



# *Tendances Millésime 2024*

**Provence : comparaison des maturités de 2024 avec les millésimes antérieurs, et focus sur le millésime.**

**OENOLOGUES  
DE FRANCE**  
EXPERTS INTERNATIONALS DE LA VITTE AU VIN

**Jérôme DUFOUR**

**Laboratoire Daniel PERALDI**

**SAS OENOLYSE**

**Le 20 août 2024 AIX EN PROVENCE**

# Les 3 secteurs suivis :



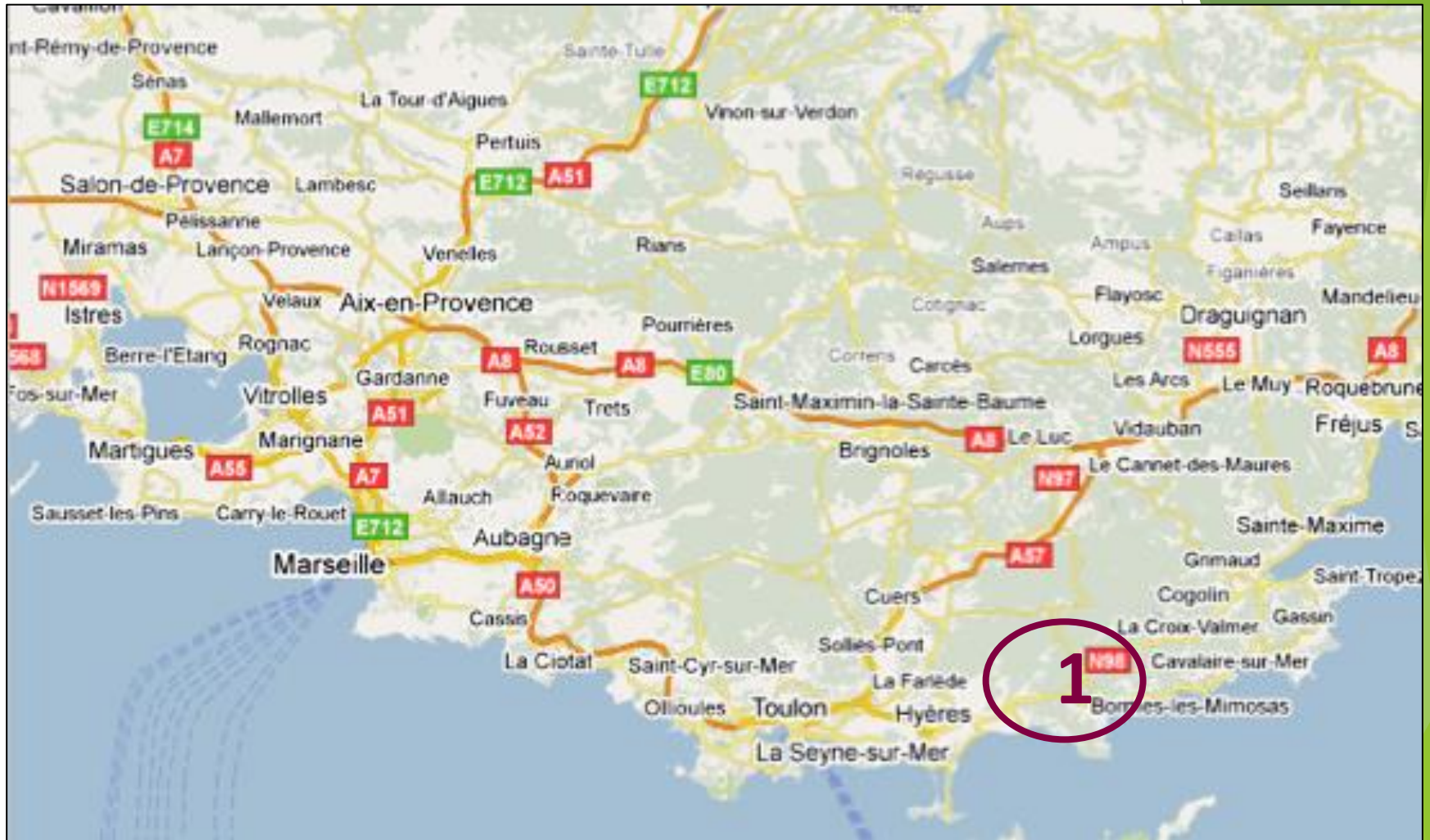
# COMPARAISON SUIVI MATURITE *2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024*



Sur la base de près de 600 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)
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
14/08/2020	12.4	4.3	3.12	16	1.6	7.4	189	1302

- Caractéristiques analytiques proches de 2023 (et de 2022), marqué par une acidité moindre (pH, acide tartrique).

