



# *Tendances Millésime 2023*

**Provence : comparaison des maturités de 2023 avec les millésimes antérieurs, et focus sur le millésime.**



**Jérôme DUFOUR**

**Laboratoire Daniel PERALDI**

**SAS OENOLYSE**

**Le 22 août 2023 AIX EN PROVENCE**

# Les 3 secteurs suivis :



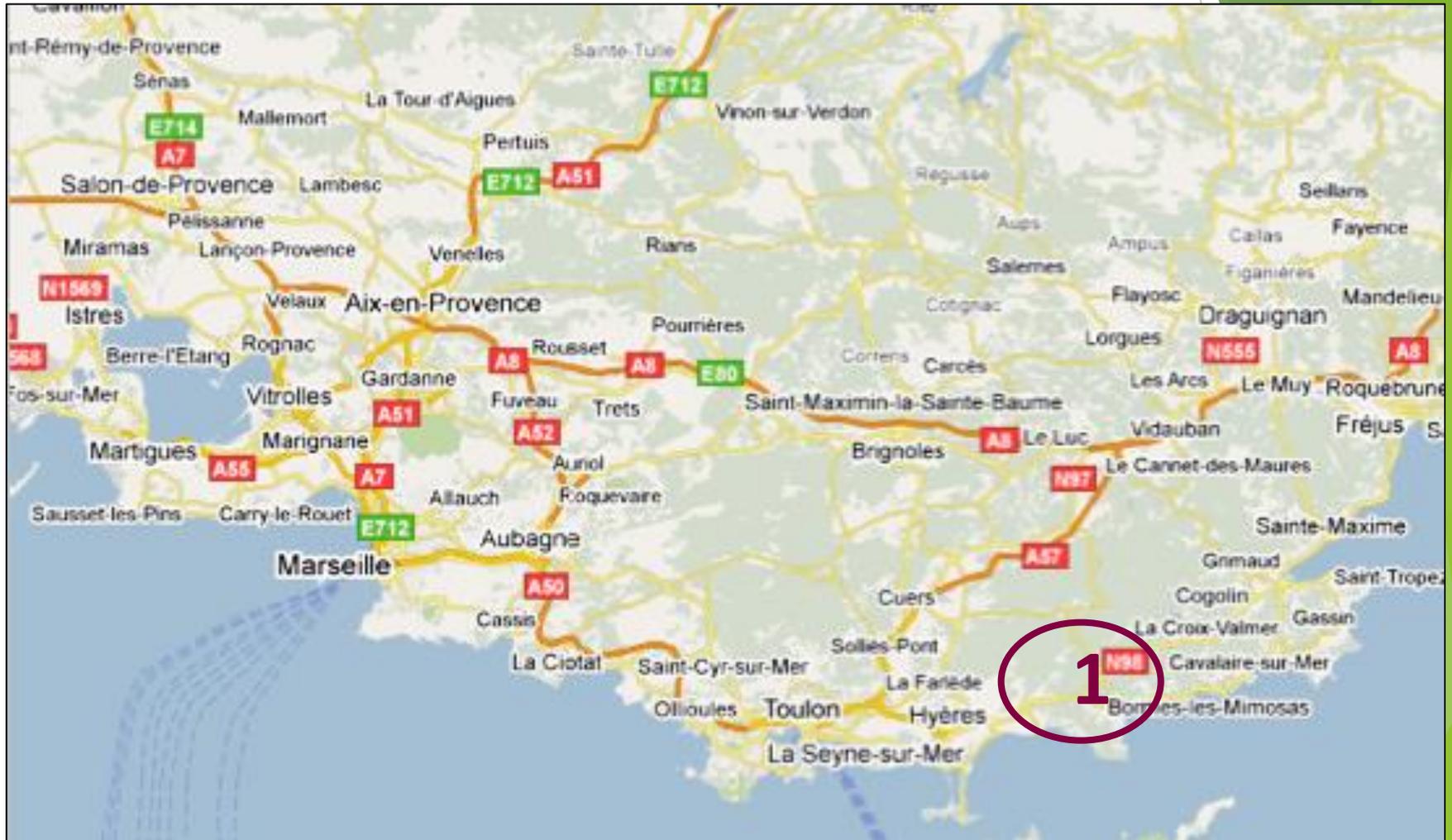
# COMPARAISON SUIVI MATURITE *2020 - 2021 - 2022 - 2023*



