

# Définir le potentiel du raisin grâce à sa dégustation

**On peut aujourd'hui s'aider de l'analyse sensorielle du raisin, en complément des contrôles de maturité, pour évaluer ses aptitudes œnologiques, l'orienter vers le process de vinification et le style de vin le plus approprié.**

> La segmentation de plus en plus précise des marchés nécessite de mettre au point des procédés de vinification propres à chaque style de vin. Mais la démarche, pour être cohérente et complète, doit partir du vignoble. L'objectif est d'affiner la caractérisation du raisin avant vendange afin de pouvoir l'orienter très tôt vers un profil de vin bien déterminé. Le viticulteur, l'œnologue ou le technicien peuvent s'aider de l'analyse sensorielle du raisin, en complément des contrôles de maturité, pour évaluer ses aptitudes œnologiques, l'orienter vers le process de vinification et le style de vin le plus approprié, et définir les critères de vendange adaptés.

## Le grenache : un profil de maturation remarquable.

Le grenache se caractérise par un potentiel sucre très élevé. Les moûts de grenache peuvent atteindre facilement plus de 250g/l de sucres (soit 15%Vol. potentiel). Ces niveaux importants traduisent le potentiel élevé de synthèse des feuilles et d'accumulation des baies, qui peuvent contenir jusqu'à 0,45g/baie de sucres, contre 0,35g/baie en moyenne pour une syrah. Par ailleurs, le raisin de grenache est caractérisé par une plus faible teneur en acide malique (il n'est pas rare d'observer, en conditions de sécheresse, des moûts avec moins de 1g/l d'acide malique) et un faible potentiel anthocyanes (ApH1) comparé aux autres cépages de la Vallée du Rhône (tableau 1).

## Les critères sensoriels de maturité du grenache.

Les travaux de la cave expérimentale de l'ICV ont permis de définir deux profils sensoriels simplifiés de référence applicables pour les grenaches de la Vallée du Rhône :

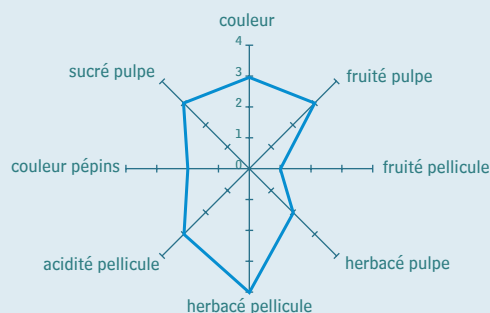
■ **Les exigences minimales de maturité du grenache** sont atteintes quand la pulpe devient nettement sucrée et fruitée, tout en restant légèrement herbacée. La coloration des baies peut être incomplète, la pellicule dure et très herbacée, les pépins souvent verts (graphique 1).

En deçà de ce profil, le raisin n'a pas atteint une maturité satisfaisante pour donner des vins sans défaut, et les vins ont toujours été jugés de façon négative (manque de volume, sécheresse excessive, arômes déplaisants...)



IL EST IMPÉRATIF DE BIEN CARACTÉRISER LE RAISIN AVANT VENDANGE POUR L'ORIENTER VERS UN PROFIL DE VINIFICATION DÉFINI.

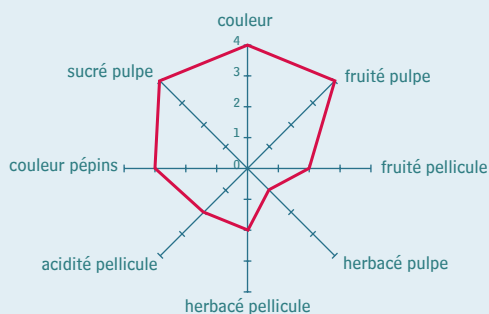
## [GRAPHIQUE 1] : EXIGENCES MINIMALES DE MATURITÉ DU GRENACHE.



