

Évaluer la maturité en dégustant les raisins

L'Institut coopératif du vin a mis au point un nouvel outil d'évaluation de

la maturité : la dégustation des baies de raisin. Très efficace à condition de respecter

une méthodologie précise.

Avec un minimum d'entraînement, la dégustation des baies de raisin permet non seulement de caractériser le degré de maturité, et en particulier de maturité phénolique, mais aussi de donner une idée du potentiel qualitatif des vins.

En effet, il y a de grandes corrélations entre le profil sensoriel des baies et celui des vins qui seront issus de ces raisins : les caractéristiques gustatives des tanins observées lors de l'analyse sensorielle des baies se retrouvent dans les vins.

Pour être à la fois pratique, apporter le maximum d'informations utiles et être transmise à un nombre suffisant de vignerons, la dégustation des baies nécessite une méthodologie rigoureuse qui respecte les règles de l'analyse sensorielle. L'Institut coopératif du vin (ICV) a mis au point une méthode d'analyse sensorielle des baies de raisin qui comprend 20 paramètres mesurés. Ces paramètres sont appelés des descripteurs. Ils permettent d'établir le profil sensoriel du raisin, de la même façon que l'on peut établir le profil sensoriel d'un vin. Ces 20 descripteurs sont reportés dans le tableau 1. Tous les sens (sauf l'ouïe) sont sollicités : la vue, le toucher, l'odorat et le goût. Chacun apporte des informations importantes et complémentaires. Les différentes parties de la baie sont analysées successivement. Chaque partie a une composition différente et un rythme d'évolution différent (schéma 1).

Par ordre on réalise :

- L'examen visuel des baies,
- La dégustation de la pulpe (en écrasant les baies dans la bouche, puis en mettant de côté pellicule et pépins),
- La dégustation de la pellicule,
- L'examen visuel et la dégustation éventuelle des pépins.

Une grille d'interprétation synthétique permet ensuite de caractériser le niveau de maturité du raisin et son potentiel qualitatif. Elle est disponible sur simple demande par fax au 04 67 07 04 95 ou par e-mail (icv@icv.fr)

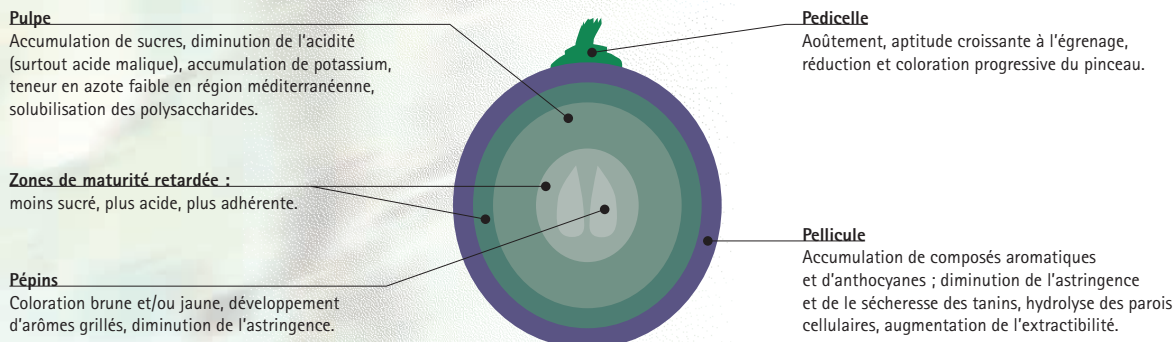
Déguster plusieurs lots avant de porter un jugement

Il y a une très forte hétérogénéité de maturité des baies à l'intérieur d'une même grappe : il peut y avoir, à maturité, plus de six degrés potentiels d'écart entre deux baies d'après les mesures réalisées sur l'Observatoire ICV du Millésime en 1999 ! La dégustation des baies portant sur des lots de trois baies, il est nécessaire de réaliser plusieurs dégustations pour pouvoir porter un jugement d'ensemble et caractériser une parcelle ou un lot de raisins. Les baies dégustées doivent être choisies de façon aléatoire, sur différentes grappes, en

	Pulpe	Pellicule	Pépin
examen visuel		1. Couleur des baies 2. Résistance mécanique 3. Aptitude à l'égrenage	16. Couleur externe
examen gustatif	4. Adhérence à la pellicule 5. Sucré 6. Acidité 7. Nature des arômes 8. Intensité des arômes	9. Texture 10. Intensité tanique 11. Acidité des tanins 12. Astringence 13. Sécheresse des tanins 14. Nature des arômes 15. Intensité des arômes	17. Dureté du pépin 18. Arômes 19. Intensité tanique 20. Astringence

Les 20 descripteurs utilisés dans la méthode ICV de dégustation des baies.
Les observations portent sur trois grains de raisin choisis au hasard

Tableau 1



Évolution des différentes parties de la baie au cours de la maturation

Schéma 1

différents points de la parcelle, par exemple lors des prélèvements de 200 baies pour les contrôles de maturité.

Jusqu'à maintenant, les maturités dites "technologiques" et "polyphénoliques" ont été définies à partir de critères chimiques. La pulpe des baies contient des sucres, des acides organiques, des substances minérales et de l'azote. Sur le plan chimique, la maturité technologique ou maturité pulpaire est atteinte quand le maximum d'accumulation des sucres est atteint, avec un rapport optimal sucres/acidité.

Les polyphénols les plus intéressants du raisin sont contenus essentiellement dans la pellicule. La maturité polyphénolique, ou maturité pelliculaire, est atteinte sur le plan chimique quand le potentiel en anthocyanes commence à diminuer après avoir atteint un plateau.

Avec la méthodologie ICV, on note des évolutions sensorielles différentes pour les trois principaux compartiments de la baie de raisin :

- La pulpe devient sucrée, peu acide, elle se ramollit, devient moins adhérente aux pépins et à la pellicule. Elle prend des arômes fruités et peut se colorer légèrement quand la maturité pulpaire est atteinte.

- La pellicule est plus ou moins épaisse en fonction des cépages ou des millésimes. Au cours de la maturation, la couleur évolue vers le noir pour les cépages rouges et vers le jaune doré pour les cépages blancs. La pellicule devient plus souple,

l'intensité tannique augmente tandis que les tanins deviennent moins acides et moins astringents. Le niveau aromatique augmente et évolue vers des notes fruitées puis de confiture quand la maturité pelliculaire est atteinte. Des travaux récents montrent que la sensation de sécheresse et d'astringence des tanins est plus liée à l'importance des polysaccharides en solution qu'à la nature même des tanins.

- Les pépins passent d'une couleur verte à une couleur brune ou jaune uniforme. Lorsque toute trace verte a disparu, il est possible de les déguster. Les tanins deviennent moins secs, moins astringents. Les pépins sont moins durs, plus cassants et perdent leurs arômes herbacés pour des notes grillées puis torréfiées quand la maturité polyphénolique est atteinte.

La maturité technologique ou maturité pulpaire est souvent atteinte alors que le raisin est loin de la maturité phénolique ou maturité pelliculaire : il peut y avoir plus d'une semaine de décalage (ce fut le cas en 1998 par exemple). La maturité pelliculaire n'est d'ailleurs pas toujours atteinte, notamment sur certaines parcelles très chargées, ou certains millésimes (1996).

En plus du niveau de maturité du raisin, la dégustation des baies apporte des informations qu'aucune analyse chimique classique ne permet d'avoir aujourd'hui : évolution du potentiel aromatique et facilité de travail du raisin pendant la macération ●