



© B Favre

Viognier et grenache B : une date de récolte déterminante

Le Service technique d'Inter Rhône a étudié l'impact de la date de vendange sur le profil sensoriel des vins. Résultats d'expérimentation sur deux cépages majeurs : le viognier et le grenache blanc.

Dans le cadre de ses études sur le réchauffement climatique, le Service technique d'Inter Rhône a mené en 2019 une expérimentation sur le potentiel variétal du grenache blanc et du viognier.

Différents niveaux de maturité ont été étudiés pour ces cépages, afin d'évaluer leur impact sur le profil sensoriel des vins. Fixer la date optimale de récolte d'un cépage est une action déterminante pour la qualité future des vins et doit tenir compte des paramètres suivants :

- La maturité technologique (équilibre acides et sucres) ;
- La maturité phénolique (qualité anthocyanes et tanins) ;
- La maturité aromatique (révélation des arômes variétaux).

Ainsi, il n'est pas toujours évident de trouver le bon compromis entre ces maturités et d'évaluer les possibles conséquences sur le profil organoleptique du vin issu d'une récolte trop précoce ou trop tardive. Pour réaliser cet essai, deux parcelles expérimentales du sud de la Vallée du Rhône ont donc été sélectionnées.

Quatre modalités issues d'une même parcelle de viognier ont été vinifiées à la

cave expérimentale d'Inter Rhône afin d'étudier les caractéristiques sensorielles de ce cépage en fonction de 4 niveaux de maturité.

Une parcelle de grenache blanc a également été récoltée avec deux dates de vendanges "proches", distantes de 7 jours seulement, pour étudier l'éventuel impact sensoriel d'un faible écart de maturité technologique.

Les vins ont tous été vinifiés selon un protocole standard et identique.

Protocole de vinification suivi pour les deux cépages

- Levurage avec la levure 4 600 à raison de 20 g/hL.
- Fermentation à une température de 18-19 °C en moyenne.
- Collage à la bentonite à 40 g/hL à mi-fermentation.
- Pas de fermentation malolactique.
- Mise en bouteilles fin 2019 en conditions contrôlées (faible TPO, sulfite à 30 mg/L de SO₂ libre).

Les dégustations ont été réalisées huit mois après leur conditionnement par le jury expert d'Inter Rhône, spécifiquement entraîné pour l'évaluation d'essais techniques.

Les vins ont été rendus anonymes et dégustés en verres noirs, dans un ordre aléatoire pour chacun des juges. Ces derniers n'avaient pas connaissance de l'objectif de l'essai.

Des traitements statistiques ont été réalisés sur les données de dégustation afin de voir la robustesse des tendances et différences observées.

Cette expérimentation montre qu'en fonction de la date de vendange, le profil organoleptique d'un vin élaboré selon un même process peut varier de manière significative sur certains paramètres olfactifs et gustatifs.

Évidemment, l'état sanitaire et les conditions de fermentation (température, souche de levure, opérations pré-fermentaires et fermentaires) ont leur importance et permettront de se rapprocher au plus près de l'objectif organoleptique souhaité pour chaque produit, mais la date de vendange reste un paramètre clé à ne pas négliger. 💧