Sur la base de 370 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 (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Acide malique (g/L)	Acide tartrique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote Assimilable (mg/L)	DO 280
16/08/2023	13.0	4.0	3.23	1.4	6.8	1401	113	17
16/08/2022	12.9	3.7	3.32	1.4	7.2	1342	157	18
23/08/2021	13.9	4.0	3.31	1.4	6.8	1352	174	21
14/08/2020	12.4	4.3	3.12	1.6	7.4	1302	189	16

- Précocité du millésime semblable à 2022
- Valeurs de pH plus basses que l'an passé
- Taux de potassium plus élevé mais teneur en azote assimilable assez faible

**Tendances Millésime 2023**

# Secteur n°3 : Côtes de Provence

## Sainte Victoire



*Tendances Millésime 2023*

# Secteur n°2 : Côtes de Provence

## Sainte Victoire

### Grenache Noir

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité Totale (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Acide malique (g/L)	Acide tartrique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote Assimilable (mg/L)	DO 280
18/08/2023	11.8	5.2	3.06	2.6	8.3	1376	157	14
16/08/2022	11.4	4.5	3.19	1.9	8.5	1404	138	15
28/08/2021	11.9	5.1	3.13	2.3	8.3	1321	267	15
18/08/2020	11.8	5.3	2.97	2.0	8.8	1334	168	15

### Syrah

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité Totale (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Acide malique (g/L)	Acide tartrique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote Assimilable (mg/L)	DO 280
18/08/2023	11.5	6.7	3.1	5.5	7.8	1676	144	14
16/08/2022	11.5	5.4	3.3	3.9	7.6	1857	153	18
28/08/2021	11.4	5.9	3.2	3.9	7.7	1561	244	15
18/08/2020	11.5	6.3	3.0	3.7	8.2	1595	194	14

- Précocité du millésime semblable à 2022 et 2020 en terme de concentration en sucres
- Acidités plus fortes qu'en 2022 ; millésime avec le plus fort taux d'acide malique de ces 4 dernières années.

***Tendances Millésime 2023***

# 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)	Potassium (mg/L)	Azote Assimilable (mg/L)	DO 280
18/08/2023	10.8	6.2	2.98	3.7	9.1	1210	146	12
16/08/2022	11.3	4.6	3.19	1.8	8.7	1398	143	15
28/08/2021	11.4	5.8	3.07	3.3	8.6	1312	241	14
18/08/2020	11.1	5.7	2.91	2.7	8.8	1343	173	13

## Syrah

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité Totale (gH2SO4/L)	pH	Acide malique (g/L)	Acide tartrique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote Assimilable (mg/L)	DO 280
18/08/2023	10.5	7.9	3.01	7.1	8.4	1591	148	12
16/08/2022	11.4	5.4	3.31	3.7	7.9	1753	154	15
28/08/2021	11.0	6.8	3.15	5.3	8.0	1659	260	14
18/08/2020	11.1	6.5	3.06	4.1	8.1	1699	185	13

- Millésime plus tardif que 2022 et 2020.
- Acidités supérieures aux millésimes précédents.
- Teneurs en acide malique très élevées sur syrahs.

