



Tendances Millésime 2026

**Provence : comparaison des
maturités de 2026 avec les
millésimes antérieurs, et focus sur
le millésime.**

**Laboratoire Daniel PERALDI
SAS OENOLYSE
Le 22 août 2026 MEYREUIL**

Les 3 secteurs suivis :



Tendances Millésime 2026

COMPARAISON SUIVI MATURITE

2022 - 2023 - 2024 - 2025 - 2026

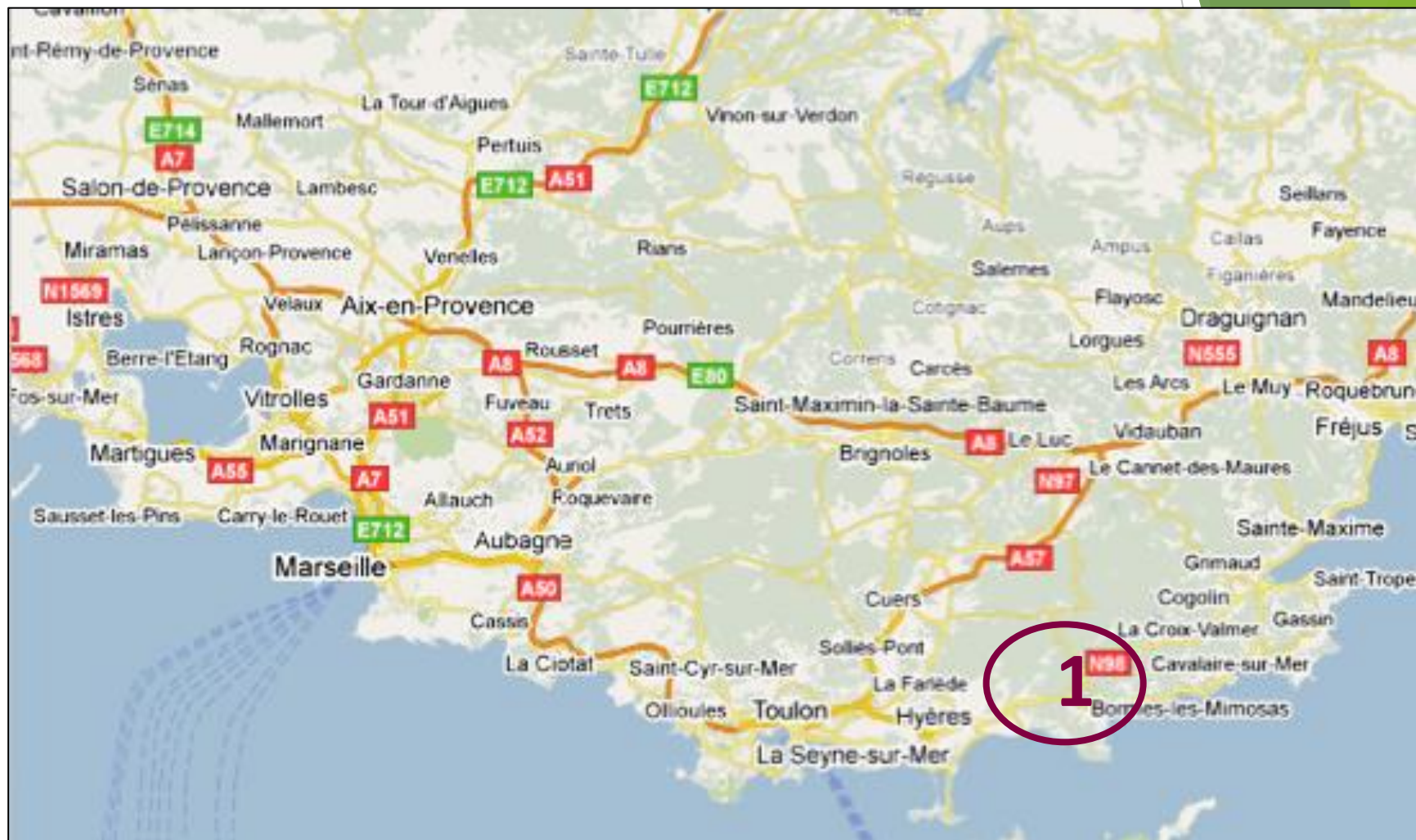


Sur la base de 2308 échantillons analysés au 23/08/26
(1743 à la même date en 2025)

Tendances Millésime 2026

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)
20/08/2026	12.6	3.8	3.19	-	2.1	7.6	111	992
19/08/2025	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

- Le TAP est plus bas que les années précédentes (les rendements sont plus élevés)
- L'acidité totale est basse, et le pH reste assez bas.
- Teneurs en acides malique et tartrique élevées.
- Teneurs en potassium très faibles.