# 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 (gH2SO4/l)	pH	DO 280	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
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
18/08/2020	11.8	5.3	2.97	15	2	8.8	168	1334

### 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)
19/08/2024	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
18/08/2020	11.5	6.3	3	14	3.7	8.2	194	1595

- Le TAP laisse penser un retard de 3-5j sur 2023.
- Les acidités (AT, pH) montrent au contraire une avance de 3-5j sur 2023.
- L'acide malique est plus bas que 2023 (malgré l'absence de stress hydrique).
- L'acide tartrique est plus bas que tous les millésimes précédents (pas de blocage du potassium).

**Tendances Millésime 2024**

# 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)
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
18/08/2020	11.1	5.7	2.91	13	2.7	8.8	173	1343

## 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)
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
18/08/2020	11.1	6.5	3.06	13	4.1	8.1	185	1699

- TAP = retard de 7-8j sur 2023.
- AT, pH = bis 2023.
- A2M, A2T = bis 2021 mais 9j plus tôt.
- DO280 plus basse que les années précédentes.
- Teneurs en azote correctes, en légère augmentation par rapport à 2022 et 2023.

**Tendances Millésime 2024**

# Focus : Rolle

## Maturité Rolle 2020-2024 :

Date	Degré Probable (%vol)	Acidité totale (gH <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)	pH	DO 280	Acide malique (g/l)	Acide tartrique (g/l)	Azote assimilable (mg/l)	Potassium (mg/l)
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
19/08/2020	11.5	4.8	3.02	14	2	8.1	301	689

- TAP = retard de 7-8j sur 2023.
- AT, pH = bis 2023.

# Volumes des baies (mL) - Dyostem® *tous secteurs PACA*



	Syrah	Grenache	Rolle
août-24	1.49	1.44	2.78
août-23	1.38	1.33	2.32
août-22	1.37	1.43	1.96
août-21	1.5	1.45	2.4

Variation du volume des baies entre 2023 et 2024

**+ 7 % Syrah**

**+ 8 % Grenache N**

**+ 20 % Rolle**



Volume des baies élevé, notamment sur Rolle

## *Conclusions analytiques:*

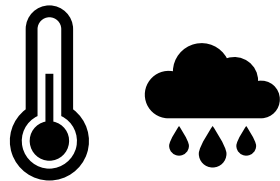
**La tendance analytique du millésime 2024 se caractérise donc par :**

- Des baies bien gonflées.
- Un millésime un peu tardif au regard du chargement en sucres.
- Mais une précocité proche de 2023 au regard des acides, avec teneurs en acides malique et tartrique basses.
- Une charge polyphénolique faible.
- Teneurs en azote assimilable correctes.

