



Suivre la maturité : un acte œnologique

POUR MIEUX VINIFIER

Une meilleure connaissance de la structure qualitative des raisins au moment de la récolte permet d'aborder les vinifications en ayant le souci d'adapter les pratiques œnologiques à la nature de chaque lot de vendange. Réaliser un état des lieux de la maturité dans les différents îlots de terroirs d'une propriété au cours des deux ou trois semaines précédant la récolte est un premier acte de vinification de type préventif.

Les raisins, qui durant le mois de juillet ont un état physiologique comparable à celui des feuilles, se transforment progressivement en fruits à partir de la véraison. La climatologie d'août et de septembre a une incidence directe et très forte sur l'évolution de la concentration qualitative des baies et leur état sanitaire. C'est durant cette période clé que se construit la qualité de chaque millésime.

La recherche de grappes de raisins arrivées à pleine maturité au moment de la récolte représente un objectif majeur qui n'est pas toujours facile à atteindre compte tenu de la climatologie, des effets terroirs et de l'entretien agronomique des vignobles. Au sein de toutes les propriétés, la nature des sols et du sous-sol, l'exposition du parcellaire, la conduite des vignes et leurs âges induisent des différences d'évolution de maturation. Au sein de tous les domaines viticoles, l'effet parcelles ou îlots fait évoluer

la maturation des raisins d'un même cépage à un rythme différent tous les ans. Cela se traduit par un potentiel qualité de la vendange souvent différent au moment de la récolte. Pour bien appréhender les différences de maturité, la réalisation de plusieurs contrôles de maturation est indispensable. C'est le seul moyen de pouvoir déterminer la date de cueillette des raisins au moment le plus opportun.

Le millésime 2015 s'est globalement déroulé sans incident majeur et le cycle végétatif a été d'un bout à l'autre de l'année ni précoce, ni tardif. Le débournement est intervenu à des dates normales avec un gradient de précocité respectant la nature et la situation géographique des différents terroirs. La pression de parasitisme un peu forte en début de cycle végétatif (black-rot et excoriose) a surpris et ensuite, localement, le mildiou s'est montré d'une virulence inquiétante. Durant l'été, l'oïdium a fait preuve d'agressivité et en fin d'été, les parcelles naturellement sensibles ou mal protégées ont extériorisé des symptômes. L'événement le plus marquant du cycle végétatif s'est produit au moment de la floraison. Les beaux temps semblaient favoriser le début du processus de fécondation quand des précipitations abondantes (plus de 100 mm) réparties sur un à deux jours se sont produites. Cela a perturbé le processus de floraison qui s'est étalé durant 8 à 10 jours.

L'hétérogénéité des jeunes grappes est devenue importante au sein de pratiquement toutes les souches. Le climat chaud de juillet n'a pas été suffisant pour lisser les différences d'évolution entre les grappes même si, visuellement, l'aspect des raisins paraissait beau.

Le processus de véraison a extériorisé cette forte hétérogénéité puisqu'à la mi-août, des grappes totalement verrées côtoyaient des raisins encore bien verts au sein des mêmes souches. Dans les sols ayant de faibles réserves hydriques, les effets de sécheresse se sont fait sentir au point que le processus de maturation semblait bloqué. Les pluies abondantes de fin août ont fait beaucoup de bien mais l'hétérogénéité de niveau de maturation des grappes reste importante. Suite aux pluies abondantes, des foyers de botrytis ont eu tendance à se développer dans les cépages précoces mais, heureusement, le temps sec et plus frais des deux premières semaines a stabilisé les choses. Les foyers de pourriture existants représentent tout de même un danger latent qu'il ne faut pas oublier.

La maturité des raisins du millésime 2015 s'annonce comme assez hétérogène, d'où l'importance de mettre en œuvre des suivis de maturation pour récolter chaque îlot au meilleur moment.