Tendances Millésime 2026

Secteur n°3 : Côtes de Provence

Sainte Victoire



Tendances Millésime 2026

Secteur n°2 : Côtes de Provence

Sainte Victoire

Grenache Noir

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH2SO4/l)	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
20/08/2026	12.3	3.9	3.24	1.9	7.9	158	897
19/08/2025	12.4	5.9	3.18	2.6	8.4	162	1521
19/08/2024	11.3	5.0	3.11	1.9	7.4	161	1324
18/08/2023	11.8	5.2	3.06	2.6	8.3	157	1376
16/08/2022	11.4	4.5	3.19	1.9	8.5	138	1404

Syrah

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH2SO4/l)	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
20/08/2026	12.6	4.4	3.4	3.1	7.7	173	1613
19/08/2025	11.8	7.3	3.2	5.9	7.2	143	1820
19/08/2024	11.1	5.9	3.2	3.9	6.8	147	1694
18/08/2023	11.5	6.7	3.1	5.5	7.8	144	1676
16/08/2022	11.5	5.4	3.3	3.9	7.6	153	1857

- Le TAP est comme 2025 sur GN et en avance sur syrahs.
- L'acidité totale est bien plus basse, et le pH plus élevé.
- Les teneurs en acide tartrique sont similaires, le malique est plus bas
- Teneurs en potassium très faibles sur GN.

Tendances Millésime 2026

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	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
20/08/2026	12.5	3.98	3.25	1.99	8.5	142	848
19/08/2025	12.0	6.2	3.17	3.3	8.1	154	1464
14/08/2024	10.2	6.2	2.99	3.2	8.6	176	1336
18/08/2023	10.8	6.2	2.98	3.7	9.1	146	1210
16/08/2022	11.3	4.6	3.19	1.8	8.7	143	1398

Syrah

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH2SO4/l)	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
20/08/2026	12.9	4.7	3.31	3.01	7.7	176	1547
18/08/2025	12	7.1	3.26	5.9	7.1	153	1810
14/08/2024	9.6	7.2	3.04	5.6	8.0	169	1625
18/08/2023	10.5	7.9	3.01	7.1	8.4	148	1591
16/08/2022	11.4	5.4	3.31	3.7	7.9	154	1753

- Le TAP est en avance sur syrah et GN.
- L'acidité totale est bien plus basse, et le pH plus élevé.
- Pour autant les teneurs en acides malique et tartrique sont satisfaisantes.
- Teneurs en potassium très faibles sur GN.

Tendances Millésime 2026

Secteur n°3 : Coteaux d'Aix en Provence

Cinétique des analyses sur 6-7 jours, du 08 au 14 août.

Date réception	Cépage	SR IRTF	Degré Potentiel	Ecart à J+5	AT Irtf	pH irtf	Malic Irtf	Tartric Irtf
08/08/2026	Chardonnay	212	12.59		4.78	2.99	2.52	7.9
14/08/2026	Chardonnay	229	13.57	0.98	4.49	3.14	2.53	8.3
08/08/2026	Syrah	182	10.7		5.64	3.11	3.28	8.8
14/08/2026	Syrah	203	11.94	1.24	4.75	3.30	2.28	8.9
08/08/2026	Rolle	178	10.52		5.9	3.05	4.20	8.1
14/08/2026	Rolle	212	12.53	2.01	4.21	3.25	2.50	7.6
08/08/2026	Chardonnay	197	11.68		5.47	3.06	3.87	7.3
14/08/2026	Chardonnay	217	12.8	1.12	4.71	3.20	2.77	7.3
08/08/2026	Syrah	219	12.98		5.61	3.16	3.70	8.7
14/08/2026	Syrah	237	14.06	1.08	4.96	3.31	3.08	8.4

Focus : Rolle

Maturité Rolle 2022-2026 :

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH ₂ SO ₄ /l)	pH	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
18/08/2026	11.7	4.11	3.25	2.28	7.6	216	1053
19/08/2025	11.9	5.8	3.24	3.4	7.4	191	1556
14/08/2024	9.8	5.9	3.12	3.6	8.2	232	1519
18/08/2023	10.7	6	3.09	4.5	8	188	1524
16/08/2022	11.2	4.2	3.31	1.6	8.3	247	1487

- Le TAP est comme 2025.
- L'acidité totale est plus basse, et le pH plus élevé.
- Les teneurs en acides malique et tartrique sont satisfaisantes.
- Teneurs en potassium très faibles.

