

Des vins colorés et équilibrés grâce à une bonne maturité

Il n'y a pas une date de récolte optimale, valable pour tous, mais une date de récolte optimale pour un style de produit. Conseils pour élaborer des vins séduction.

> La croissance et la maturation des baies de raisin sont des phénomènes continus. Il n'y a donc pas, aux yeux du vigneron, de stade précis qui permette de dire que le fruit est mûr et bon à ramasser. A contrario, pour la plante, le fruit est mûr lorsque le pépin est apte à germer!

La date de vendange revêt une importance capitale quant aux répercussions considérables qu'elle a sur la qualité du produit final. Elle est la conjonction de multiples paramètres analytiques et gustatifs. Elle est influencée ou dictée par le climat, le goût des consommateurs, des médias, la disponibilité de la cuverie, le rythme du chantier de vendange, le style de vin que l'on cherche à obtenir... Aussi, déterminer la date optimale de récolte ressemble plus à un casse-tête qu'à une sinécure.

La notion de maturité a évolué

Historiquement et au niveau mondial, l'idée que l'on a pu se faire de la maturité a varié. Ainsi, avant le milieu des années quatre-vingt, les vignerons vendangeaient lorsque la quantité de sucres dans les baies correspondait au niveau d'alcool qu'ils espéraient obtenir dans le vin. Les études de maturité ne portaient guère que sur le degré potentiel. Les vins rouges étaient ainsi caractérisés par des degrés alcooliques modérés, des acidités totales élevées et une prédominance de tanins astringents. Leur séjour en cave était nécessaire afin de les assouplir et avant de les boire.

Les années 1980 – 1990 représentent l'apogée de la réflexion sur l'utilisation du bois. À l'époque, on parlait plus facilement de la provenance des fûts, de



HISTORIQUEMENT ET AU NIVEAU MONDIAL, L'IDÉE QUE L'ON A PU SE FAIRE DE LA MATURITÉ A VARIÉ.

l'origine des bois, du tonnelier, de la chauffe... que de l'origine des raisins et de la cinétique de leur maturation.

Depuis le début des années quatre-vingt-dix, on parle de maturité des pellicules et des pépins. C'est à cette époque que l'on a vu apparaître des études spécifiques visant à quantifier les polyphénols dans le raisin ainsi que les premières publications sur la méthodologie de la dégustation des baies. L'engouement fut tel que l'on a rapidement vu émerger un vocabulaire spécifique visant à caractériser au mieux la perception gustative des polyphénols et celle des tanins en particulier; ainsi peuvent-ils être verts, secs, durs, amers, râpeux, veloutés, soyeux, fins, mûrs... et la liste n'est pas exhaustive! À cette époque également, la mondialisation et l'influence des nouveaux pays producteurs ont dicté la marche à suivre. L'Australie en tête, forte d'études réalisées auprès de consommateurs, a martelé qu'il était nécessaire à présent de produire des vins avec une absence totale de défauts, notamment d'arômes végétaux, avec un fruit intense et une bouche soyeuse. Appuyée par les médias et les critiques internationaux, dont la préférence va vers les vins concentrés, la surmaturation est apparue comme la technique à suivre pour atteindre ces objectifs.

La recherche d'une parfaite maturité

La Vallée du Rhône n'a pas échappé à cet effet de mode. Dans notre région, on cherche désormais à produire des vins rouges à la fois plus souples et plus tanniques que par le passé mais également plus riches, plus colorés et empreints d'une certaine sucrosité. Ce contexte pousse les vignerons à placer la concentration en sucres au second plan, derrière l'évaluation du développement physiologique de la pellicule et des pépins. En conséquence, on attend de plus en plus avant de récolter surtout si l'on bénéficie de conditions climatiques très favorables, comme lors des millésimes récents.

La figure n° 1 représente la position des millésimes depuis 1985 selon leur valeur en intensité colorante et en degré acquis et permet d'illustrer parfaitement cet état de fait.