Lionel Ducom

■ **Etre attentif au contenu qualitatif des baies dans les parcelles doit devenir une intervention aussi importante que la maîtrise de l'hygiène ou le pilotage des fermentations.**

■ Avant de « lancer » les machines à vendanger dans les parcelles, il est capital de connaître la structure qualitative des raisins.

■ Les informations de suivi de maturité émanant de la Station Viticole du BNIC, des Chambres d'agriculture, de l'IFV, des œnologues de terrain, **constituent des sources d'informations intéressantes pour apprécier la tendance « maturité du millési-**

me » à l'échelon régional, mais elles sont insuffisantes pour donner « le top départ » du timing de récolte idéal de chaque propriété.

■ La mise en place d'un suivi de l'évolution de la qualité des raisins dans les trois semaines précédant la récolte à l'échelle de chaque propriété doit devenir plus systématique.

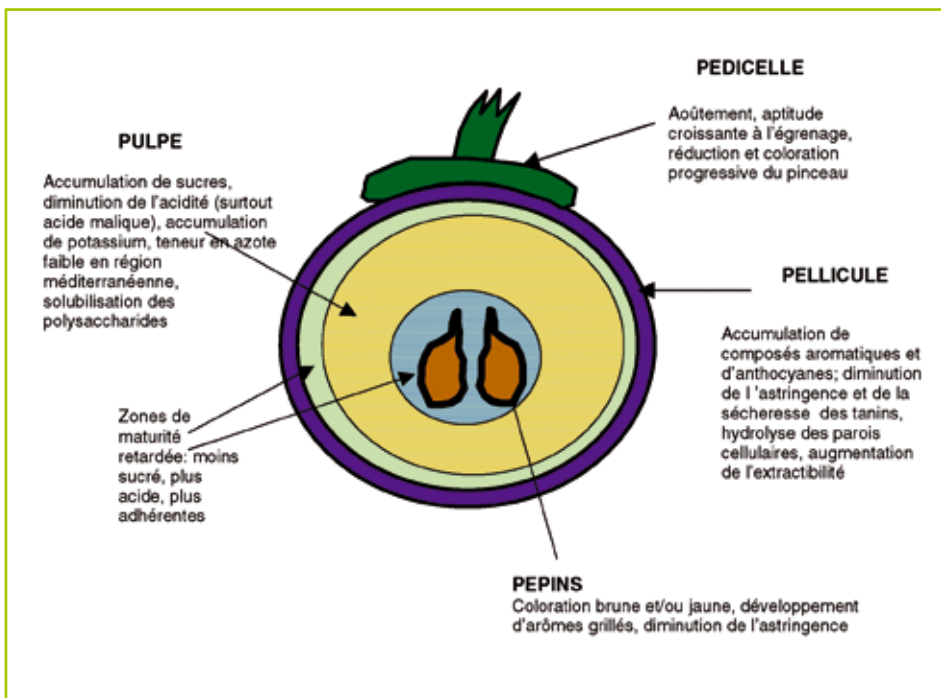
PRINCIPES GÉNÉRAUX


Pendant la phase de maturation, **les raisins subissent une transformation importante de nature**. Leur état de maturité à la récolte joue un rôle très important sur la qualité finale des productions. Le contenu qualitatif des baies évolue profondément entre le début de la véraison et la pleine maturation. C'est pendant cette courte période que « **se fait et se défait** » la **qualité d'un millésime**. Se donner les moyens à l'échelle d'une propriété **de connaître les potentialités qualitatives des différents îlots de terroir est fondamental pour cueillir les raisins au moment optimum**. Cela nécessite un investissement personnel des viticulteurs pour réaliser des contrôles de maturité. C'est le seul moyen d'appréhender le contenu des raisins pour ensuite mieux les vinifier.