Volumes des baies (mL) - Dyostem®

tous secteurs PACA



	Syrah	Grenache	Rolle
Août-26	1.37	1.46	2.36
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 2025 et 2026

+8% Syrah

+8% Grenache

+4% Rolle



Volume des baies globalement satisfaisant, élevé sur GN, marqué par de l'hétérogénéité.

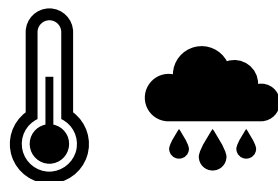
Tendances Millésime 2026

Conclusions analytiques:

La tendance analytique du millésime 2026 se caractérise donc par :

- Un millésime très précoce par endroits (jusqu'à 3 semaines d'avance).
- **Des hétérogénéités sur le chargement en sucres.**
- **Une tendance homogène du millésime sur les équilibres acides**, avec des teneurs en acides organiques élevées, des AT basses, des pHs élevés et des teneurs faibles en potassium.
- Des baies plutôt gonflées (sauf sur parcelles ayant subi de la contrainte hydrique).

FOCUS SUR LE VIGNOBLE ET SUR LE MILLESIME 2026



Focus vignoble millésime 2026

HIVER 2025-2026 : DES RÉSERVES HYDRIQUES RECONSTITUÉES

+62 %

de précipitations en PACA
décembre 2025 → février 2026
vs normale 1991-2020

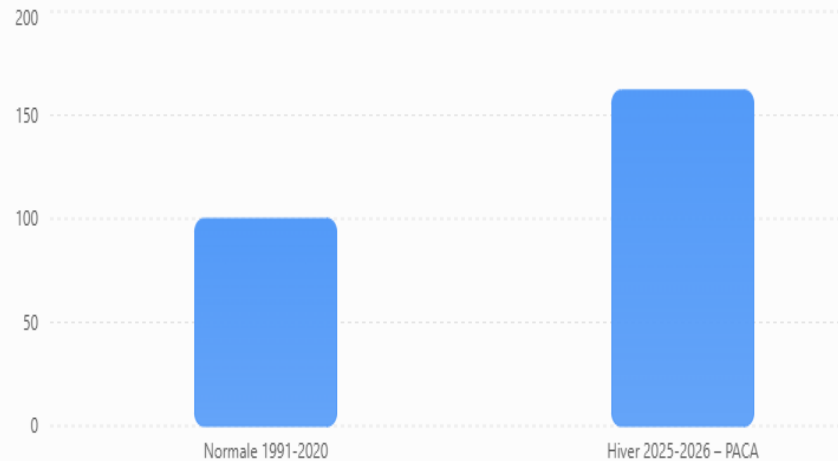
8^e hiver le plus arrosé en France depuis 1959

×2 pluviométrie de février 2026
vs normale

+1,5 °C en PACA

Hiver 2025-2026 : une pluviométrie nettement supérieure à la normale

Précipitations de l'hiver météorologique (décembre 2025 à février 2026), exprimées en indice par rapport à la normale 1991-2020.



Source : Météo-France, bilan climatique de l'hiver 2025-2026. PACA : +62 % par rapport à la normale 1991-2020.

Focus vignoble millésime 2026

2026 : un millésime qui prend de l'avance dès avril

Une dynamique de précocité se met en place très tôt. Après un hiver particulièrement arrosé, les températures repartent fortement à la hausse dès le début avril. À la fin avril, la vigne est déjà engagée dans une trajectoire précoce, d'environ 8 jours.