*Tendances Millésime 2023*

# DONNEES METEOROLOGIQUES

## Millésime 2024

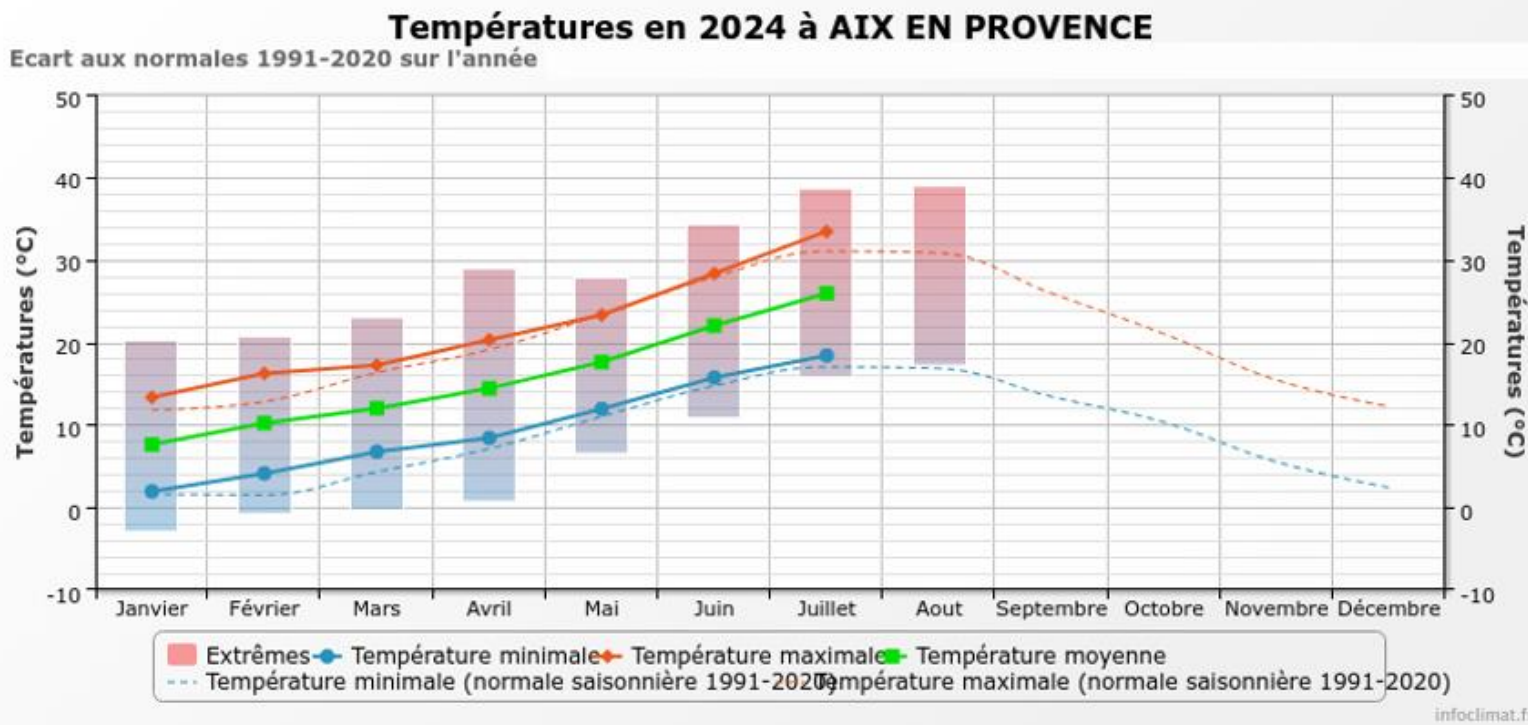


# Secteur 4 - Station météorologique

## Aix en Provence



Données :  
infoclimat



Les températures 2024 se distinguent par :

- Une forte douceur en février.
- Des températures minimales basses d'avril à juillet, avec les gelées du 19 au 23 avril.
- Des chaleurs à partir de mi-juillet.