**Tendances Millésime 2023**

# Focus : Rolle

## Maturité Rolle 2020-2023 :

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité Totale (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	pH	Acide malique (g/L)	Acide tartrique (g/L)	Potassium (mg/L)	Azote Assimilable (mg/L)	DO 280
18/08/2023	10.7	6.0	3.09	4.5	8.0	1524	188	12
16/08/2022	11.2	4.2	3.31	1.6	8.3	1487	247	13
25/08/2021	11.1	5.0	3.18	2.7	8.2	746	256	12
19/08/2020	11.5	4.8	3.02	2.0	8.1	689	301	14

- Millésime le plus tardif en terme d'équilibres sucres / acides
- Valeurs en acide malique très élevées.
- Teneurs en azote assimilable basses.

# Volumes des baies (mL) - Dyostem<sup>®</sup> *tous secteurs PACA*



	Syrah	Grenache	Rolle
Août 2023	1.38	1.33	2.32
Août 2022	1.37	1.43	1.96
Août 2021	1.50	1.45	2.40

Variation du volume des baies entre 2022 et 2023

**+ 1 % Syrah**

**- 8 % Grenache N**

**+ 16 % Rolle**



Grosse hétérogénéité entre les secteurs  
et les parcelles sur le rendement en jus

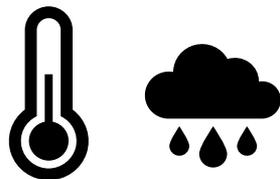
## *Conclusions analytiques:*

**La tendance analytique du millésime 2023 se caractérise donc par :**

- Des baies de petit volume, de la concentration, de l'hétérogénéité.
- Un millésime précoce au regard des taux de sucres.
- De l'acidité, marquée par un pH bas, et des taux d'acide malique très élevés sur certains secteurs.
- Des teneurs basses en azote assimilable.