Hiver très arrosé



Début avril : épisode de chaleur précoce



Fin avril : accélération de la végétation



Mai : développement rapide



Juin : bascule vers une chaleur exceptionnelle

Focus vignoble millésime 2026

FLORAISON : UNE VIGNE QUI FONCTIONNE

Végétation active

→ croissance régulière et bon fonctionnement du feuillage

Floraison homogène

→ conditions favorables à la fécondation

Nouaison réussie

→ peu ou pas de coulure observée

Réserves hydriques encore disponibles

→ le végétal fonctionne bien jusqu'à début juin



Précipitations

Cumul de précipitations depuis le 1^{er} avril

50 mm

- 63 mm // 2025

- 68 mm // 2024



Phénologie

Temps thermique

418 °Cj

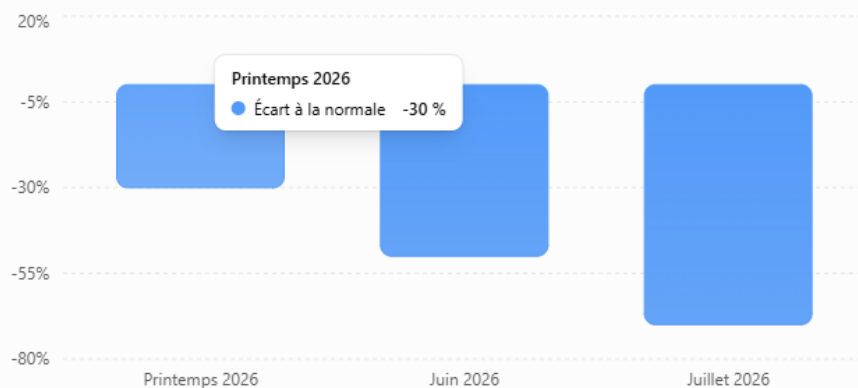
+ 10 j d'avance // 2025

+ 14 j d'avance // 2024

Focus vignoble millésime 2026

**2026 : du très humide (hiver)
au très sec (printemps)**

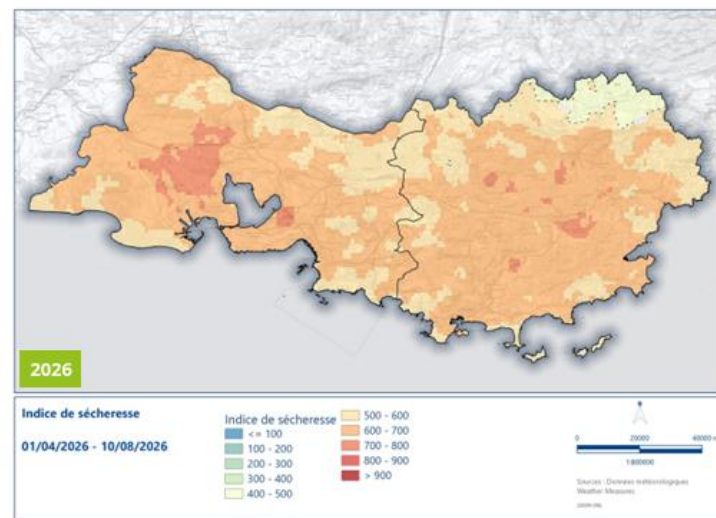
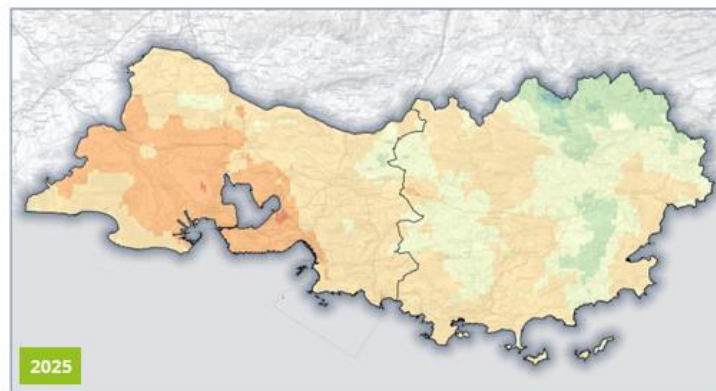
Écart des précipitations par rapport aux normales 1991-2020. Le contraste hydrique s'installe progressivement au cours du cycle.



France hexagonale : printemps 2026 -30 % de précipitations ; juin -50 % ; juillet près de -70 %. Météo-France.

INDICE DE SÉCHERESSE DEPUIS LE 1^{er} avril (mm)

Indice = Pluviométrie - ETP



Tendances Millésime 2026

Focus vignoble millésime 2026

La vigne tient, mais jusqu'à quand ?

