement.

Focus vignoble millésime 2025

Suivi Sainte Victoire le 12/06/25 par Syndicat Provence / Société du Canal de Provence



Précipitations

Cumul de précipitations depuis le 1^{er} avril

94 mm

- 68 mm // 2024
- 112 mm // 2023



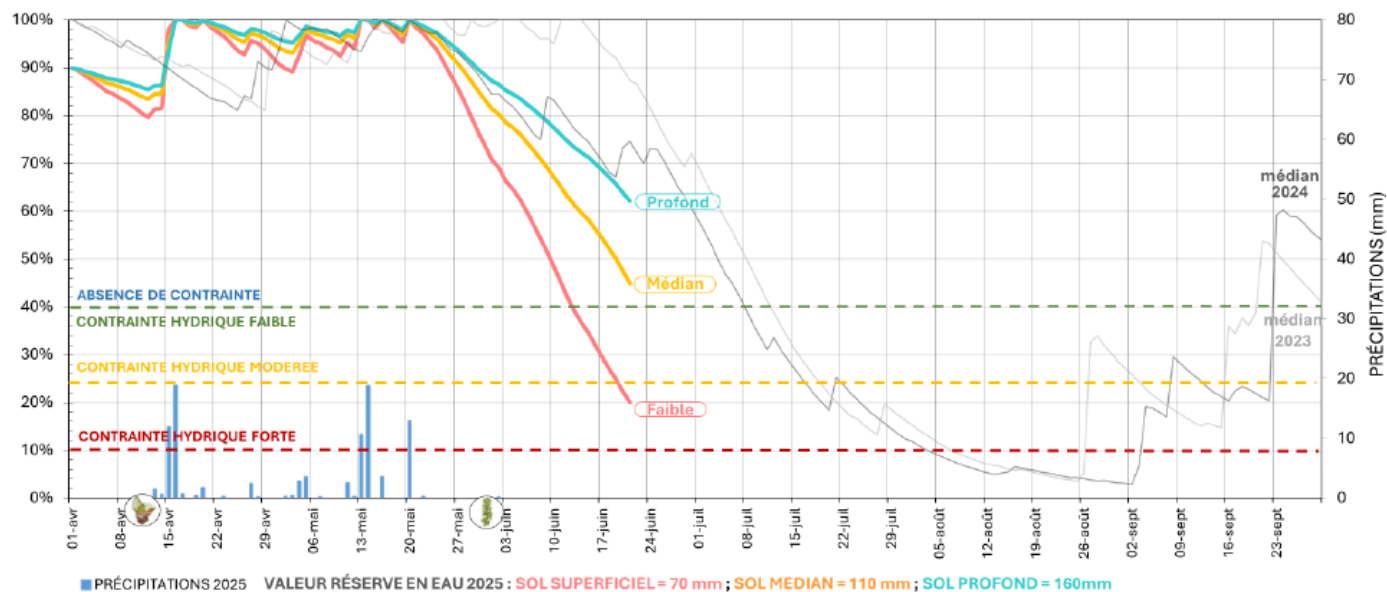
Phénologie

Temps thermique

465 °Cj

+3 j d'avance // 2024
+4 j d'avance // 2023

Proportion d'eau disponible dans le sol au 12/06/2025 + 10 j de prévision - Puyloubier



Ce bilan hydrique est une *simulation théorique* à partir de données climatiques réelles basé sur le modèle Lebron (2003). Ce bilan ne prend pas en compte l'enherbement estival pour rester général (prévoir un stress supplémentaire si présence).