## [TABLEAU 1] : CARACTÉRISTIQUES MOYENNES DES CÉPAGES DE LA VALLÉE DU RHÔNE À MATURITÉ (MOYENNE DES DONNÉES ICV DE 1995 À 2002).

Cépage	Sucre/Acidité	pH	Malique (g/l)	ApH1 (g/l)
Carignan 12,5% Vol.	58	3,3	2	1,1
Grenache 13% Vol.	70	3,4	1,5	0,7
Mourvèdre 12,5% Vol.	62	3,5	2,5	1,4
Syrah 12,5% Vol.	60	3,5	2,5	1,8

[GRAPHIQUE 2] : OPTIMUM DE MATURITÉ DU GRENACHE.



L'ANALYSE SENSORIELLE DU RAISIN EST UN OUTIL D'ÉVALUATION PRATIQUE ET COMPLÉMENTAIRE D'AUTRES MÉTHODES.

■ **L'optimum de maturité du grenache** est atteint lorsque la coloration des baies est complète, la pulpe très fruitée et très sucrée. La pellicule commence à devenir fruitée tout en restant acide et herbacée. Enfin, les pépins sont brun gris sans traces vertes (graphique 2).

Seules certaines parcelles, au potentiel qualitatif élevé, ont atteint ce profil sensoriel. Sur ces parcelles, il fallait cependant attendre que le raisin atteigne ce profil de maturité pour que le vin exprime pleinement son potentiel haut de gamme.

**Application pratique à la gestion des maturités.**

L'analyse sensorielle est un outil d'évaluation pratique du raisin, complémentaire des autres méthodes d'évaluation et de suivi :

> Évaluation agronomique : vigueur, date d'arrêt de croissance, charge, surface foliaire, état sanitaire...

> Contrôles réguliers du degré potentiel, de l'acidité totale et du pH. La dégustation ne mesure pas de façon objective la teneur en sucres du raisin. On est souvent surpris après dégustation d'un grenache de constater que son degré potentiel est déjà proche de 15 % vol. ! L'enregistrement de profils sensoriels simplifiés permet de comparer les évolutions d'une semaine à l'autre ou d'une année à l'autre, au même titre que l'enregistrement des contrôles de maturité ou des rendements de la parcelle. Les dégustations doivent porter sur 4 à 5 lots de trois baies minimum par parcelle, prélevés de façon aléatoire au vignoble, pour pouvoir porter un jugement sur une parcelle.

Lorsque le raisin atteint 12 % vol, il est ainsi possible de sélectionner les parcelles en plusieurs groupes, permettant d'ores et déjà d'orienter chaque parcelle vers un process de vinification spécifique.

> Les parcelles dont le raisin est rose devraient être orientées de préférence sur l'élaboration de rosé, et vendangés en fonction du degré potentiel exigé par le marché.

> Deux autres catégories de raisins se dégagent en fonction de la couleur de la baie :

■ Ceux dont la pulpe est encore peu fruitée et peu sucrée, la pellicule colorée de façon incomplète, ont plutôt vocation à élaborer des vins cœur de gamme. Les raisins doivent être vendangés à 14 % vol. À maturité, ceux qui ont les pulpes les plus fruitées et les pellicules les moins acides seront orientés plutôt sur des profils corsés, les autres sur des profils fruités.

■ Ceux dont le profil sensoriel se rapproche du profil de maturité optimale peuvent être destinés à l'élaboration de vins structurés et concentrés. Pour cela, ils seront vendangés à maturité complète, en fonction de l'analyse sensorielle, après avoir vérifié que le profil de maturité optimale a été parfaitement atteint et dépassé... ce qui se produit souvent à des degrés potentiels très élevés, supérieurs à 15 % vol !



LES EXIGENCES MINIMALES DE MATURITÉ DU GRENACHE SONT ATTEINTES QUAND LA PULPE DEVIENT NETTEMENT SUCRÉE ET FRUITÉE, TOUT EN RESTANT LÉGÈREMENT HERBACÉE.

[RÈGLES DE DÉCISION] À APPLIQUER SELON L'ÉTAT DES RAISINS

