



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 :



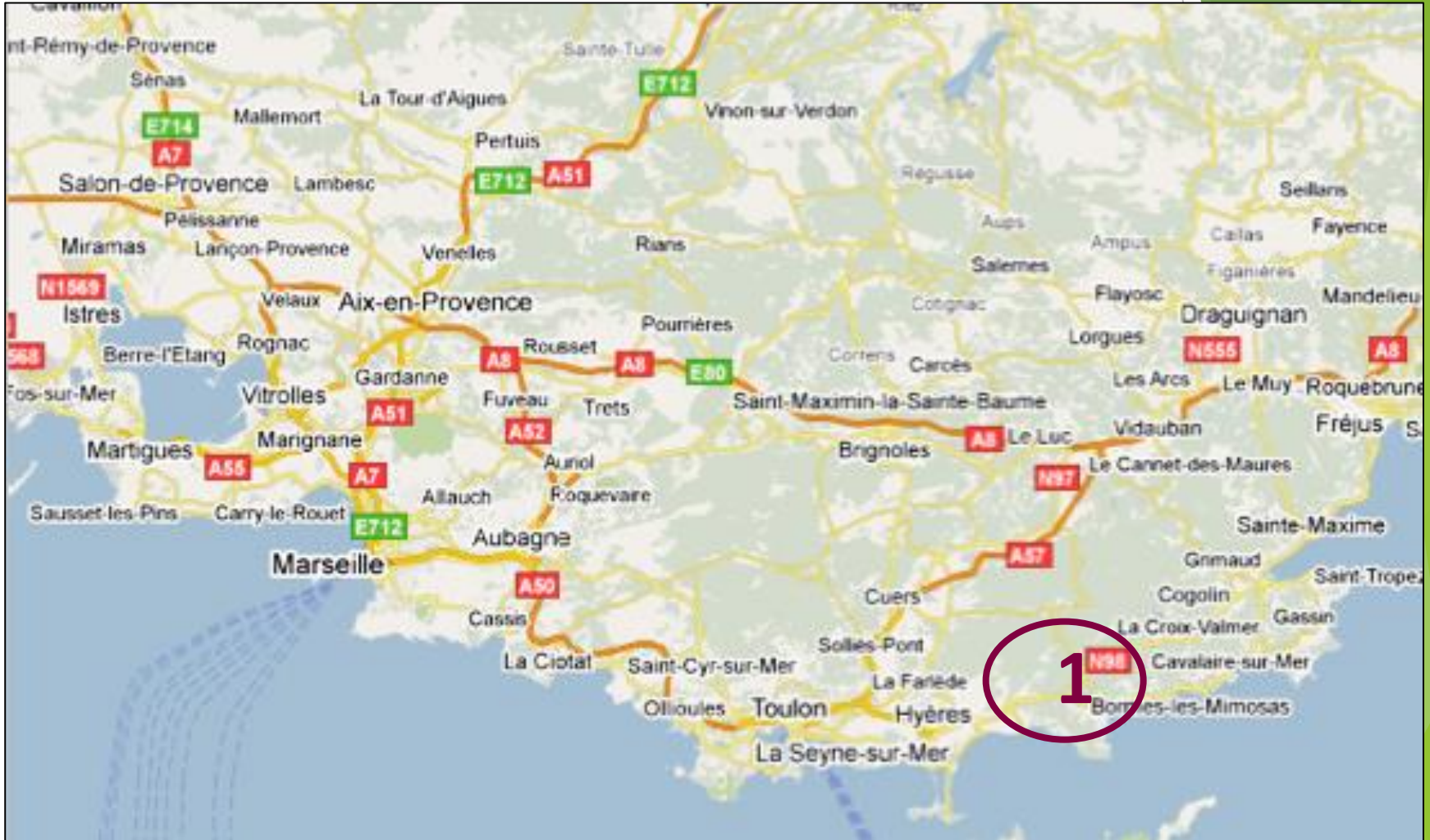
COMPARAISON SUIVI MATURITE *2020 - 2021 - 2022 - 2023*



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 ₂ SO ₄ /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 ₂ SO ₄ /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 ₂ SO ₄ /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 ₂ SO ₄ /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[®] *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

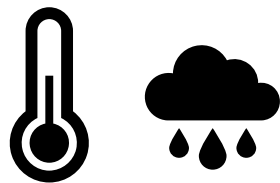
Conclusions analytiques:

