

La Maturation

Fiches de dégustation de baies - IFV

Descripteur 1

Sucré de la pulpe

Noter la sensation perçue après séparation de la pellicule des jus des baies.

1	Pulpe peu sucrée	
2	Pulpe moyennement sucrée	
3	Pulpe sucrée	
4	Pulpe très sucrée	

Descripteur 2

Acidité de la pulpe

Noter la sensation perçue après séparation de la pellicule des jus des baies.

1	Pulpe peu sucrée	
2	Pulpe moyennement sucrée	
3	Pulpe sucrée	
4	Pulpe très sucrée	

Descripteur 3

Intensité tannique de la pellicule

Evaluer la difficulté à passer la langue deux fois sur le palais après y avoir passé le broyat sur le palais.

1	La langue glisse sans effort sur le palais	
2	La langue est légèrement accrochée	
3	La langue glisse avec difficulté	
4	La langue glisse avec grande difficulté	

Descripteur 4

Sécheresse des tanins de la pellicule

Noter la facilité à re-saliver et la sensation de douceur tactile et de finesse du grain des tanins après avoir passé le broyat de pellicule sur le palais.

1	La langue glisse sans effort sur le palais, aucune difficulté à re-saliver, sensation de grain fin et soyeux	
2	La langue est légèrement accrochée, difficulté à re-saliver, sensation de grain grossier	
3	La langue glisse avec difficulté, difficulté à re-saliver pendant quelques secondes, sensation de grain grossier	
4	La langue paraît presque collée au palais, difficulté à re-saliver pendant plus de 5 secondes, sensation agressive sur le palais	

Descripteur 5

Intensité tannique des pépins

Noter l'intensité tannique après avoir passé le broyat de pépins sur le palais, puis la langue.

1	La langue glisse sans effort sur le palais	
2	La langue est légèrement accrochée	
3	La langue glisse avec difficulté	
4	La langue glisse avec grande difficulté	

Descripteur 6

Arômes de la pellicule

Noter les arômes dominants sur la dégustation des pellicules

1	Herbacée	
2	Neutre	
3	Fruité	
4	Confiture	



La Maturation

Fiche de Maturation n°

Parcelle :

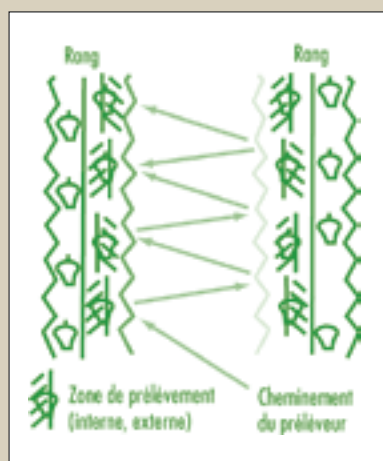
Cépage :

Conseils pour réussir un prélèvement



- Identifier sur la propriété les différents îlots de terroirs homogènes susceptibles d'assurer une maturation des raisins dans des conditions représentatives.
- Identifier les rangs où seront réalisés les prélèvements en tenant compte de l'encépagement.
- Tenir compte de la nature des sols et du sous-sol pour définir le nombre de contrôles de maturité à réaliser.
- Prélever 200 à 400 baies prises au hasard sur les deux faces de rang.
- Si la maturation se déroule de façon très hétérogène, des prélèvements de 400 baies s'avèrent plus représentatifs.
- Le prélèvement doit être réalisé en absence de rosée ou de pluie.
- Commencer les prélèvements 2 à 3 semaines avant les vendanges.
- Faire réaliser les prélèvements par les mêmes personnes dans chaque îlot.
- Se rapprocher d'un œnologue pour doser l'azote assimilable lors du dernier contrôle.

La qualité de l'échantillonnage



Quels rangs prélever ?

Effectuer un prélèvement par parcelle (ou îlot) homogène en échantillonnant chaque fois les mêmes rangs, voire les mêmes pieds.

- Eviter les rangs de bordures et marquer les rangs de prélèvement.

Quelles baies prélever ?

Les grappes d'un cep et les baies d'une grappe n'ont pas toutes les mêmes caractéristiques :

- les baies « côté soleil » sont les plus colorées et les plus sucrées ;
- la partie supérieure de la grappe est la plus colorée ;
- la grappe la plus proche du bois de taille est la plus riche.

- Prélever alternativement les baies d'un rang à l'autre, tantôt sur une face exposée, tantôt sur la partie à l'ombre.



La Maturation

ÉVOLUTION DE LA MATURATION DE LA PARCELLE :

1 - CARACTÉRISTIQUE DE LA PARCELLE

Age Cépage

Porte-greffe

TYPE DE SOL

Groies Doucins Champagne

Pays-Bas Autre :

Entretien sol :

Sensible à la sécheresse

Oui Non

TYPE DE VIGNE

Densité :

Vignes hautes Vignes basses

Cordons hauts Arcures hautes

Vigueur :

Faible Moyenne

Forte

Précocité :

Parcelle précoce

Parcelle moyenne

Parcelle tardive

2 - ÉTAT DES VIGNES À LA VÉRAISON

SYMPTÔMES DE SÉCHERESSES

Oui Non

Intensité (1)

% FEUILLES SAINES ET FONCTIONNELLES (3)

DÉGÂTS FOLIAIRES

Mildiou : Oui Non

Oidium : Oui Non

Carences : Oui Non

ÉTATS DE LA BAIE

Début véraison le :

Mi-véraison le :

Fin véraison le :

% grappes saines à fin véraison :

Phénomènes de grillure :

(1) Grille d'état sanitaire :

0% sain
- 5% pourri
- 10% pourri
- 20% pourri
+ 25% pourri

(3) Grille de feuilles saines :

100 %
80 %
60 %
40 %

(2) Grille de notation :

0 Absent
1 Peu
2 Moyen
3 Fort
4 Dominant

RÉSULTATS D'ANALYSES

Poids de 200 à 400 baies

TAV potentiel

Acidité totale

pH

Azote assimilable

Composés phénoliques

ÉTAT DES BAIES

Botrytis

% de botrytis (1)

Type de pourriture

Autres maladies ou dégâts

% de grappes saines

% de grappes altérées

Qualité des baies

Dégustation pellicules, pulpe, pépins

ÉTAT DES VIGNES

Climat

- Pluies de la semaine précédente

Nombre de jours

- Soleil de la semaine précédente

Nombre de jours

- Symptômes de sécheresse

Intensité

Commentaires

Mildiou mosaïque

Autres maladies ou infections

% de feuilles saines et fonctionnelles (3)



CHRONOLOGIE DE L'ÉVOLUTION

Fiche de Maturation n°

3 - SUIVI DE LA MATURATION

Contrôle MATURATION 1 Date : / /	Contrôle MATURATION 2 Date : / /	Contrôle MATURATION 3 Date : / /	Contrôle MATURATION 4 Date : / /
Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> <input type="text"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> <input type="text"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> <input type="text"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> <input type="text"/>
.....
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
.....
Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>	Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

DE LA PARCELLE