La 2^{ème} quinzaine de juin a été marquée par un épisode caniculaire, parmi les plus précoces et les plus intenses observés en France. En Provence, les températures ont fréquemment dépassé les 35 à 40°C.

Malgré ces conditions météorologiques éprouvantes, la vigne démontre sa capacité d'adaptation et maintient son activité physiologique sur la majorité des parcelles suivies, avec des feuillages plutôt verts et dynamiques.

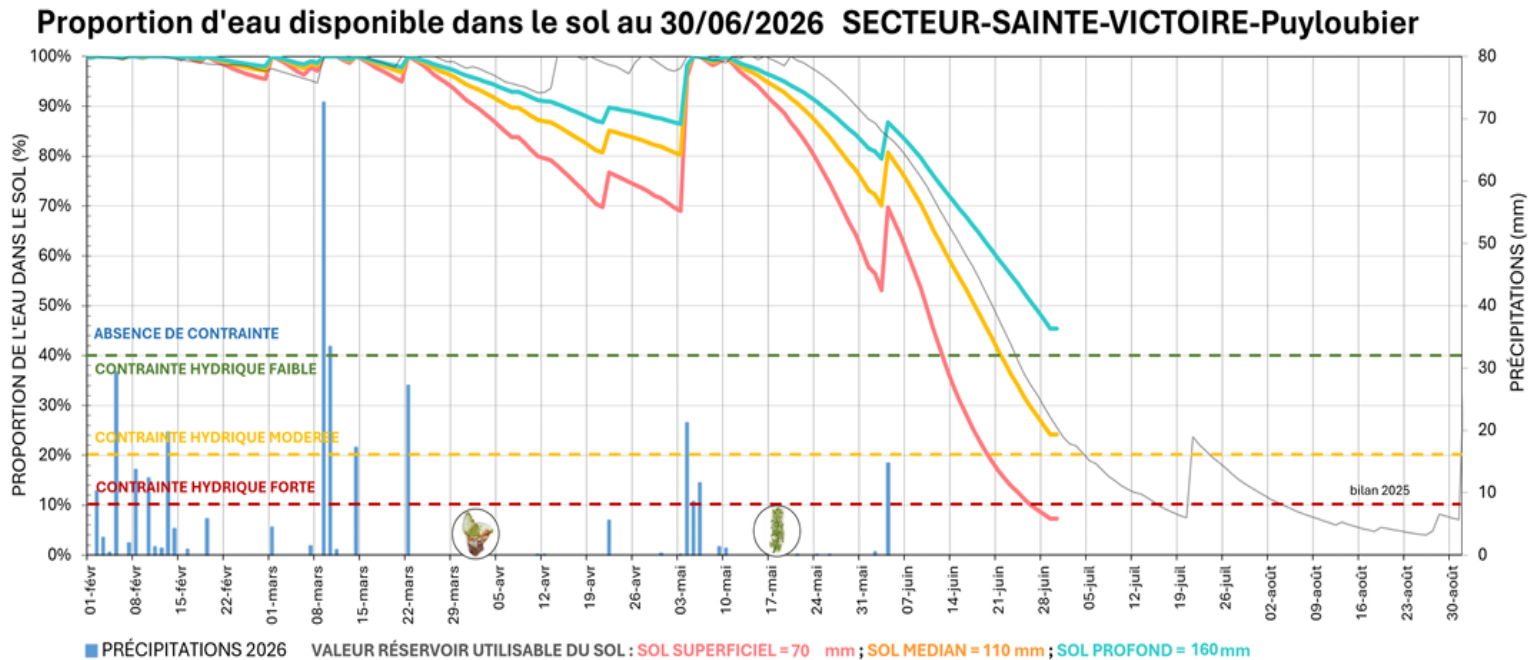
Sur des parcelles à faible ressource hydrique, on observe des stress thermique (plutôt que des stress hydrique), des phénomènes de brûlures sur feuille, d'échaudage sur grappes.

Cela engendre un ralentissement de la précocité, et probablement un début d'hétérogénéités.

Focus vignoble millésime 2026

Fin juin : les réserves en eau se distinguent selon les types de sol et les ressources en eau.

Début juillet le cumul de précipitations depuis le 1^{er} avril est de 65 mm en 3 mois.



