

Bien choisir la date de récolte du Grenache

Le choix de la date de récolte pour le Grenache repose très souvent sur un difficile compromis entre la maturité technologique et la maturité polyphénolique. Explications.

Le Grenache est un cépage complexe. Les études réalisées à l'Institut Rhodanien dans le cadre de l'Observatoire Grenache et du réseau maturité ont montré son inconstance. En fonction des climats, des terroirs et des millésimes, il présente des caractéristiques très variables. Ainsi le Grenache peut donner des vendanges totalement différentes et opposées. D'une

part une vendange issue de clones sélectionnés, vigoureux et à fort rendement, qui donne des raisins peu concentrés. D'autre part, une vendange issue en général de vieilles vignes peu vigoureuses, qui donne des raisins très concentrés. Naturellement, entre ces deux types tous les intermédiaires sont présents.

Le Grenache est également un cépage fragile à la peau fine, sensible aux mauvaises conditions climatiques (millésimes 1987, 1991, 1997), sujet à des surmaturations rapides (millésimes 1990, 2000, 2001). Il présente en outre une acidité faible, une richesse polyphénolique variable, une prédisposition à l'oxydation avec une richesse en sucres élevée.

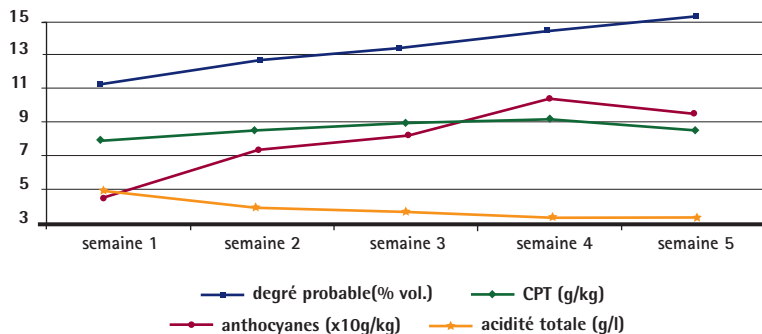
C'est pour toutes ces raisons qu'il est impératif de définir une maturité idéale et qu'il est indispensable d'établir des itinéraires technologiques spécifiques pour optimiser au mieux cette matière première.

Dans le choix de ces itinéraires, la détermination de la date de récolte par l'étude de maturité est prépondérante.

L'étude de maturité est une étape indispensable

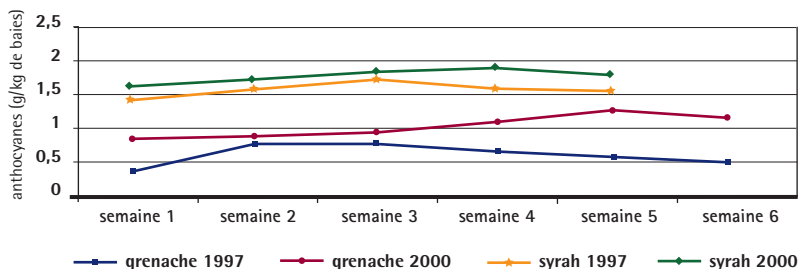
De la connaissance du raisin dépend le futur vin. En effet, l'étude de végétation mise en œuvre tout au long du cycle végétatif permet de déterminer à l'avance, et de manière fiable, les dates de vendanges. L'étude de maturité permet d'affiner ces dates et surtout, de connaître la composition du raisin. Ce qui permet d'orienter le vinificateur vers des vinifications adaptées à chaque cas de vendange.

Il y a quelques années, seule l'évolution des poids de 200 baies, sucres et acidités était prise en



Exemple de suivi de la maturité sur une parcelle de l'Observatoire Grenache (année 99)

Graphique 1



Evolution des anthocyanes des parcelles de Grenache et Syrah (g/kg de baies)

Graphique 2

compte analytiquement pour déterminer la date des vendanges. Les autres paramètres, couleur et tanins notamment, étaient jugés de manière empirique par chaque vigneron.