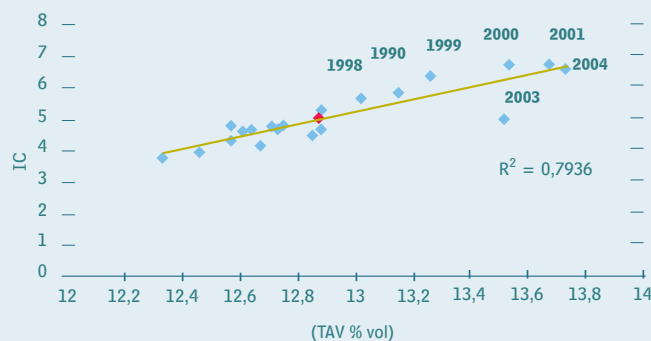
Premièrement, il est intéressant de noter que les deux paramètres sont très bien corrélés ($R^2 = 0,80$) et que par conséquent, lorsqu'on veut des vins colorés, on obtient également des vins riches en alcool. Deuxièmement, la figure montre que les millésimes récents se situent tous, hormis 2002, en haut à droite du graphique et que cette tendance s'accélère depuis 1998. Rappelons néanmoins que cette évolution n'est pas entièrement imputable à la date de récolte mais que la sélection de clones plus colorés sur Grenache, la part plus importante de Syrah dans les assemblages

ainsi que les techniques d'extraction, flash détente par exemple, commencent à porter leurs fruits.

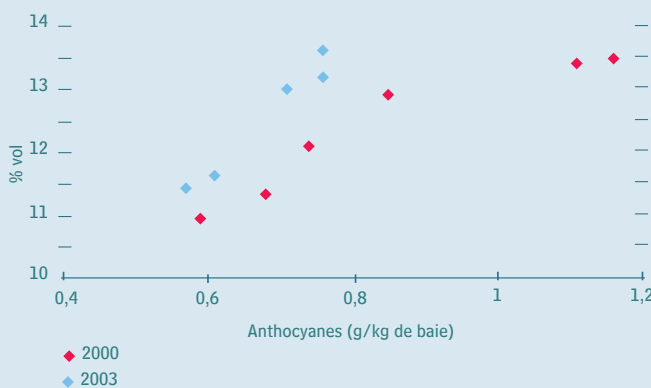
D'autre part, tout le monde sait, du moins ceux qui l'ont travaillé, que le Grenache est un cépage difficile à gérer. Hormis ses atouts (gras, arômes, sucrosité) si on le compare aux autres cépages, il contient effectivement peu d'anthocyanes, une acidité faible, une prédisposition à l'oxydation, une richesse en sucres élevée et, cerise sur le gâteau, il est très sensible aux conditions climatiques du millésime. Si certaines années la concentration en anthocyanes progresse régulièrement (2000) pour d'autres, par contre, elle stagne et a du mal à progresser (2003) alors que la concentration en sucres avance régulièrement (voir figure n° 2).

[FIGURE 1] : POSITION DES MILLÉSIMES SELON LES VALEURS D'INTENSITÉ COLORANTE (420 + 520) ET DU TAV (1985 - 2004) LORS DE LEUR PASSAGE À L'AGRÈMENT.

(source : Analyses d'agrément de Côtes du Rhône régionaux et Côtes du Rhône Villages réalisées par le laboratoire d'Inter Rhône).



[FIGURE 2] : COMPARAISON DES ÉVOLUTIONS DES TENEURS EN ANTHOCYANES ET DEGRÉ POTENTIEL SUR LES MILLÉSIMES 2000 ET 2003.