Suivi Sainte Victoire le 02/07/26 par Syndicat
Provence / Société du Canal de Provence

Tendances Millésime 2026

Focus vignoble millésime 2026

Été 2026 : chaleur exceptionnelle et déficit hydrique

Après un printemps favorable, la vigne est entrée dans un été hors norme : températures extrêmes, demande évaporative très forte et pluviométrie très faible.



TEMPÉRATURE

- succession d'épisodes de très fortes chaleurs
- nuits relativement chaudes
- forte augmentation de l'ETP



PLUVIOMÉTRIE

- très faibles précipitations pendant la période estivale
- recharge hydrique quasi inexistante
- épuisement progressif des réserves constituées pendant l'hiver



VIGNE

- ralentissement progressif du fonctionnement végétatif
- fermeture stomatique
- concentration des baies
- risque de blocage de maturation dans les situations les plus exposées

Focus vignoble millésime 2026

Une précocité qui se maintient mais des hétérogénéités qui se renforcent.

Une 5^{ème} vague de canicule s'abat sur la Provence vers le 15/08.

Les maturités sont rapides et très hétérogènes, même pour des cépages dits tardifs.

Les maturités sont plus rapides pour les parcelles sans contraintes hydriques et doivent faire l'objet d'un suivi régulier. En cas de stress prononcé, des irrigations ponctuelles peuvent être bénéfiques même post véraison pour soutenir la maturation du fruit.

Les orages d'été ont apporté des cumuls d'eaux très variables : intenses sur le nord des Bouches du Rhône à très faibles dans le Var.
La ressource en eau, dont la capacité à irriguer, contribue à avoir des situations très différentes entre exploitations.

Focus vignoble millésime 2026

Avec les hétérogénéités de maturité, la date de véraison ou la charge en sucre ne suffit plus à caractériser l'état de maturité.

On peut avoir, dans une même exploitation ou dans un environnement proche :

parcelle A : bonne alimentation hydrique → maturation régulière voire active

parcelle B : stress modéré → ralentissement mais poursuite de la maturation

parcelle C : stress sévère → blocage partiel, avec décalage entre maturité technologique et phénolique.

Focus vignoble millésime 2026

Un état sanitaire presque parfait.

Au regard de la climatologie, aucun foyer de mildiou observé sur tout le secteur PACA.

La pression oïdium était à surveiller après nouaison.

Pas ou peu d'attaques de cryptoblabes sur les secteurs traités.

L'état sanitaire reste très fragile au niveau des grappes car :

Sur les parcelles à fortes vigueurs avec des grosses grappes, gonflées, boudinées.

pH élevé

Cumul de pluies et d'orages, ambiance chaude et humide ces derniers jours.

Focus vignoble millésime 2026

Certains blocages très précoces

En particulier sur le secteur des Alpilles, les cépages tardifs (carignan, cinsault) ont de grosses différences de stades au sein d'une même grappe, même sur des pieds ayant un rapport feuille fruit suffisant.

Les baies vertes ont arrêté leur développement avant la fermeture de grappe, aux alentours de la vague de chaleur de mi-juillet.

Vigilance de ne pas pressurer ces grappes trop fort.



Focus vignoble millésime 2026

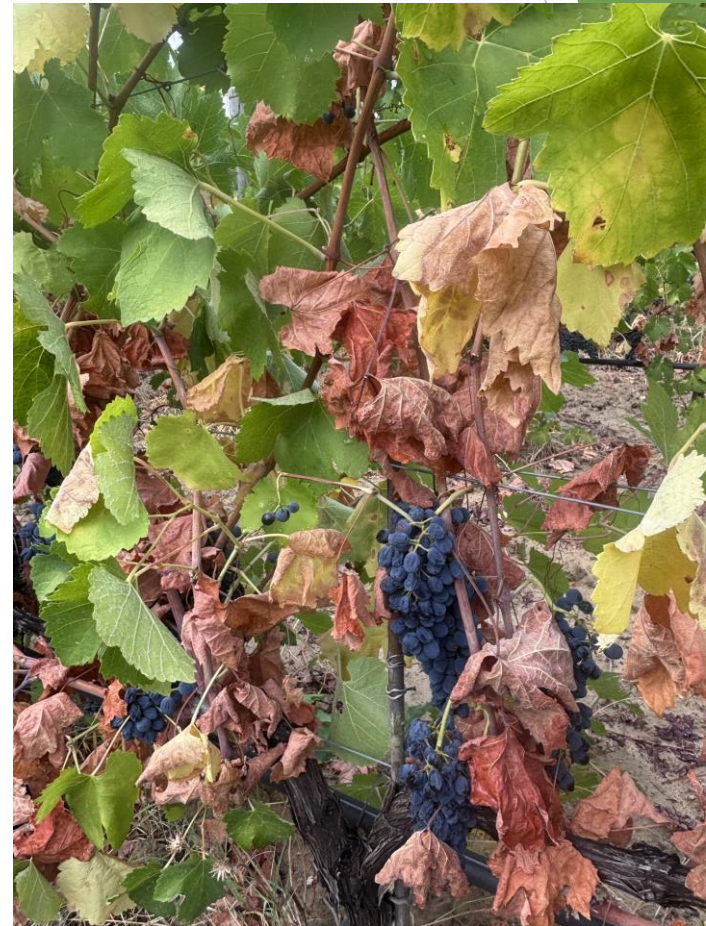
De la concentration et du water backflow