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

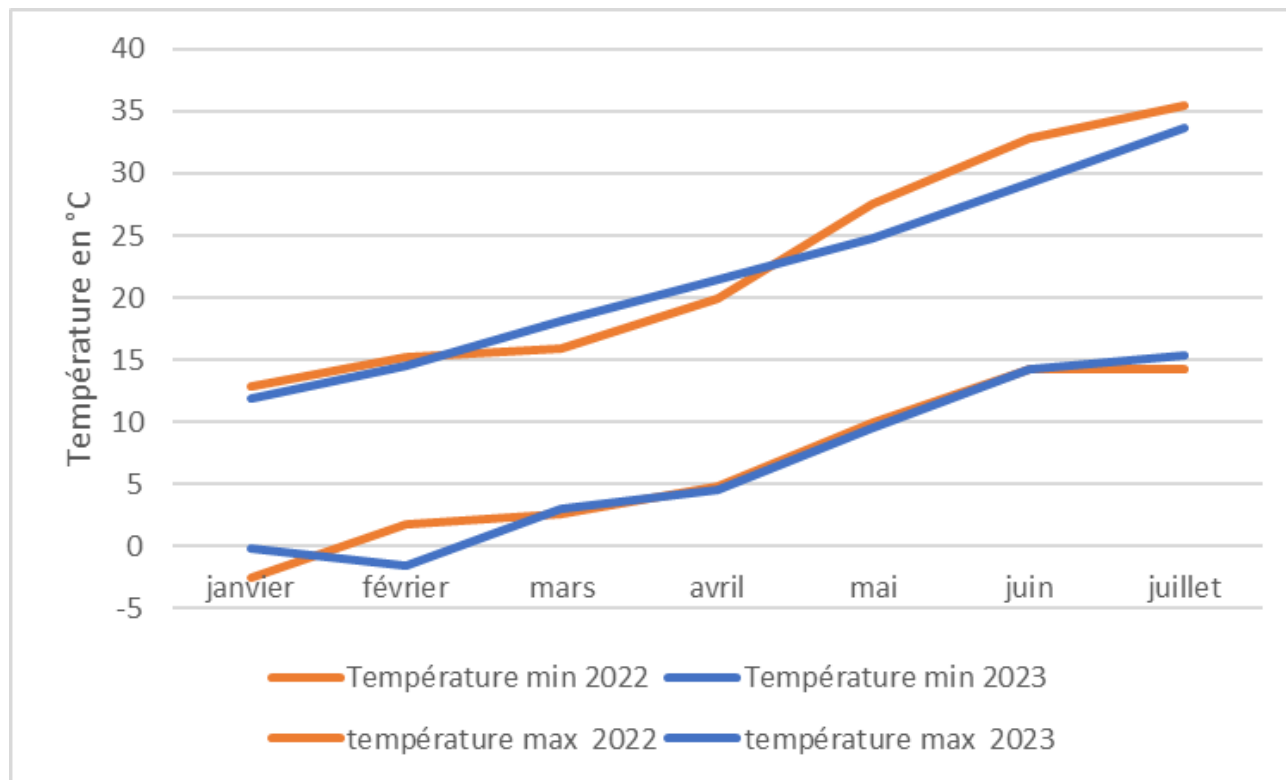


Secteur 3 - Station météorologique

Puyloubier



Données : CIRAME



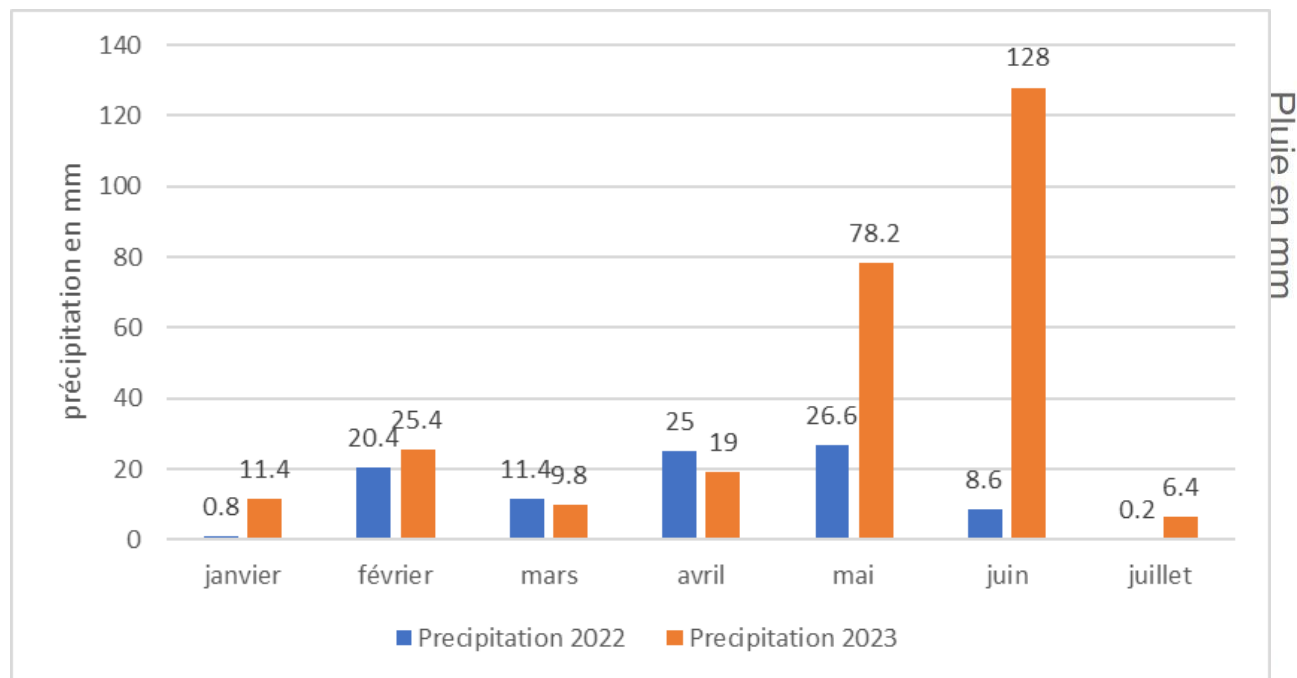
Les températures du 1^{er} semestre sont plus « normales » que 2022 avec :

- 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
Bordure maritime	08-avril	10-avril	06-avril
Sainte Victoire	12-avril	18-avril	12-avril