L'évolution du contenu des baies au cours de la maturation

- Le raisin est un fruit pulpeux sensible qui réagit fortement aux aléas de la climatologie à partir de la véraison. Les excès d'eau, de chaleur, de fraîcheur ou, à l'inverse, la clémence et la régulation du climat interfèrent fortement sur le contenu qualitatif des baies.
- Durant la maturation, l'augmentation de la teneur en sucres dans les baies s'accompagne d'autres transformations chimiques qui contribuent fortement à l'équilibre qualitatif





- Analyses
- Suivi de maturation
- Suivi de vinification et distillation
- Formations / Diagnostic technique, HACCP, Environnement
- Dégustation d'eaux de vie
- Une équipe d'experts neutres



Laboratoire d'œnologie - Tél : 05 45 36 34 00 - 7 rue du Stade 16130 SEGONZAC - www.charente.chambagri.fr

Le suivi de la maturité

final des productions. Au fur et à mesure que mûrissent les baies de raisins, elles deviennent aussi fragiles aux agressions extérieures et tout particulièrement aux attaques de botrytis. La maîtrise qualitative de la maturation englobe à la fois la concentration des baies en sucres, arômes, polyphénols, azotés, précurseurs de saveurs herbacées, leur état sanitaire... et la recherche de niveaux d'acidité adaptés à chaque production.

- Comme dans tous les fruits, les baies sont sensibles durant leur maturation à diverses altérations dont la plus préjudiciable est la pourriture grise. Le contenu des baies est naturellement protégé par leurs pellicules dont la résistance est limitée.
- Les attaques de pourriture peuvent détruire rapidement les pellicules quand les conditions climatiques sont favorables. Plus les baies approchent la pleine maturation, plus elles sont sensibles aux attaques de botrytis. Les dégâts peuvent être spectaculaires. Après une séquence pluvieuse de 50 à 60 mm, les raisins proches de la maturité peuvent passer d'un état sain à botrytisé à plus de 10 % en 2 à 3 jours.

Les éléments permettant d'apprécier l'évolution de la maturation

- Au cours du processus de maturation, l'évolution qualitative des raisins peut être quantifiée en appréciant le degré potentiel, l'acidité et le pH, l'état sanitaire, les arômes et la matière colorante, la richesse azotée des moûts et la qualité gustative des baies.
- Réaliser 2 à 3 contrôles de maturation avant les vendanges représente un acte œnologique cohérent.
- Utiliser la fiche de suivi de maturation détaillée présente dans le « Guide de la vinification 2014 ».

Le degré potentiel

- Estimation une fois par semaine à partir du moût issu des prélèvements par des mesures avec des réfractomètres ou des densimètres.
- L'évolution du TAV potentiel est directement liée au climat de septembre et d'octobre.

L'acidité totale, le pH, l'acide malique

- L'évolution de l'acidité totale est un élément important, conférant aux vins une charpente qui joue un rôle dans leur aptitude à se conserver et sur le plan gustatif.
- Les niveaux d'acidité trop élevés à la récolte traduisent la sous-maturité et à l'inverse les seuils trop bas attestent d'une sur-maturité. Trouver le juste équilibre en matière d'acidité est essentiel pour déclencher la récolte.
- Estimation une fois par semaine à partir du moût issu des prélèvements.
- Les dosages du pH et de l'acide malique contribuent à caractériser plus finement l'état de maturité. Les laboratoires œnologiques de terrain proposent des prestations de suivi de maturité qui intègrent ces analyses.

L'état sanitaire

- Le développement du botrytis sur les raisins au cours de la maturation engendre toujours des déviations qualitatives majeures : pertes d'arômes, fragilité de la couleur, sensibilité des vins aux altérations bactériennes, perte de rendement...
- **Le botrytis et les pourritures associées quand elles se développent au cours de la maturation sont un danger majeur pour la qualité.**



• DISTILLERIES REMY PIRON •
— ANGEAC-CHAMPAGNE —

- Distillation à façon
- Achat de vin blanc Cognac
- Achat et vente d'eau-de-vie de Cognac
- Vinification à façon vin blanc cognac
- Stockage et élevage des eaux-de-vie
- Stockage réserve climatique et réserve de gestion