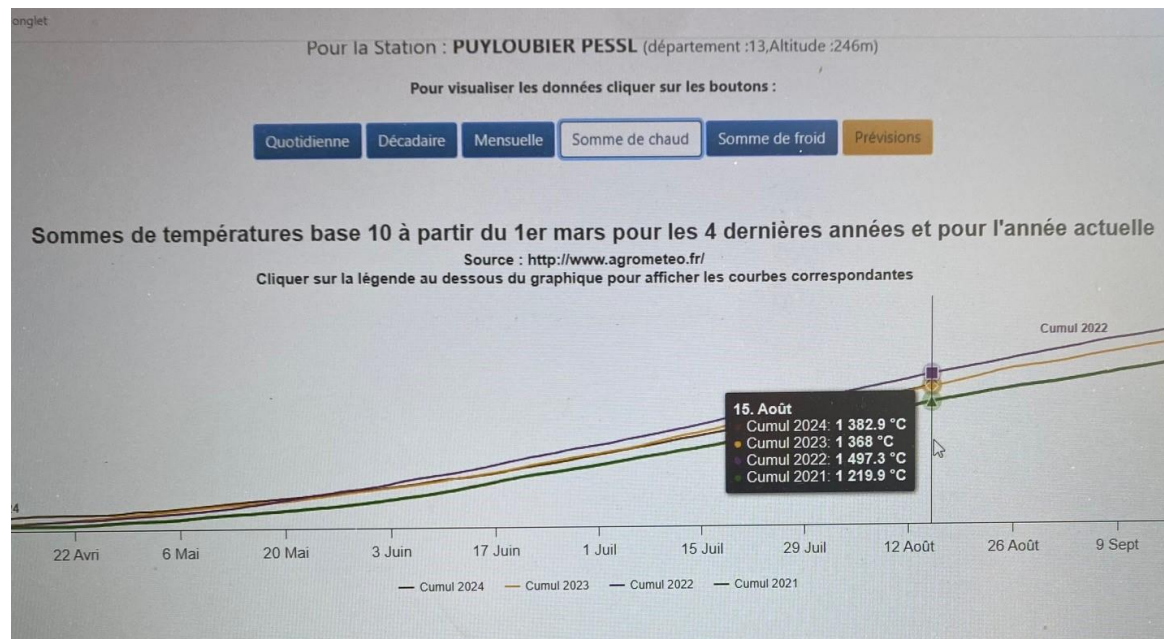
# Secteur 3 - Station météorologique

## Puyloubier



Données : CIRAME

**15. Avri**  
Cumul 2024: **137.2 °C**  
Cumul 2023: **70.9 °C**  
Cumul 2022: **60.8 °C**  
Cumul 2021: **39 °C**



# Secteur 4 - Station météorologique

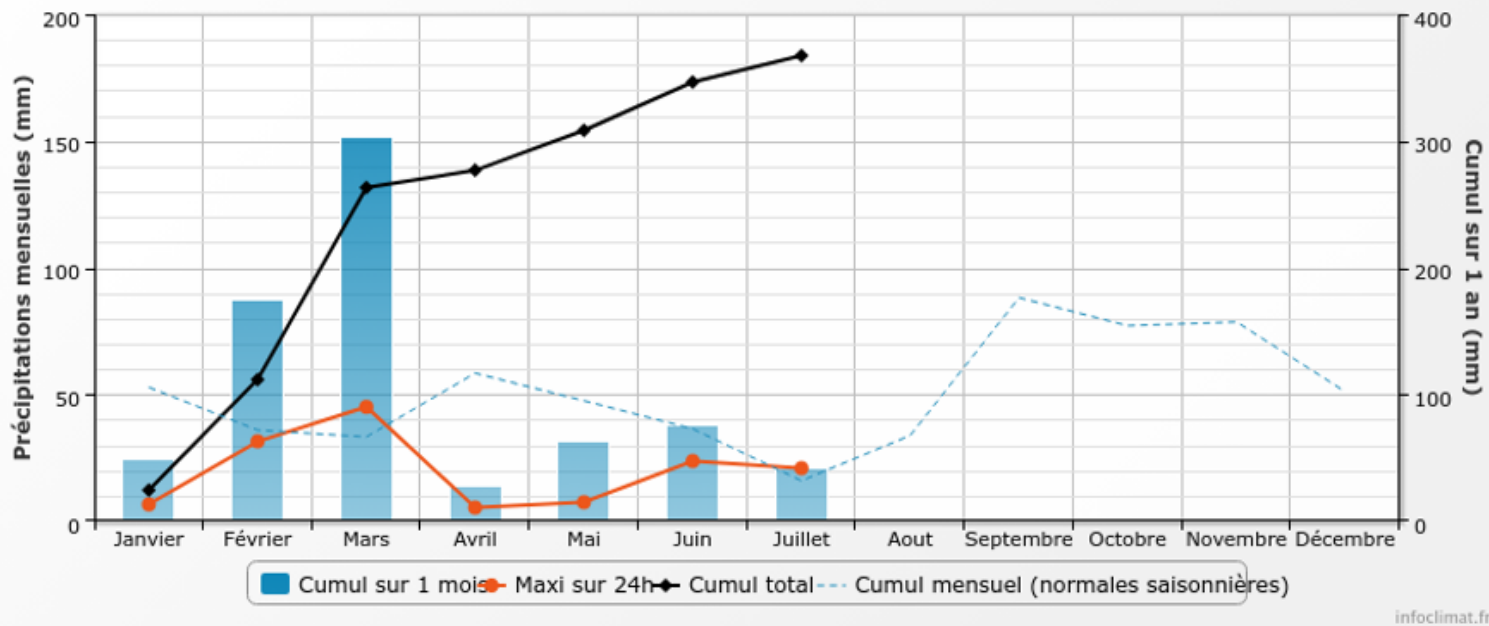
## Aix en Provence



Données :  
infoclimat

### Précipitations en 2024 à AIX EN PROVENCE

Ecart aux normales 1991-2020 sur l'année : **+31% (+87.4mm)**