Luberon	08-avril	15-avril	11-avril
Baux de Provence	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
Bordure maritime	12-juin	31-mai	28-mai
Sainte Victoire	14-juin	02-juin	04-juin
Luberon	18-juin	03-juin	05-juin
Baux de Provence	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.

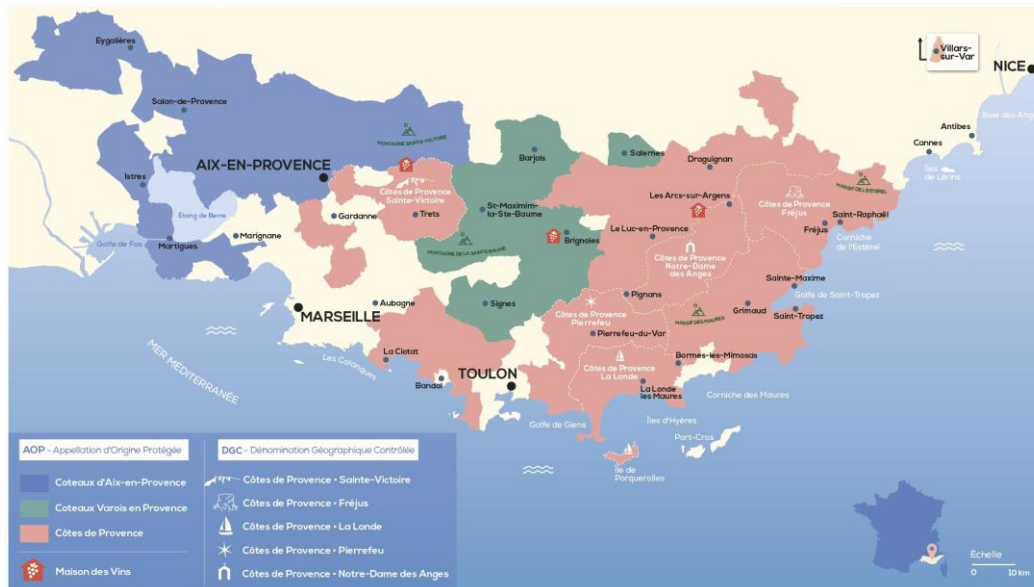
Focus vignoble millésime 2023



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