Viognier

Grenache blanc

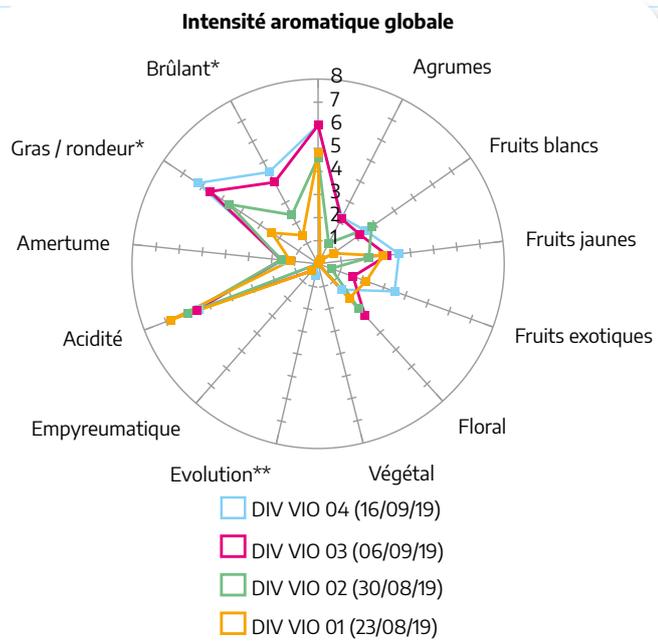


RÉSULTATS ANALYTIQUES

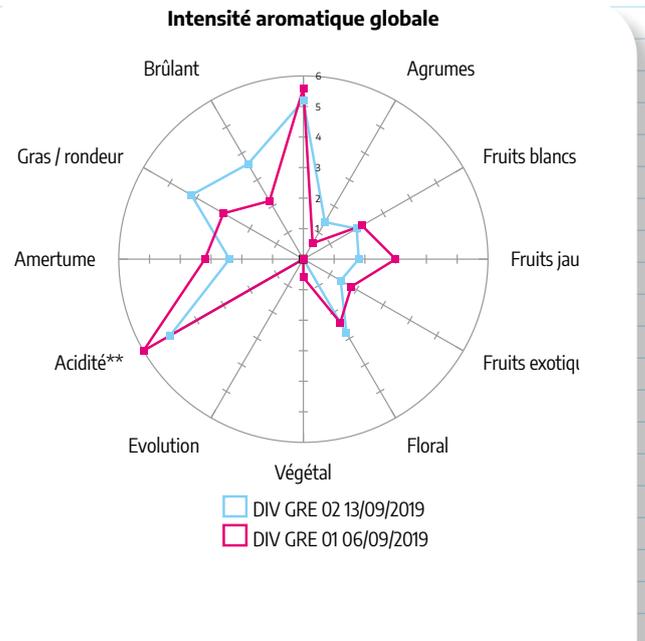
Modalité	Date de récolte	TAV (% vol)	Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄):	pH
DIV VIO 01	23/08/2019	10,22	4,17	3,22
DIV VIO 02	30/08/2019	11,17	3,42	3,3
DIV VIO 03	06/09/2019	13,01	2,92	3,37
DIV VIO 04	16/09/2019	15,81	2,55	3,47

Modalité	Date de récolte	TAV (% vol)	Acidité totale (g/L H ₂ SO ₄):	pH
DIV GRE 01	6/09/2019	12,89	3,04	3,27
DIV GRE 02	13/09/2019	13,43	2,83	3,3

RÉSULTATS SENSORIELS OBTENUS APRÈS DÉGUSTATION, 8 MOIS APRÈS CONDITIONNEMENT



Degré de significativité des différences observées: *10 %, **5 %, ***1 %



Degré de significativité des différences observées: *10 %, **5 %, ***1 %

COMMENTAIRES

Pour le **viognier**, en intensité aromatique globale, ce sont les modalités ayant les plus hauts degrés qui sortent comme étant les plus expressives, notamment en arômes de fruits jaunes (pêche, abricot) caractéristiques de ce cépage.

Par contre, pour les modalités récoltées plus tôt, on observe davantage de notes florales ainsi qu'une plus grande acidité, moins de rondeur, moins de brûlant et un équilibre plus agréable.

Une vendange précoce de ce cépage (23/08/2019) donne un vin acide, peu expressif et manquant de rondeur. À l'inverse, une vendange tardive (16/09/2019) donne un profil aromatique, expressif mais avec une bouche plus lourde, manquant de vivacité.

Le meilleur compromis semble être la modalité vendangée le 6 septembre, qui présente un équilibre intéressant, de la fraîcheur et de la complexité aromatique.

À ce stade, le **grenache blanc** récolté en premier est légèrement plus expressif que le second, avec des notes de fruits blancs et de fruits jaunes plus présentes, une acidité significativement plus élevée et moins de rondeur.

Le grenache blanc récolté le 13 septembre semble légèrement moins fruité au nez, mais la bouche est sensiblement différente avec moins d'acidité, moins d'amertume, plus de gras et un brûlant nettement plus perceptible.

L'équilibre semble vraiment différent avec seulement 7 jours de décalage.

Pour ce cépage, les écarts de maturité technologique sont faibles entre les deux dates, mais l'impact sur le profil organoleptique est net, et le profil produit le plus intéressant semble être celui avec la date de récolte la plus précoce.