Même si ces observations conservent aujourd'hui beaucoup d'importance, les laboratoires, au cours de ces dernières années, se sont dotés de moyens performants qui permettent de suivre l'évolution de nombreux composés de la baie : azote assimilable indispensable aux fermentations alcooliques, potassium, acide malique et tartrique (meilleure gestion des acidifications) composés polyphénoliques (couleur et tanins)...

C'est ainsi que depuis 1995, l'étude de maturité générale réalisée dans la Vallée du Rhône intègre toutes ces données. Ceci permet une meilleure connaissance de la matière première et de ne plus raisonner uniquement la date des vendanges en fonction du degré alcoolique, mais de tenir compte aussi du potentiel polyphénolique de la récolte et d'adapter au mieux les techniques de vinifications.

Une maturité capricieuse

La phase de maturation du Grenache se singularise par des degrés potentiels qui augmentent rapidement, tandis que l'acidité chute vite. Les anthocyanes (responsables de la couleur) passent par une phase de progression à partir de la véraison pour atteindre un plateau à maturité. Passé ce stade, on observe en général une légère diminution. Les composés phénoliques totaux sont relativement stables au cours de la maturation (cf. graphique 1).

Il faut souligner que les études réalisées à l'Institut Rhodanien, dans le cadre de l'Observatoire Grenache, ont montré que ce cépage contient peu d'anthocyanes par rapport à d'autres cépages et qu'il est très sensible à l'effet millésime (2000-1997). De plus, si certaines années la concentration polyphénolique progresse régulièrement, on observe parfois un blocage rapide de celle-ci qui peut être accompagnée d'une chute importante des anthocyanes comme en 1997 (cf. graphique 2).

Un arbitrage difficile

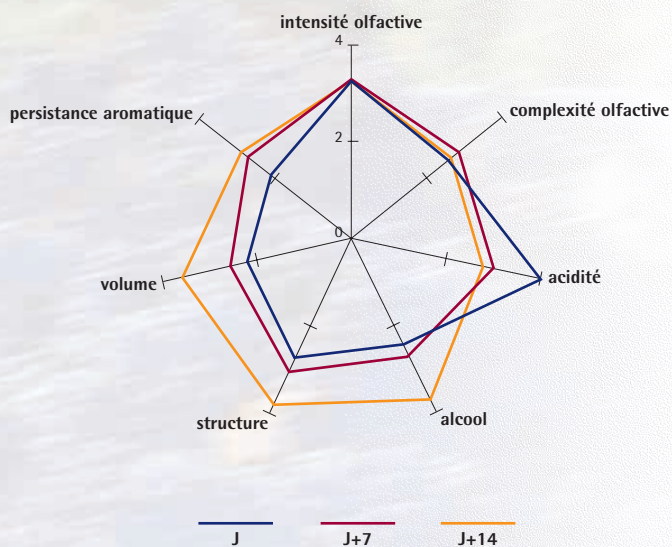
L'analyse des études de maturités sur plusieurs années montre que, lorsque le Grenache est ramassé trop tôt, le "déficit" en degré s'accompagne très souvent d'un déficit en couleur important et d'une qualité de tanins insuffisante (tanins verts).

Le Grenache pose un autre problème. Il existe souvent un décalage marqué entre la maturité technologique (degré-acidité) et la maturité polyphénolique (cf. graphique 1). Ceci explique que l'obtention de vins de Grenache à "fort potentiel" de couleur résulte très souvent de vendanges récoltées en surmaturité plus ou moins avancée. Le problème est ainsi posé : faut-il ramasser à maturité technologique avec le risque d'avoir des vins dilués, maigres et peu colorés mais aromatiques ou est-il judicieux d'attendre la maturité phénolique, avec le risque d'avoir des degrés trop élevés et des acidités trop faibles avec tous les problèmes que cela entraîne (problèmes fermentaires et conservation par exemple) ?