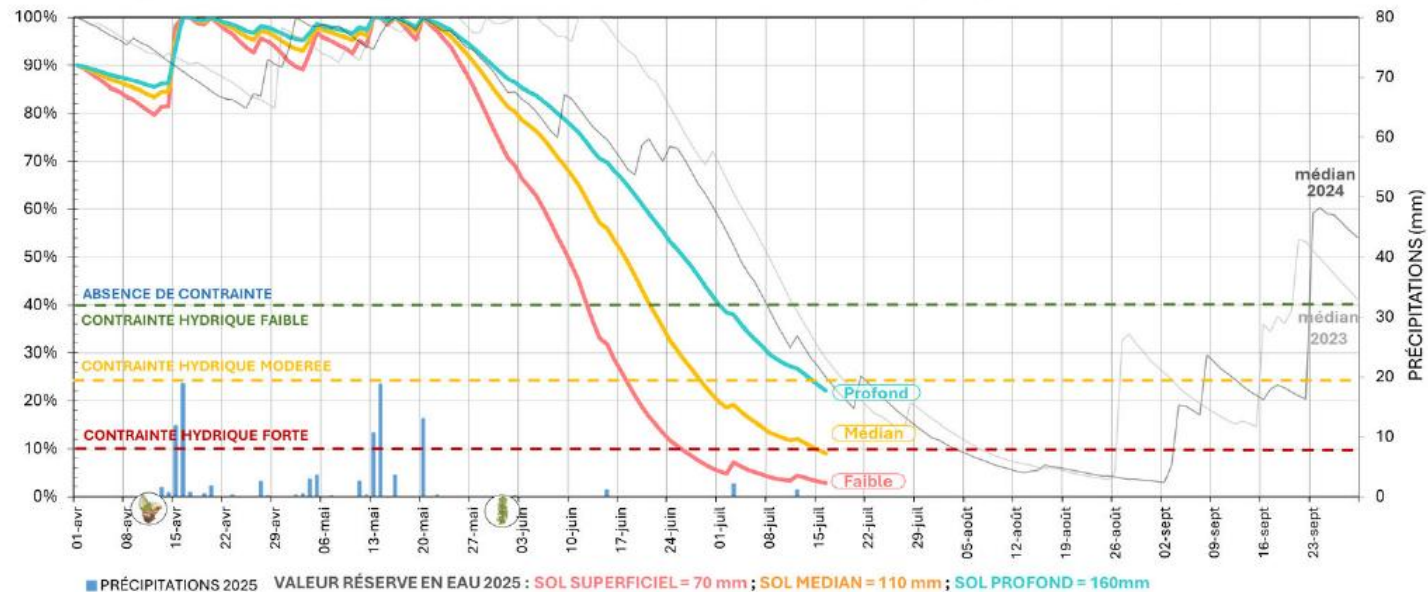
Tendances Millésime 2025

Focus vignoble millésime 2025

Suivi Sainte Victoire le 07/07/25 par Syndicat Provence / Société du Canal de Provence



Proportion d'eau disponible dans le sol au 07/07/2025 + 10 j de prévision - Puylobier



Ce bilan hydrique est une *simulation théorique* à partir de données climatiques réelles basé sur le modèle Lebrun (2003). Ce bilan ne prend pas en compte l'enherbement estival pour rester général (pouvoir un stress supplémentaire si présence).

