



Quel raisin pour quel vin ?

POINT RHÔNE

Juillet 2005 - N° 3

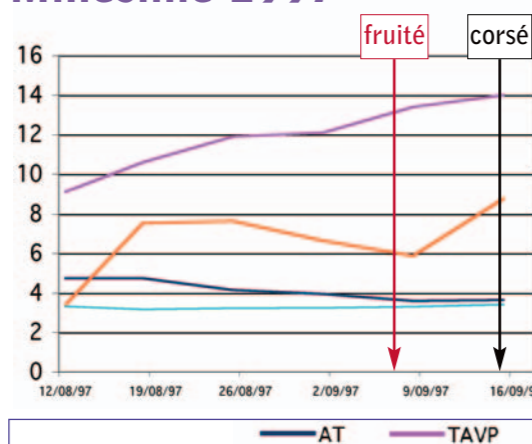
L'étude de maturité pour récolter au meilleur moment

Le profil du vin à élaborer oriente la date des vendanges

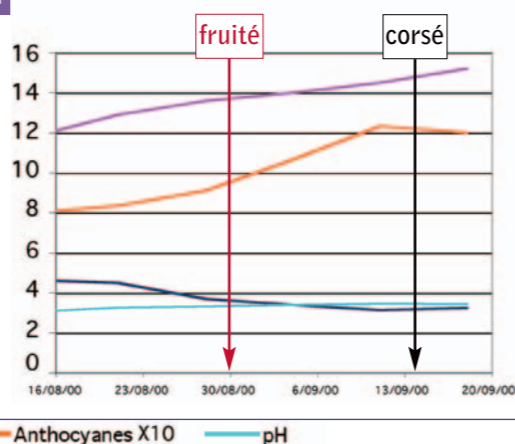
On choisit la date des vendanges en fonction du profil gustatif du vin souhaité. Les maturités technologique et phénolique sont souvent décalées. La date de récolte optimale est donc un compromis à faire entre ces deux dates.



Millésime 1997



Millésime 2000



Résultats analytiques d'une même parcelle de Grenache (Gard sud) sur deux millésimes différents.

Les dates de vendanges pour un vin fruité ou corsé varient en fonction du millésime. L'écart entre l'objectif pour un vin fruité ou pour un vin corsé est de 1 semaine en 1997 alors qu'il est de 2 semaines en 2000.



Pour élaborer un vin fruité ou un vin corsé,

Obtenir des raisins sains et à maturité technologique est un minimum requis. Récolter des raisins en sous-maturité conduit à des vins de piètre qualité.

Vin fruité	Vin corsé
Le suivi des paramètres degré, AT, pH est fondamental.	Rechercher l'obtention d'une maturité phénolique optimale avec des tanins présents mais fondus.
Eviter la surmaturité.	Eviter les caractères végétaux et tanins agressifs.
Eviter les degrés trop élevés, en particulier avec le Grenache.	
L'analyse de l'azote assimilable à l'encuvage est importante, d'autant plus que la maturité est avancée.	

5€

INTRODUCTION

Pourquoi faire une étude de maturité ?

La qualité du vin, quel que soit son style, dépend en grande partie de celle du raisin. La connaissance du raisin est donc essentielle. Entre véraison et maturité, le suivi de maturation permet de définir le moment où le raisin présente le potentiel œnologique le mieux adapté aux objectifs fixés.

Il n'existe pas une évaluation de la maturité mais plusieurs.

Maturité technologique ou pulpaire = degré probable + acidité totale + pH.

Maturité phénolique = anthocyanes (couleur) + composés phénoliques totaux (tanins et autres). Il est possible, voire fréquent pour le Grenache, d'observer un décalage entre ces maturités : les sucres s'accumulent souvent plus rapidement dans la pulpe que les anthocyanes dans la pellicule. L'écart est d'autant plus important que le climat est chaud. Aussi, la date de vendange est très souvent un compromis, choisi en fonction des objectifs de vins à produire.

Le réseau maturité

Inter Rhône, en coordination avec les partenaires de la vallée du Rhône, assure depuis plus de 20 ans le suivi d'un réseau de parcelles représentatif des vignobles de la vallée du Rhône. Les références acquises permettent de comparer les millésimes et de suivre l'évolution du vignoble dans le temps. L'intérêt pour le vigneron est de situer ses parcelles par rapport à celles du réseau, de se comparer à la tendance générale, en matière de précocité et de potentiel qualitatif. Ces données lui sont également utiles pour adapter ses schémas de vinification.

L'étude de maturité à la parcelle

Cet outil doit permettre au vigneron d'obtenir des critères suffisamment pertinents pour évaluer la qualité de sa vendange et prendre, de manière responsable, la décision de récolter.

Quels objectifs ?

- Déterminer la date optimale de vendange, en fonction du rapport sucres/acide.
- Préciser cette date, pour les rouges, par la connaissance de la teneur des baies en anthocyanes.
- Prévoir l'organisation à la cave, en particulier adapter l'itinéraire de vinification au potentiel de la vendange.
- Prévenir les arrêts de fermentation en appréciant la fermentescibilité des moûts.
- Acquérir une meilleure connaissance des terroirs : établir une base de données par parcelle.
- Comparer les millésimes.





QUELLES ANALYSES DE MATURETÉ, À QUELS MOMENTS ET POURQUOI ?



Guide du prélèvement

A FAIRE

Pour suivre l'évolution des maturités technologique et phénolique, faire au moins trois prélèvements échelonnés avant la récolte, par unité culturale homogène et par cépage :

- 1^{er} au 3^e prélèvement : recueillir 200 baies pour la maturité technologique et des fractions de grappes pour la maturité phénolique.
- le 4^e prélèvement est complémentaire : récolter des grappes entières pour une évaluation plus fine et représentative des caractéristiques analytiques du moût.