L'étude de maturité associée à l'expérience du vigneron aide à la décision de récolter ou non et permet d'éviter des excès dans les deux sens. Le type de vins recherché guidera le vigneron dans sa décision.

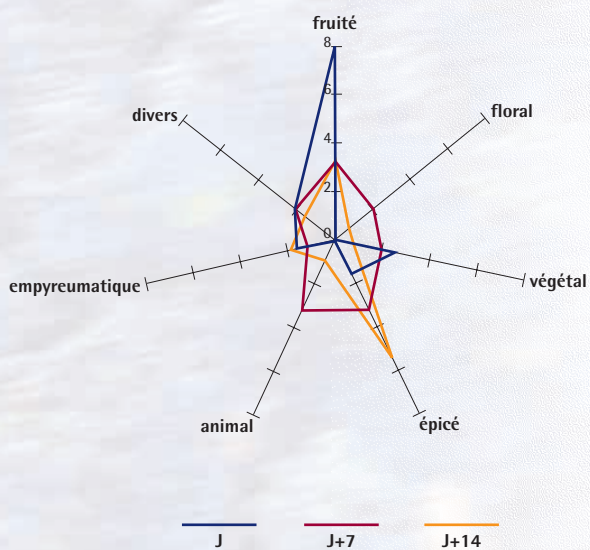


Études de maturité et observation des raisins permettent de déterminer précisément la date de récolte.



Comparaison de vins issus d'une même parcelle, avec des dates de récolte différentes

Graphique 3



Comparaison, au niveau des arômes, de vins issus d'une même parcelle, avec des dates de récolte différentes

Graphique 4

Expérience et expérimentation pour un même résultat

Pour des vins de garde où la couleur et la structure sont des critères recherchés, on récoltera en surmaturité plus ou moins avancée. Sur le plan aromatique, ce choix se fait au détriment des caractères de fruits rouges et au profit d'arômes plus évolués (épice, confiture, fruit cuit).

Pour des vins destinés à une consommation plus rapide (primeur et moyenne garde), la couleur et les tanins sont une moindre priorité. On récoltera plus tôt, à maturité technologique, en favorisant les arômes de fruits au détriment de la couleur et de la structure.

Les années où les conditions climatiques sont défavorables (1987-1997) les dates de récoltes plus tardives peuvent conduire à des vins de moindre qualité (détérioration de la matière première, perte accentuée de couleur).

Les essais réalisés sur une période de cinq ans ont bien mis en évidence que le ramassage des raisins en sous maturité doit être impérativement évité sur le grenache. En effet, plus que tout autre cépage, en sous-maturité, il donne des vins maigres et peu colorés, avec un caractère herbacé et des notes végétales.

Ainsi les études de maturité jumelées à l'observation des grains de raisins permettent au vigneron de déterminer avec précision la date de récolte.

Dans les années à venir la mise en place d'un indice analytique du profil aromatique par l'Institut Rhodanien permettra d'affiner encore mieux notre connaissance du raisin.

UN GRENACHE DIFFÉRENT SELON LA DATE DE RÉCOLTE

Si l'on prend les résultats d'une dégustation effectuée par dix dégustateurs qualifiés sur les vins provenant d'une même parcelle vinifiée à trois stades de maturité séparés de sept jours (J, J +7, J +14), on observe :

- Les vins récoltés à "J +14" sont jugés avec plus de volume, plus de structure, plus de persistance mais avec un caractère alcool marqué.
- A "J" le caractère acide domine (moins d'alcool) avec moins de persistance aromatique et beaucoup moins de structure.
- Les vins récoltés à "J +7" se rapprochent de "J +14" avec un peu moins de volume.
- Du point de vue aromatique, si les vins récoltés à "J" présentent un caractère fruité dominant, les vins récoltés à "J +14" ont un caractère épicé dominant (cf. graphiques 3 et 4).