(ou flux inverse d'eau) qui correspond, en situation de fort stress hydrique et thermique, à un **transfert d'eau des baies vers les tissus conducteurs de la plante**.

Où en quelques mots :

Canicule → forte transpiration foliaire → chute du potentiel hydrique de la plante → inversion du gradient hydrique → l'eau quitte partiellement les baies pour rejoindre le xylème, entraînant leur flétrissement et une perte de poids.

Les pluies récentes ont fait du bien.



Focus vignoble millésime 2026

2026 : une faible acidité... mais des acides encore présents

AT ↓ pH ↑

Les acidités totales sont faibles et les pHs élevés

Malique ↔ Tartrique ↔ K ↓

Alors que les teneurs en tartrique et malique sont bonnes, mais les niveaux de potassium sont faibles

Une partie de l'explication pourrait résider dans **l'état de salification des acides et dans les équilibres K^+ / tartrate.**

FA : modification de l'équilibre → précipitation du KHT →
dessalification → évolution de l'acidité

On observe des **remontées d'acidité totale entre 0,5 et 1,0 g/l lors du 1^{er} quart de la FA** → prudence dans certaines acidifications.

Focus vignoble millésime 2026

La tendance des mouûts, du démarrage des fermentations et des premiers vins finis

- Les jus sont **oxydatifs** (en particulier les Gns), confortés par des pHs élevés, qui incitent à remonter les niveaux de so2. Cette oxydabilité peut entraîner des couleurs très **orangées** parfois difficiles à éliminer.
- Penser à **déguster les baies, mastiquer les pellicules**, pour éviter d'avoir des tanins réactifs. Les tanins se ressentent même sur moût. Vigilance lors des pressurages. Les pépins ont été mûrs rapidement.
- **Belle aromatique, avec peu voir pas de végétal.**
Le thiol frais est difficile à atteindre.
Les arômes évoluent plutôt vers les fruits exotiques ou les terpènes.
Les trames sont moins réductrices que l'an passé.
- **Nutrition** à piloter en fonction des teneurs en azote.
La cinétique des fermentations est plutôt dynamique et régulière.
- Acidification à piloter en fonction des analyses mais aussi de la dégustation.
- Certains goûts d'**érigérons** constatés: vigilance lors de la récolte à ne pas intégrer ces plantes dans les pressoirs.
- Vins finis: quelques amertumes constatées après diminution des sucres.

Focus vignoble millésime 2026

Pour conclure :

- Un niveau de pluies exceptionnel durant l'hiver
 - Un niveau de températures exceptionnelles durant le printemps et l'été
- = **végétation active et nouaison pleine.**

→ belles charges en raisins.

→ **précocité exceptionnelle.**

Tout est déjà mûr !!

Au regard des faibles acidités, de l'absence de végétal, des pépins 'mûrs'.

Mais des hétérogénéités (dans le chargement en sucres, dans le volume des baies) s'observent selon les ressources en eau et l'exposition à la chaleur.

Au-delà des analyses, le pilotage des maturités et des acidités est à réaliser avec la **dégustation des baies et des moûts.**



Tendances Millésime 2026

**Provence : comparaison des
maturités de 2026 avec les
millésimes antérieurs, et focus sur
le millésime.**

**Laboratoire Daniel PERALDI
SAS OENOLYSE
Le 22 août 202 MEYREUIL**