

# Quelques clés pour suivre la maturité du Grenache

Viviane Bécart

## Pourquoi déguster les baies ?

À l'approche de la maturité, déguster les baies de raisin permet d'appréhender leur maturité. Cette méthode vient en complément des analyses de moût (titre d'alcool potentiel, acidité, pH) qui sont des paramètres analytiques essentiels pour suivre la maturité.

Déguster les baies est particulièrement intéressant pour le cépage Grenache, dont le chargement en sucre est rapide mais dont la maturité polyphénolique nécessite parfois un peu plus de temps. Nous vous proposons une méthode de suivi de la maturité par la dégustation de baies, élaborée en tenant compte d'éléments trouvés dans la bibliographie, réadaptés au cépage Grenache.

Une grille de notation pour faciliter la dégustation est proposée à la suite de cette fiche.

## Étapes à suivre

☑ **Prélever des baies avec le pédicelle.** Les baies doivent être prélevées de façon aléatoire, sur plusieurs souches, sur toutes les faces de la végétation (exposée / non exposée), à différents endroits des souches. Pour faire un bon prélèvement matu, vous pouvez aussi [consulter la fiche technique](#)



Les baies peuvent également être dégustées sur place dans la parcelle.

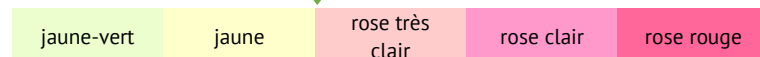
☑ Examiner **l'homogénéité de la couleur des baies.** Si les baies prélevées sont dégustées directement sur place, il est important d'observer ce paramètre d'homogénéité du lot malgré tout.

Moins le lot est homogène, plus il faut déguster de baies pour avoir une bonne appréciation de la maturité.



☑ **Couleur et saveur du jus :** Prélever une dizaine de baies et les presser pour en obtenir un peu de jus et observer sa couleur. Pour le Grenache, dont le moût est naturellement clair, un moût de raisin peu mûr aura des reflets jaune-vert. À maturité le jus aura des reflets roses mais sera rarement très rouge.

### ➤ Couleur du jus



➤ **Saveur du jus :** la saveur est appréciée par son équilibre sucre / acide. Ce critère n'est pas toujours significatif. Pour le Grenache, le moût est rapidement « sucré » mais devient aromatique en toute fin de maturation.

☑ **Examiner visuellement les baies une par une.** On observe : la couleur de la pellicule, la fermeté de la baie

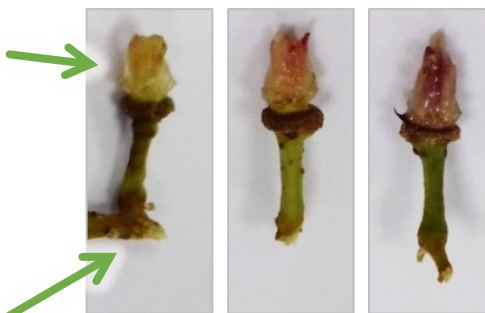
- La **couleur des baies** : elle passe du vert au jaune pâle en début de véraison, pour passer progressivement du rouge au noir.
- La **fermeté des baies** s'apprécie en palpant doucement les baies.



☑ **Détacher la baie du pédicelle.**

On observe : la force nécessaire pour détacher la baie, la quantité de chair arrachée restant sur le pinceau, la couleur du pinceau, et la couleur de la rafle côté pédicelle.

- Le **pédicelle** est de plus en plus facile à retirer au fil de la maturation. C'est un indice dont on peut tenir compte mais ce n'est pas le plus essentiel pour apprécier la maturité du Grenache. Ce paramètre dépend du cépage, certains cépages s'égrènent plus facilement que d'autres en fin de maturation.
- La **quantité de chair** arrachée avec le pédicelle est importante en début de maturation et diminue avec le temps. Pour des baies très mûres, il n'y a quasiment pas de chair sur le pinceau.
- La **couleur du pinceau** : elle passe du vert-jaune au rose-rouge au cours de la période de maturation. Pour le Grenache, cépage en général peu coloré, c'est un bon indicateur à observer, qui discrimine assez bien la maturité technologique de la maturité phénolique.
- La couleur du pédicelle, ou, de façon plus générale, la couleur des rafles, est également un indicateur de maturité. Cependant cet indicateur pour le Grenache est moins évident, car la couleur de ses rafles dépend aussi fortement de sa bonne nutrition azotée. Ainsi une carence en azote n'est pas signe de maturité des rafles, et, à l'opposé, un Grenache aux rafles très vertes est signe d'une bonne teneur en azote, pas d'une sous-maturité.



☑ **Goûter les baies**

- Déguster la pulpe en écrasant la baie dans la bouche, sans la mâcher : noter son potentiel sucré  
Cracher les pépins dans sa main pour les déguster à l'étape suivante
- Garder la pellicule dans la bouche et la mâcher **10 fois** avant de noter le potentiel astringent de cette pellicule. Il est important de mâcher toutes les baies dégustées le même nombre de fois, car l'astringence survient plus ou moins rapidement en fonction de la maturité. Une pellicule très mûre ne laisse pas ou très peu de sensation d'astringence en bouche mais plutôt une sensation veloutée.
- Observer les pépins mis de côté : noter leur couleur.  
Elle passe du vert-jaune au brun au fil de la maturation. Pour le Grenache, il est plus pertinent de noter la couleur de la face dorsale car la face ventrale conserve des secteurs vert-jaune jusqu'à un stade de maturité très avancé.