Un écart entre maturité phénolique et maturité technologique

L'écart entre maturité phénolique (couleur – tanins) et maturité technologique (sucres – acides) est ainsi assez fréquent. Cet écart est d'autant plus important que le climat est chaud. 2003 illustre bien ce phénomène : les vins sont forts en degrés, avec des tanins durs, secs et moins de fraîcheur. Les climats chauds, que les prévisions des spécialistes tendent à confirmer pour notre région dans un proche avenir, sont des climats d'excès. Ce type de climat, en plus du déséquilibre, accentue les risques d'hétérogénéité des raisins dus à des blocages par excès de stress hydrique et accentue également le risque de brûlure et d'échaudage sur grappes par excès de trop fortes températures. On voit bien, dès lors, qu'obtenir un échantillon de baies représentatif de la parcelle est très difficile. Néanmoins, cette étape est primordiale au risque d'être surpris à la première analyse sur moût.

Bien évaluer la maturité

Pour caractériser au mieux cet échantillon plusieurs analyses sont à la disposition du vigneron.

La première analyse est visuelle. Il est impératif de passer dans ses parcelles et de juger, en premier lieu, de l'état sanitaire puis du potentiel qualitatif (taille des baies, taille des grappes, coloration, hétérogénéité...). L'empirisme veut que l'on apprécie également la couleur du pinceau, la résistance à l'égrenage, la diffusion des anthocyanes sur les doigts, la lignification de la rafle ainsi que les qualités gustatives de la baie tout entière.

La tendance actuelle veut que l'on se détourne de plus en plus des mesures numériques pour se focaliser presque exclusivement sur ses perceptions gustatives. Or, si le passage régulier dans les parcelles permet d'apprécier correctement l'évolution qualitative du potentiel tannique de la vendange ainsi que la perte de caractères végétaux, il semble assez difficile, au contraire, de juger du potentiel aromatique ou encore des équilibres sucres/acides. Sur ce point, l'appareillage de laboratoire ou de terrain donnera une mesure beaucoup plus fiable que le dégustateur. En laboratoire, les mesures du pH, de l'acidité totale et du degré potentiel sont inéluctables. L'absorbance à 280 nm, sur un échantillon de baies préalablement préparé, ainsi que l'absorbance à 520 nm renseigneront respectivement sur la quantité de polyphénols (structure tannique) et sur celle en anthocyanes (couleur). Ces mesures sont intéressantes pour caractériser un millésime, un terroir ou faire des sélections de parcelles. Alliées à la dégustation des baies, qui renseigne sur la qualité des tanins, c'est un outil performant d'aide à la décision. Attention, ces deux mesures sont com-

plémentaires et ne se substituent pas l'une à l'autre. Enfin, le climat est également un élément qui joue dans la balance. Comparativement, dans les autres pays viticoles de l'hémisphère sud par exemple, le climat est moins incertain et pose moins problème. En Vallée du Rhône, à la fin du mois d'août, tout le monde a les yeux rivés vers le ciel et la prise de risque est parfois difficile à gérer. Les millésimes comme 2002 nous l'ont bien montré.

Une date optimale de récolte pour chaque style de vin

On s'aperçoit enfin que la phase de maturation revêt une importance toute particulière et nécessite de multiples observations. Les études pour évaluer la maturité, de manière à déterminer au mieux la date de récolte, sont autant d'outils d'aide à la décision. Il faut dans tous les cas éviter la sous-maturité qui conduit le plus souvent à des vins de piètre qualité mais aussi la surmaturité que l'on réservera – lorsque la matière première s'y prête et que c'est le type de vins que l'on souhaite élaborer – à des vins ambassadeurs.

Pour finir, rappelons qu'il n'y a pas une date de récolte optimale, valable pour tous, mais une date de récolte optimale pour un style de produit. Cette date varie évidemment en fonction du type de vin que l'on souhaite proposer à ses clients afin de satisfaire leurs exigences. Il va sans dire que le choix du style de vin doit être préalable au choix de la date de récolte. Chacun doit ensuite travailler sa matière première, toujours dans ce même objectif, en adaptant les techniques de vinification aux potentialités de chaque sélection et en évitant de vouloir faire à tout prix des chevaux de course avec des mulets (rendements démesurés).