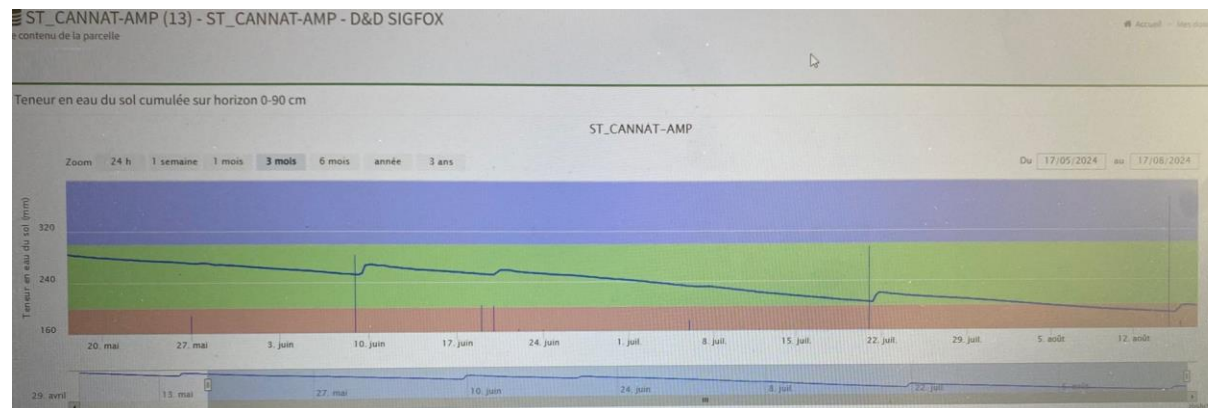
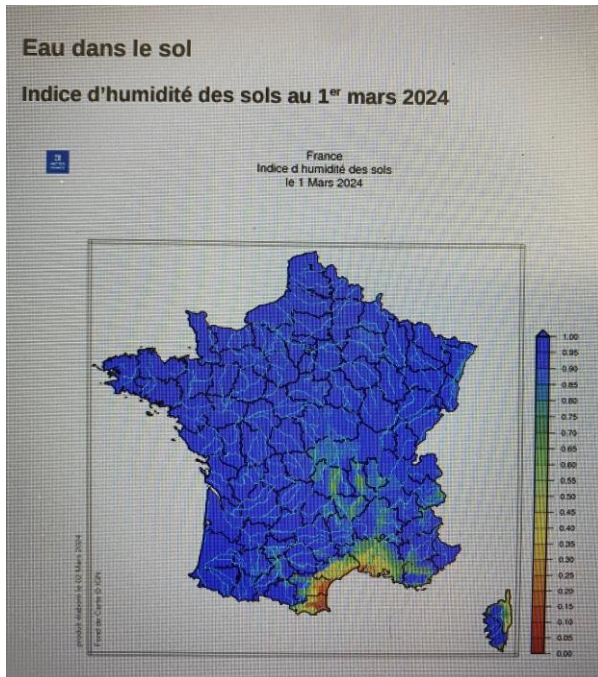
Le début d'année 2024 se classe comme l'un des plus pluvieux depuis 1959.

- Contrairement à 2023, les mois de février et mars sont très pluvieux.
- Le printemps (avril à juin) est ponctué de pluies adaptées au vignoble.
- Les pluies éparses du 19 juillet et du 15 août (secteur Aix en Provence) interviennent à bon escient.