Face ventrale

Face dorsale

- Croquer les pépins, seulement à partir du stade où ils commencent à brunir... S'ils sont verts, leur forte astringence risque de saturer vos capacités de dégustation. Noter leur dureté sous la dent, et la sensation d'astringence en bouche. Un pépin très mûr ne sera plus astringent et aura même des arômes torréfiés.

### Références bibliographiques

- J. Rousseau et D. Delteil. Présentation d'une méthode d'analyse sensorielle des baies de raisin. Principe, méthode, interprétation. Revue Française d'œnologie, juillet-août 2000. [https://www.delteil-consultant.com/pdf/RD/analysesensoraisins\\_RFOE183\\_juilletaout2000.pdf](https://www.delteil-consultant.com/pdf/RD/analysesensoraisins_RFOE183_juilletaout2000.pdf)
- InterLoire. Comment déguster les baies de raisin ? Application au Cabernet Franc de Loire. Fiche Technique consultable en ligne sur [www.techniloire.com](http://www.techniloire.com).
- Expérimentations sur le Grenache menées par l'Institut Rhodanien

## Grille de notation pour la dégustation de baies de Grenache.

Cette fiche peut servir à suivre l'avancée des maturités sur une même parcelle. Ne pas hésiter à déguster plus de 10 baies par prélèvement

Elle permet aussi de fixer des objectifs de « note sur 5 » par variable observée, pour différents types de profils produits par exemple (rosé, rouge fruité, rouge de garde...)

Faire la moyenne des notes obtenues permet de tenir compte des différents paramètres de maturité pour suivre l'évolution globale.

| Date :   | Échelle de 1 à 5        |          |                 |                       |                        | ① | ② | ③ | ④ | ⑤ | ⑥ | ⑦ | ⑧ | ⑨ | ⑩ | MOYENNE |
|--|-------------------------|----------|-----------------|-----------------------|------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---------|
|  | ← - mûr                 |          |                 |                       | + mûr →                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| <b>Examen du lot de baies</b>  | <b>1</b>                | <b>2</b> | <b>3</b>        | <b>4</b>              | <b>5</b>               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Homogénéité de la couleur des baies du lot                                     | pas homogène            | 2        | 3               | 4                     | homogène               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| <b>Presser 10 baies, extraire un peu de jus</b>                                | <b>1</b>                | <b>2</b> | <b>3</b>        | <b>4</b>              | <b>5</b>               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Couleur du jus (à adapter au cépage)   | jaune-vert              | jaune    | rose très clair | rose clair            | rose rouge             |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Saveur du jus  | très herbacé            | 2        | 3               | 4                     | très sucré, aromatique |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| <b>Examen des baies une par une</b>  | <b>1</b>                | <b>2</b> | <b>3</b>        | <b>4</b>              | <b>5</b>               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Couleur de la baie   | vert                    | rose     | rouge           | noir à reflets rouges | noir                   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Fermeté de la baie   | très dure               | dure     | ferme           | molle                 | très molle             |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| <b>Détacher le pédicelle de la baie</b>  | <b>1</b>                | <b>2</b> | <b>3</b>        | <b>4</b>              | <b>5</b>               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Force pour détacher le pédicelle *   | difficile               | 2        | 3               | 4                     | très facile            |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Quantité de chair arrachée avec le pédicelle                                   | beaucoup                | 2        | 3               | 4                     | très peu               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Couleur du pinceau   | blanc                   | rosé     | rose-rouge      | rouge clair           | rouge violacé          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Couleur de la rafle côté pédicelle *   | vert fluo               | 2        | jaune           | 4                     | marron clair           |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| <b>Déguster la pulpe (sans mâcher la pellicule), mettre les pépins de côté</b> | <b>1</b>                | <b>2</b> | <b>3</b>        | <b>4</b>              | <b>5</b>               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Maturité sucre acide de la pulpe *   | acide                   | 2        | 3               | 4                     | sucré                  |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| <b>Mâcher 10 fois la pellicule</b>   | <b>1</b>                | <b>2</b> | <b>3</b>        | <b>4</b>              | <b>5</b>               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Astringence de la pellicule après 10 mâches                                    | très astringent         | 2        | 3               | 4                     | velouté                |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| <b>Observer et goûter les pépins</b>   | <b>1</b>                | <b>2</b> | <b>3</b>        | <b>4</b>              | <b>5</b>               |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Couleur des pépins (face dorsale) *  | vert                    | jaune    | marron clair    | marron foncé          | très brun              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Dureté / croquant des pépins   | un peu mou              | 2        | 3               | 4                     | très croquant          |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |
| Sensation en bouche (amertume, astringence)                                    | très amère, astringente | 2        | 3               | sans astringence      | torréfiée              |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |         |

\* Critère moins significatif que les autres pour caractériser l'évolution de la maturité phénolique du Grenache, mais utile à observer en complément (ou pour d'autres cépages)