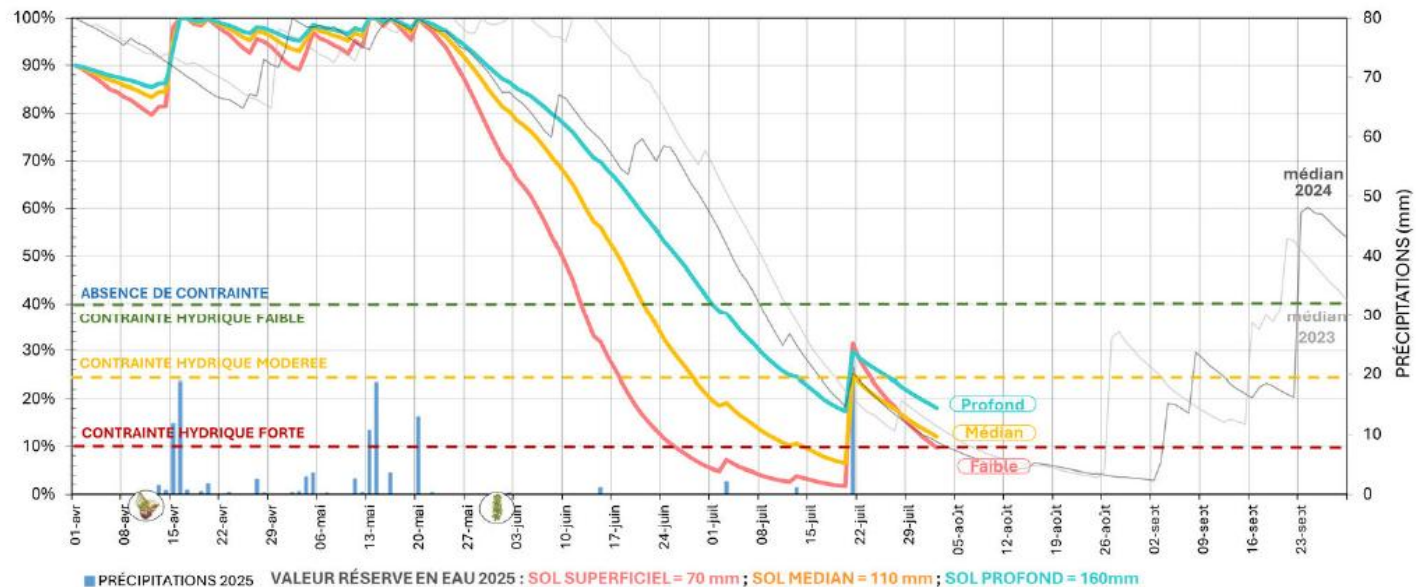
Tendances Millésime 2025

Focus vignoble millésime 2025

Suivi Sainte Victoire le 24/07/25 par Syndicat Provence / Société du Canal de Provence



Proportion d'eau disponible dans le sol au 24/07/2025 + 10 j de prévision - Puylobier



Ce bilan hydrique est une simulation théorique à partir de données climatiques réelles basé sur le modèle Lebrun (2003). Ce bilan ne prend pas en compte l'enherbement estival pour rester général (prévoir un stress supplémentaire si présence).

Tendances Millésime 2025

Focus vignoble millésime 2025

Début août on observe un vignoble avec un feuillage qui reste vert, de belles charges et un bon état sanitaire. Mais sans compter sur l'épisode caniculaire qui s'installe à partir du 08 août.

	Pluie	Température en °C	
Jour	En mm	Minimale	Maximale
16/08/2025	0,0	22,3	38,9
15/08/2025	0,0	21,7	38,3
14/08/2025	0,0	22,1	38,1
13/08/2025	0,0	21,3	38,8
12/08/2025	0,0	21,5	39,5
11/08/2025	0,0	20,4	37,6
10/08/2025	0,0	19,0	39,0
09/08/2025	0,0	17,7	36,6

Données Cirame Aix en Provence

Tendances Millésime 2025

Focus vignoble millésime 2025

Les fortes chaleurs, le manque d'eau, engendrent des stress hydriques et thermiques, compensés en partie par l'irrigation.



La défoliation entraîne une forte exposition au soleil, avec des impacts organoleptiques, avec du confit et du végétal sur une même grappe.

Focus vignoble millésime 2025

Les états sanitaires sont très bons dans l'ensemble. Les foyers de cryptobables sont moins marqués que l'an passé, mais à ne pas négliger.



La pression sanglier a été forte et précoce.

Focus vignoble millésime 2025

Pour conclure :

- Le millésime se présentait comme facile, avec des vignes qui se sont bien développées jusqu'à début août, de belle charge et un très bon état sanitaire.
- La présentation des analyses est le reflet des parcelles précoces, qui ont plutôt concentrées. Quid des vignes en retard et en blocage?
- Les vagues de forte chaleur ont lieu désormais chaque année, influant sur la précocité du millésime et les caractéristiques du raisin. Cela nous amène à faire évoluer nos pratiques culturales (taille, cépages, pilotage de la surface foliaire...).
- Tous les secteurs présentent de belles charges en raisins. Mais en absence de pluies, les rendements en jus deviennent faibles. Une concentration qui impacte positivement la qualité.
- Les jus pressés sont aromatiques, équilibrés. Vigilance à l'extraction de la couleur et aux pHs élevés qui peuvent induire un manque de fraîcheur et une sensibilité à l'oxygène.



Tendances Millésime 2025

Provence : comparaison des maturités de 2025 avec les millésimes antérieurs, et focus sur le millésime.



Jérôme DUFOUR

Laboratoire Daniel PERALDI

SAS OENOLYSE

Le 20 août 2025 AIX EN PROVENCE