

## Connaître et corriger les faiblesses du grenache

*Les qualités du grenache peuvent devenir de véritables faiblesses*

*(richesse en sucre, faible acidité, pH élevé...) si l'on n'y apporte pas les corrections*

*nécessaires. Bien les connaître et les maîtriser s'impose au vinificateur.*

**Du fait** de sa faible acidité, de ses grappes compactes, de la fragilité de sa peau à maturité, le grenache est sensible aux attaques de Botrytis avec des conséquences importantes pour la vinification. En cas d'attaque, un certain nombre de précautions doivent être prises à la récolte, notamment :

- Éviter le ramassage à la machine, surtout sur raisin pourri,
- Prévoir un tri avec élimination des grappes trop touchées. Ce tri doit être réalisé si possible à la parcelle car il est plus difficile après transport et écrasement. Si l'attaque est importante, prévoir un ramassage dans deux seaux, un pour les raisins sains, l'autre pour les grappes botrytisées,
- Pendant le transport, éviter l'écrasement des raisins et l'oxydation. Le transport sous gaz inerte peut être intéressant.
- Effectuer les manipulations sous gaz neutre (CO<sub>2</sub>) si possible.
- Le chauffage de la vendange permet l'élimination des oxydases mais doit être fait très rapidement (temps de chauffage),
- La durée de cuvaison doit être adaptée à l'état du raisin et du tri. La raccourcir fortement si nécessaire,
- Les raisins rouges abîmés peuvent être travaillés en rosé (protection SO<sub>2</sub>, débouillage, protection sous gaz inerte).

### ■ Une vendange sensible à l'oxydation

Le cépage grenache présente une sensibilité à l'oxydation en dehors des effets du Botrytis. Il est prudent de toujours le manipuler avec précaution :

- Transport de grains entiers, si possible sans écrasement ou un transport rapide sous gaz inerte pour les vendanges à la machine,

- Sulfitage à la réception, si possible à l'aide d'une pompe doseuse, directement sur la tuyauterie (homogénéisation difficile du SO<sub>2</sub> en cuve sur vendange rouge en introduction directe),
- Envoi de CO<sub>2</sub> dans la cuve de réception de la vendange,
- Départ rapide en fermentation, soit par ensemencement de levures, soit par pied de cuve,
- Une fois en fermentation, les risques d'oxydation sont nuls.

### ■ Faible acidité ou déséquilibre acide

L'examen de l'acidité totale seule ne permet pas d'apprécier la réalité de l'équilibre acide sur une vendange. Surtout sur grenache, il est nécessaire d'effectuer d'autres tests (pH, acide tartrique, acide malique, potassium) pour cerner l'acidité réelle et son comportement pendant la fermentation et donc la nécessité d'une correction. En général, une tendance se manifeste chaque année en fonction du climat (température, ensoleillement), de la grosseur des grains, de l'augmentation du potassium en fonction des pluies. Bien entendu, des effets terroir peuvent amplifier les déséquilibres acides.

Les interventions utiles sont :

- Diminuer ou arrêter la fumure potassique si excès,
- Equilibrer la production avec des grains si possible petits (à la véraison, l'acide tartrique est acquis dans le grain, plus il grossira, plus il y aura dilution de cet acide),
- Acidifier précocement dès le remplissage de la cuve si nécessaire, pour profiter au maximum des effets d'un meilleur pH (protection bactérienne, meilleure extractabilité),
- Éviter les verjus (grapillons), surtout sur vendange

rouge qui, s'ils sont très acides, donneront de la verdeur et de l'astringence,

- Assembler avec un cépage plus acide (carignan, mourvèdre).

Les cas d'excès d'acidité sur grenache dans nos régions sont très rares.