# DONNEES METEOROLOGIQUES

## Millésime 2023

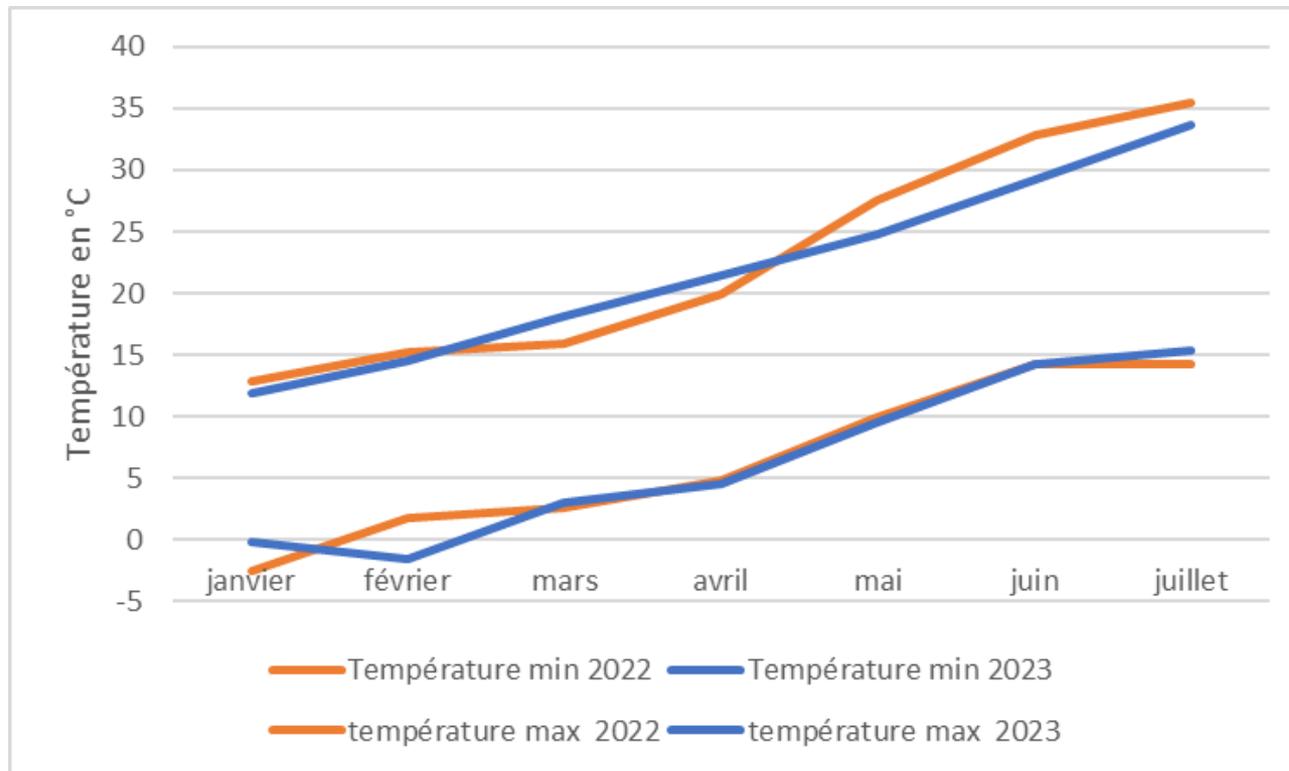


# Secteur 3 - Station météorologique

*Puyloubier*



Données : CIRAME



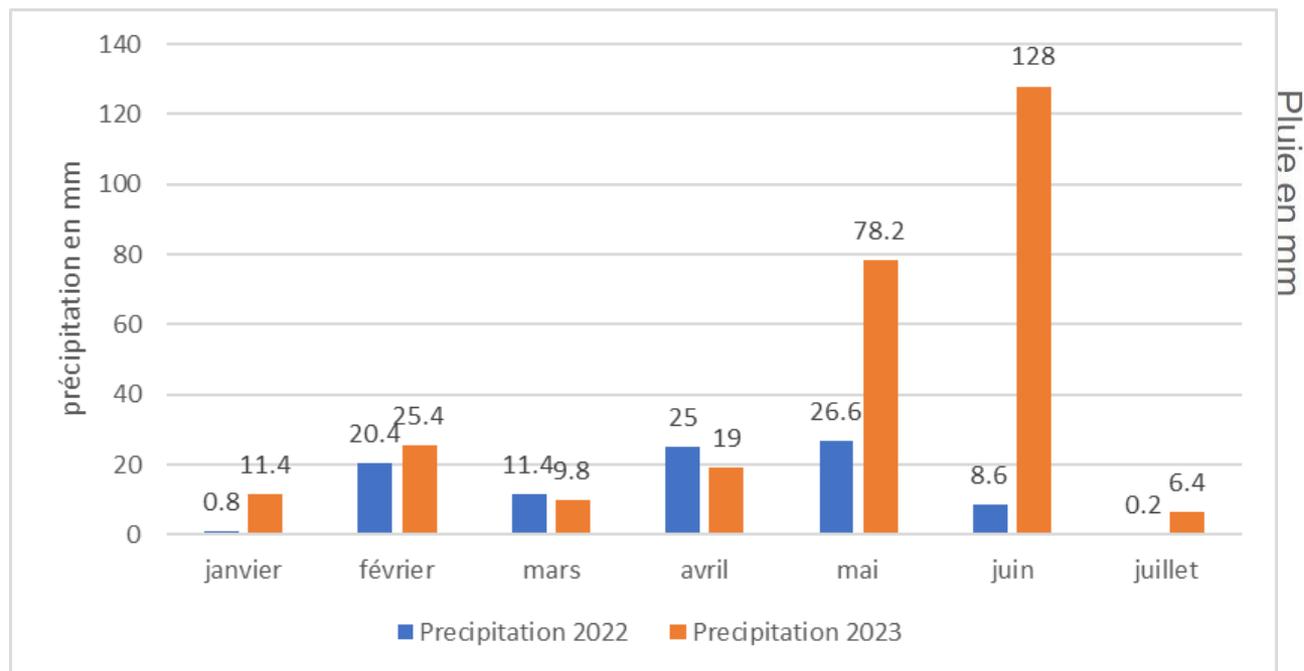
Les températures du 1<sup>er</sup> semestre sont plus « normales » que 2022 avec :

- Un mois de février plus frais.
- Un mois de mars assez doux.
- Un printemps bien moins chaud (et sec).