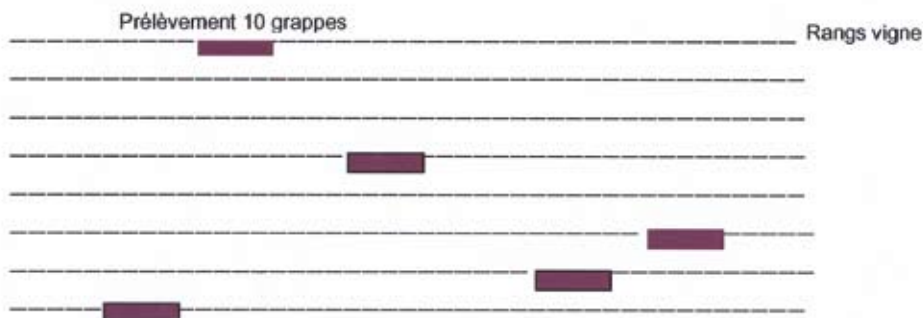


DISTILLERIES REMY PIRON

403, rue des Distilleries, 16 130 ANGEAC-CHAMPAGNE
Tél : 05 45 83 73 86
contact@distillerie-remy-piron.com

Etablir un protocole d'estimation de l'état sanitaire

Réaliser cette estimation par une notation des dégâts liés à la pourriture grise sur 100 grappes. Sur une parcelle homogène, repérer cinq placettes et noter, pour chacune d'entre elles, 10 grappes consécutives à partir du premier cep, réparties sur chaque face de rang.



Estimer par la suite l'intensité d'attaque de chaque grappe (exprimée en %) et la reporter dans la grille de notation, puis calculer :

- la fréquence moyenne d'attaque (nombre de grappes touchées sur 100 observées)
- l'intensité moyenne d'attaque (total de toutes les intensités d'attaque divisé par 100)

(Source : IFV)

- La réalisation d'observations visuelles hebdomadaires durant les contrôles de maturité est importante.
- Comptages sur les échantillons de baies prélevées pour les contrôles de maturation et sur des souches identifiées.
- Test laccase, dosage de l'acide gluconique réalisés sur les moûts et utilisation de kit de dosages rapides (bandelettes colorimétriques).

Les arômes et la structure phénolique

- Cépages blancs et rouges → aspect visuel de la couleur des baies, des pédicelles et des rafles.
- Plus la couleur des baies s'intensifie, plus leur maturation progresse :

- en blanc, on passe de la teinte verte au jaune parfois bien doré ;
- en rouge, la teinte des baies s'intensifie au cours des semaines.

■ La dégustation des baies :

- en blanc et en rouge, les saveurs herbacées diminuent progressivement et les saveurs de fruit s'intensifient ;
- en rouge et en blanc, la diminution progressive d'intensité des notes d'astringence liées aux pépins.

■ La matière colorante :

- mesures analytiques de la concentration en matière colorante et d'extractibilité (pépins et pellicules) réalisées dans des laboratoires d'œnologie ; une à deux analyses en fin de maturation.

La richesse azotée des moûts

- Au dernier contrôle de maturité, le dosage de l'azote assimilable apporte une information intéressante sur le « réservoir » d'aliments pour les levures.
- Les œnologues de terrain proposent des suivis de maturation complets intégrant un dosage de l'azote assimilable lors du dernier prélèvement.

Synthèse réalisée par Lionel Ducom




L'EXPERIENCE ET LE SAVOIR FAIRE



- Cuves de vinification et de stockage
- Cuves de réception de distillats
- Cuves de Brouillis parallélépipédiques
- Cuves à eaux-de-vie inox 316 L
- Filtres à vin

16130 GENSAC-LA-PALLUE - Tél. 05 45 35 93 51 • E-mail : vautier.michel@wanadoo.fr
www.vautier.fr • Votre interlocuteur : Roland Reix - 06 31 97 56 41