#### ■ Des grappes hétérogènes

Dans les années où le grenache ne coule pas, et surtout sur jeunes vignes, les grappes extrêmement boudinées ne permettent pas aux grains du centre de mûrir normalement, entraînant ainsi une faiblesse sérieuse en anthocyanes et tanins. Les risques accrus de Botrytis obligent à ramasser le plus souvent sans trop de maturité. Les corrections éventuelles sont :

- Trier si une partie seulement des grappes présentent ce défaut,

- En rouge, saigner rapidement la cuve afin de concentrer la matière (10 à 20 %), le jus enlevé étant vinifié en rosé,

- Assembler avec un cépage coloré et riche (syrah),

- Limiter la cuvaison en recherchant des caractères de fruit, de même pour la température de fermentation.

#### ■ Un rendement parfois élevé

A priori, ce cas ne devrait pas exister en appellation, le contrôle du rendement devant être si possible contrôlé. En cas d'anomalie particulière, le traiter comme le cas précédent.

#### ■ Une richesse en sucre insuffisante

Peu fréquentes dans nos régions, surtout sur grenache, il arrive néanmoins que certaines années peu favorables, les risques climatiques ne permettant pas d'attendre une maturité suffisante (pluviométrie importante, attaque de Botrytis), la richesse en sucre soit insuffisante. Si l'enrichissement est autorisé, la correction peut se faire selon trois modes :

- Chaptaliser par sucrage à sec, à faire en rouge sur marc vers 1040,

- Enrichir avec un moût concentré rectifié,

- Enrichir avec un moût concentré endogène, c'est-à-dire procéder à la saignée de la cuve (5 à 15 % selon les besoins) avant tout départ en fermentation. Concentrer ce moût et rajouter le concentré obtenu en fermentation. Cette méthode est la plus valable en qualité (concentration de la matière par saignée, mais perte de volume).

Concentrer ce moût et rajouter le concentré obtenu en fermentation. Cette méthode est la plus valable en qualité (concentration de la matière par saignée, mais perte de volume).

#### ■ Maturité excessive et concentration en sucre

Souvent, après quelques jours de mistral et surtout une petite attaque de Botrytis, une partie des grains

de grenache se retrouvent très concentrés. Le degré potentiel alcoolique peut se révéler important, avec des risques de fin de fermentation difficile. Il y a donc lieu d'agir pour favoriser l'activité des levures, notamment :

- Sur blanc et rosé, ne pas débourber trop fortement et rester en turbidité au dessus de 150 NTU, voir de 200 NTU,

- Enrichir en activateur de fermentation (azote, thiamine),

- Levurer avec des levures résistant à l'alcool et à faible pouvoir alcoogène,

- Procéder à des oxygénations en fermentation,

- Assembler avec des raisins d'un cépage moins riche en sucre,

- Eviter les brusques changements de température.

En rouge, effectuer la fermentation tumultueuse à 25 °C et ne laisser monter la température au-dessus qu'à la fin (vers 1010). En blanc, ne pas tenir les températures trop basses, surtout en final.

#### ■ Couleur et tanins difficiles à extraire

L'extractibilité étant liée à la maturité, il faudra toujours ramasser à une maturité convenable. Certaines années, le climat n'ayant pas été favorable (manque d'ensoleillement), les pellicules restent fermes avec une difficulté de diffusion de la couleur, il faudra donc augmenter les moyens d'extraction (remontage, pigeage, délestage) mais en faisant très attention à ne pas extraire des tanins astringents et rustiques. En effet, si la dilution se fait, sauf exception, c'est que la maturité n'est pas suffisante et donc que les polyphénols totaux risquent fort d'être de type végétal. La chute prématurée des anthocyanes, notamment en fin de fermentation malolactique, est assez courante sur grenache car celui-ci est riche en certains composés anthocyaniques peu stables et précipitant rapidement. Une partie des anthocyanes ne pourra jamais être retenue car peu soluble, par contre, la recherche de liaison anthocyan-tanin permet de mieux conserver la couleur. Pour cela, des oxydations ménagées et prudentes en fin de cuvaison et lors des premiers mois d'élevage sont nécessaires.

#### ■ Disparition rapide des caractères fruités

Le grenache, sensible à l'oxydation, devra surtout sur vin léger être protégé de l'oxydation excessive si l'on veut garder un caractère fruité agréable. De même, il ne devra pas être conservé à des températures élevées qui le font évoluer prématurément ●