Attention

il y a toujours une différence entre les prévisions et la réalité (entre degré probable et degré final notamment), il faut donc être le plus représentatif possible : même préleveur, même méthode, même matériel.

A ÉVITER

- le délai entre la récolte des échantillons et l'analyse.
- le passage au réfrigérateur des échantillons de moût, car cela fausse les résultats d'analyse de l'acidité totale et du pH.

Degré, Acidité Totale, pH, poids de 200 baies

Ces paramètres sont indispensables à contrôler :

- sur raisin pour suivre leur évolution et déterminer la date de récolte,
- sur moût, après homogénéisation, pour préciser les modes de vinifications.

	Degré probable	Acidité Totale	pH	Poids de 200 baies
Intérêt de l'analyse au niveau du réseau	Donne le niveau de précocité du millésime.			Donne la tendance du millésime. Renseigne sur le rendement global. Attention • très fluctuant d'un secteur à l'autre (hausse en cas de pluie, baisse par fort mistral...)
Intérêt de l'analyse au niveau de la parcelle	Définir la date de récolte (entre le minimum réglementaire et le maximum défini par l'objectif produit). Prévoir le chantier de récolte. Attention • aux degrés élevés : risque de fermentation languissante et de déséquilibre gustatif. • le degré final dépend aussi de la vinification (rendement des levures, température...) • il y a souvent un écart entre degré probable et degré sur vin fini.	Définir la date de récolte. Prévoir l'équilibre organoleptique du vin. Prévoir une éventuelle correction d'acidité du moût. Ajuster le sulfitage. Attention • une acidité trop basse pour les blancs et rosés est synonyme de perte de fraîcheur. • aux pH élevés, propices aux développements microbiens : risque d'instabilités.		Evaluer le rapport jus/pellicules. Orienter le schéma de vinification. Exemples : saignée, durée de macération...

Anthocyanes, Composés Phénoliques Totaux

CPT = Composés Phénoliques Totaux. Mesure l'ensemble des polyphénols, c'est-à-dire les anthocyanes, les tanins, les acides phénols... Ces analyses, de plus en plus pratiquées, sont d'autant plus importantes à faire que l'on souhaite élaborer un vin riche en polyphénols, du type corsé. On les pratique sur raisin, pour chaque cépage, en prélevant des fractions de grappes (grande variabilité entre cépages). Elles n'ont aucun intérêt sur moût. En cours de maturation, la concentration en anthocyanes augmente, passe par un maximum avant de chuter, en revanche, la concentration en CPT est stable de la véraison à la récolte.

	Anthocyanes	CPT
Intérêt de l'analyse au niveau du réseau	Situer sa parcelle par rapport au réseau.	Comparer les millésimes.
Intérêt de l'analyse au niveau de la parcelle	La concentration en anthocyanes du raisin donne une bonne idée de l'intensité colorante du vin. Récolter à maturité phénolique. Sélectionner les parcelles selon leur potentiel couleur.	La teneur en CPT du raisin n'est pas corrélée à la mesure de l'indice de polyphénols totaux du vin (DO 280).

Azote, potassium, acide malique, acide tartrique

Ces paramètres secondaires apportent un complément d'information pour piloter d'éventuelles corrections de la vendange à la cuve. Au niveau du réseau, l'analyse est faite sur raisins pour avoir la tendance du millésime. Pour la parcelle, on conseille de faire l'analyse sur moût, à l'encuvage après homogénéisation. La cinétique d'évolution de ces paramètres, en cours de maturation, ne présente pas d'intérêt.

	Azote assimilable	Potassium	Acide malique	Acide tartrique
Intérêt de l'analyse au niveau du réseau	Apprécier la tendance du millésime. Comparer les millésimes entre eux.			
Intérêt de l'analyse au niveau de la parcelle	Connaître la teneur en azote assimilable pour assurer la fermentescibilité du moût (en fonction du besoin en azote des levures). Correction possible par ajout (cf réglementation) Attention • certains cépages ont tendance à être carencés en azote (Grenache).		Pas de correction.	Correction possible par ajout (cf réglementation)

A la recherche de critères plus pertinents

Pour que le vigneron puisse prévoir de manière plus précise la couleur et la structure de son vin final, des études en laboratoire sont en cours. Certaines, basées sur la chromamétrie, permettront de mieux renseigner sur la couleur des baies, là où l'œil humain ne perçoit plus de différence. D'autres, visent à mieux apprécier la facilité d'extraction des composés phénoliques. Ces mesures doivent être simples, rapides et efficaces pour permettre au vigneron de décider d'une date de récolte ou orienter une sélection.

La dégustation des baies

Pourquoi ?

Premier intérêt : observer les vignes pour apprécier l'hétérogénéité de la vendange, son état sanitaire et le volume probable de la récolte. C'est un complément d'informations aux analyses classiques de laboratoire qui sert à :

- affiner la date de récolte selon l'objectif qualitatif fixé,
- orienter les vinifications (par exemple si les tanins sont durs on limite leur extraction).



Comment ?

Cette méthode empirique demande beaucoup d'expérience et d'entraînement :

- après véraison, on procède à plusieurs passages,
- le travail consiste à noter la diminution des goûts végétaux et l'évolution qualitative des tanins.

Le déclenchement de la vendange intervient quand le vigneron estime avoir atteint l'optimum qualitatif.

Attention

Comme pour tout prélèvement, l'échantillonnage doit être représentatif de la parcelle.



Comment ?

La dégustation des baies