# Secteur 4 - Station météorologique Puylobier



Données : CIRAME



# Focus vignoble millésime 2024

Dates de débourrement 2022-2024 :

	2022	2023	2024
<b>Bordure maritime</b>	10-avril	6-avril	25-mars
<b>Sainte Victoire</b>	18-avril	12-avril	2-avril
<b>Luberon</b>	15-avril	11-avril	3-avril
<b>Baux de Provence</b>	15-avril	6-avril	1-avril

Débourrement = précocité de 7 à 12 jours sur l'ensemble des secteurs  
(15 j par rapport à 2022)

# Focus vignoble millésime 2024

## Dates de Floraison 2022-2024 :

	2022	2023	2024
<b>Bordure maritime</b>	31-mai	28-mai	27-mai
<b>Sainte Victoire</b>	02-juin	04-juin	9-juin / 30 juin (gel)
<b>Luberon</b>	03-juin	05-juin	04-juin
<b>Baux de Provence</b>	31-mai	01-juin	03-juin

Floraison = très proche de 2023,  
avec un retard significatif sur les parcelles très touchées par le  
gel en Sainte Victoire.

# Focus vignoble millésime 2024

## Dégâts des gelées (19 au 23 avril) :

Le secteur Sud de la Sainte Victoire, d'Aix en Provence à Pourcieux, et le secteur Nord (Jouques à Rians), sont les zones les plus touchées avec 3 matinées gélives (-2 à -5°C), avec des centaines d'hectares concernées.



Certaines parcelles des coteaux d'Aix en Provence, du Luberon, du Centre Var sont également touchées.

Il a fallu attendre mi-mai pour revoir un début de végétation.

Les sorties en fruits issues des bourgeons secondaires sont souvent faibles.

# Focus vignoble millésime 2024

## Observations au vignoble mi-août :

Les disparités de véraison sont fortes sur les secteurs gelés, avec 3 à 5 semaines de décalage entre les grappes 1<sup>re</sup> génération et celles dites de 2<sup>ème</sup> génération.

Situation compliquée à gérer.



Le feuillage est vert sur une majorité des secteurs de Provence, parfois encore poussant, peu marqué par du folletage.

Le gonflement des baies est jugé satisfaisant, avec des grappes bien développées, gonflées, boudinées.

# Focus vignoble millésime 2024

## Observations au vignoble mi-août :

La pression mildiou a été forte très tôt, avec des foyers virulents observés dès mi-avril (secteur Gassin).

La pression a diminué à l'approche de la floraison, mais des dégâts sur grappes ont parfois eu lieu, avec des feuillages abîmés (Gns).

La pression oïdium a été jugée plus forte que ces dernières années, notamment début juillet.



En particulier sur les secteurs de bordure maritime, la présence de cryptoblastes est jugée notable, avec des dégâts parfois significatifs.

Le maintien d'un bon état sanitaire est la préoccupation de cette période de maturité.

# Focus vignoble millésime 2024

## Tendances de fin de saison :

- Pas (ou peu) de stress hydriques, de blocages.
- Belle charge en raisins, notamment sur syrahs (sauf sur les nombreux secteurs touchés par les aléas climatiques).
- Rappel de l'importance de l'échantillon de maturité, au regard des grappes boudinées et de l'hétérogénéité sur les parcelles touchées par le gel.
- Vigilance à l'état sanitaire des parcelles tardives (grappes boudinées, peu aérées, peu d'acidité,...).
- L'analyse des TAP indique un retard d'environ 8j sur 2023, sur les secteurs précoces autour d'Aix en Provence.
- Les acidités sont basses, le potassium est plutôt élevé, ce qui amène à envisager des corrections en cave.
- L'extraction de couleur et de tanins devrait être raisonnable.
- Dégustation des baies : bon potentiel aromatique.



# *Tendances Millésime 2024*

**Provence : comparaison des maturités de 2024 avec les millésimes antérieurs, et focus sur le millésime.**



**Jérôme DUFOUR**

**Laboratoire Daniel PERALDI**

**SAS OENOLYSE**

**Le 20 août 2024 AIX EN PROVENCE**