# Secteur 3 - Station météorologique Puylobier



Données : CIRAME



La saisonnalité est aussi mieux marquée au niveau de la pluviométrie avec :

- Des pluies conséquentes durant l'automne (>200mm).
- Un hiver très sec.
- Un printemps (particulièrement) pluvieux, avec des cumuls hétérogènes selon les secteurs.

# Focus vignoble millésime 2023

Dates de débourrement 2021-2023 :

	2021	2022	2023
<b>Bordure maritime</b>	08-avril	10-avril	06-avril
<b>Sainte Victoire</b>	12-avril	18-avril	12-avril
<b>Luberon</b>	08-avril	15-avril	11-avril
<b>Baux de Provence</b>	25-avril (gel)	15-avril	06-avril

Débourrement = légère avance sur 2022, très proche de 2021.

# Focus vignoble millésime 2023

Dates de Floraison 2021-2023 :

	2021	2022	2023
<b>Bordure maritime</b>	12-juin	31-mai	28-mai
<b>Sainte Victoire</b>	14-juin	02-juin	04-juin
<b>Luberon</b>	18-juin	03-juin	05-juin
<b>Baux de Provence</b>	17-juin	31-mai	01-juin

Floraison = très léger retard sur 2022.

# Focus vignoble millésime 2023

## **Observations au vignoble fin juin :**

Les disparités se creusent en Provence.

Cumul < 200 mm : végétal dynamique, belle charge, jolies grappes, bien gonflées

Cumul > 300 mm : très forte pression mildiou, de la coulure, du millerandage.

2022 / 2023 : saisons végétatives totalement opposés, parfois dans des conditions extrêmes.

# Focus vignoble millésime 2023



# Focus vignoble millésime 2023

## Dégâts historiques de mildiou :

En particulier sur les secteurs où la pluviométrie a dépassé les 300 mm durant la période printanière.



Peu de dégâts observés avant floraison

Mais forte pression de rot gris / rot brun après la nouaison, avec des dégâts significatifs durant tout le mois de juillet.

On observe des pertes proche de 100% sur de nombreuses parcelles.

La syrah a été plus résistante que les autres cépages.

# Focus vignoble millésime 2023

## Observations au vignoble mi-août :

Les disparités de véraison s'observent entre secteurs, voire entre souches d'une même parcelle.



Les pluies de printemps ont limité les contraintes hydriques. L'été a été marqué par des nuits parfois fraîches (+1° C sur le plateau du cenge le 08 août).

Mais les chaleurs extrêmes en cours engendrent des stress thermiques, du folletage, de la défoliation, un ramollissement des baies.

# Focus vignoble millésime 2023



# Focus vignoble millésime 2023

## Tendances de fin de saison :

Millésime difficile au regard de :

- ✓ La forte pression au vignoble.
- ✓ Des disparités (de charge, de comportement hydrique, d'hétérogénéité au sein des grappes),
- ✓ Des (des)équilibres sucres / acides (pilotage du suivi des maturités, de l'irrigation).
- ✓ De conditions extrêmes (dont stress thermique qui se répètent chaque année).

Millésime qui demande de la vigilance sur la qualité de tri (millerandage, hétérogénéité), sur l'état sanitaire.

Dégustation des baies : faible aromatique, acidité marquée, pellicule assez fine, manque de jus.

Perspectives reposent sur une baisse des températures et une pluie sur le végétal.



# *Tendances Millésime 2023*

**Provence : comparaison des maturités de 2023 avec les millésimes antérieurs, et focus sur le millésime.**



**Jérôme DUFOUR**

**Laboratoire Daniel PERALDI**

**SAS OENOLYSE**

**Le 22 août 2022 LAMBESC**