

Bien apprécier les différences de maturité en 2016

UN MILLÉSIME 2016 PLUS TARDIF ET MARQUÉ PAR UN ÉTÉ TORRIDE

Le contenu qualitatif des raisins au moment de leur cueillette représente 70 % du potentiel de qualité finale des vins. C'est donc un élément essentiel pour mettre en œuvre des démarches œnologiques préventives et adaptées à la nature des raisins.

Avoir une juste appréciation de l'évolution de la maturité des grappes au sein des différents îlots de terroir des propriétés au cours des deux ou trois

semaines précédant la récolte constitue une information capitale pour les vinificateurs.

Entre la mi-juillet et la fin septembre, les raisins connaissent une profonde transformation. **Leur état physiologique passe en 6 à 8 semaines d'une nature comparable à celle des feuilles à un fruit riche et charnu renfermant de nombreux composés qui sont à l'origine de la future qualité des vins.** Le stade

incarnant le début de cette transformation est la véraison, dont l'époque et le déroulement fluctuent fortement d'une année à l'autre.

Le climat, le sol, le sous-sol et l'entretien du vignoble « façonnent » la qualité des raisins

Les influences combinées du climat, de la nature du sol et du sous-sol et des pratiques de conduite et d'entretien du vignoble jouent un rôle déterminant sur le devenir final des raisins. Les différents cépages ont besoin d'une somme de températures et d'une alimentation en eau suffisante pour accomplir leurs cycles végétatifs complets. L'enjeu est double : produire une récolte de raisins bien mûrs et disposer d'un capital végétal opérationnel permettant d'assurer la pérennité des souches et des parcelles.

La climatologie de la première partie du cycle végétatif, du débourrement à la fermeture de la grappe, a une incidence déterminante sur la précocité de chaque millé-

■ 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 millésime » 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.

La bonne connaissance des différences d'état de maturité des parcelles au sein de chaque domaine viticole aura cette année une importance capitale en raison de la sécheresse estivale prolongée. Les différences d'état de maturité des grappes perceptibles visuellement devront être quantifiées précisément pour mieux appréhender les différences de nature de vendange.



Constructeurs de
CUVES INOX

L'EXPERIENCE ET LE SAVOIR FAIRE



- Vinification & stockage
- Cuves eaux de vie inox 316
- Citernes de réception de distillat
- Bacs parallélépipédiques sur mesure pour distilleries
- Filtres à moûts et à vins

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

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 de chaque 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.

sime et le potentiel de grappes. Ensuite, le niveau d'ensoleillement, l'importance des séquences de faibles et de fortes chaleurs et les fréquences des pluies durant la phase estivale influencent directement le contenu qualitatif des grappes durant toute la phase de maturation. La juste connaissance de la structure qualitative des raisins dans les 2 semaines précédant la récolte permet de piloter plus judicieusement l'organisation des chantiers de vendange et la conduite des vinifications avec beaucoup d'efficacité et de réactivité.

Des contrôles de maturation encore plus indispensables en 2016

La recherche de raisins arrivés à pleine maturité au moment de la récolte est un objectif majeur qui n'est pas tous les ans facile à atteindre. Les effets climat, âge des parcelles, sol et entretien agronomique interfèrent directement sur le déroulement de la phase de maturation. **La notion d'effet millésime s'affirme pendant cette période clé où le potentiel qualitatif des raisins se construit. Il y a des années où tout est facile et d'autres beaucoup plus compliquées.** Le degré de précocité du cycle végétatif, le niveau d'ensoleillement, l'intensité des fortes et faibles températures, la



fréquence et l'importance des séquences de pluies, les conditions d'alimentation hydrique des souches, l'état de fonctionnalité de la surface foliaire, l'incidence des effets nature des sols et sous-sols, l'impact des conditions culturales... façonnent le contenu des raisins de manière bien différente à quelques centaines de mètres près. Les conditions de maturation influencent la richesse des grappes en de nombreux éléments : les teneurs en sucres, les niveaux d'acidité et de pH, les concentrations en précurseurs d'arômes, en polyphénols... La

maturation d'un même cépage évolue souvent à un rythme très différent dans des environnements proches. Cette aptitude à plus ou moins mûrir ne peut être appréciée de façon juste que par la mise en œuvre de contrôles de maturation. C'est le seul moyen rationnel de déterminer les dates de cueillette optimale des raisins.

Un contexte climatique en 2016 révélateur de l'évolution climatique

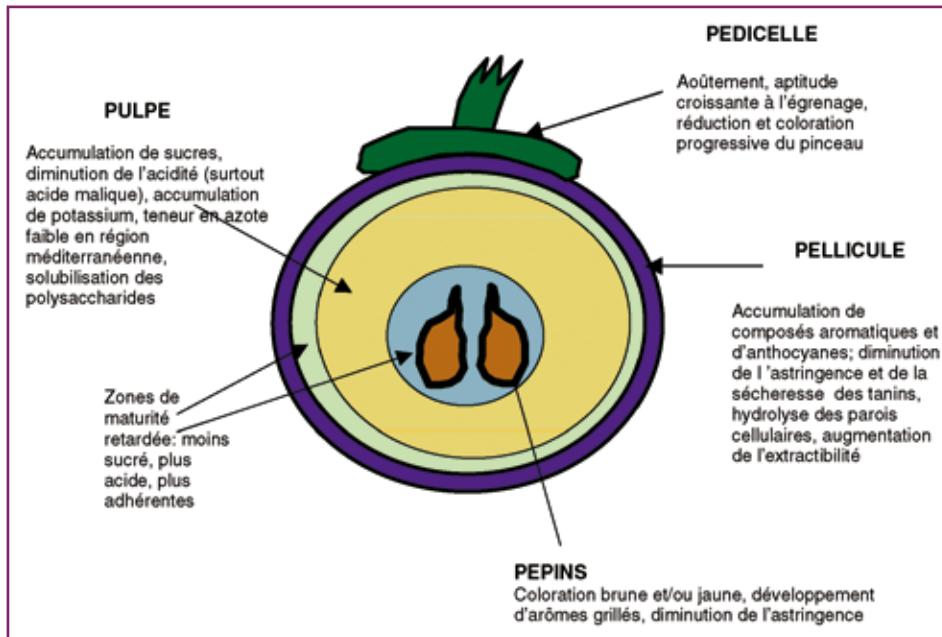
Les conditions climatiques durant tout le cycle végétatif 2016 ont été propices à une forte hétérogénéité de comportement des parcelles qui ne s'est pas « lissée » au cours de l'été. Deux séquences climatiques très contrastées, l'une fraîche et très humide jusqu'à la fin juin et l'autre chaude et sèche durant tout l'été, ont façonné les caractéristiques du millésime 2016. Le cycle végétatif 2016 a été complexe à piloter pour les viticulteurs qui ont dû faire preuve de sens de l'anticipation pour moduler les excès du climat. Les printemps humides et frais sont assez fréquents dans le vignoble de Cognac compte tenu de sa situation géographique proche de l'océan Atlantique. **Par contre, des périodes de sécheresse prolongées de plus de deux mois en été étaient beaucoup moins fréquentes. Or, depuis maintenant**

Mornet œnologie

Une équipe réactive à votre service, vous êtes en lien direct avec vos conseils François MORNET et Pauline FUR.

- COFRAC** vins et spiritueux
- Conseil et suivi personnalisés** : vinification, assemblages, mise en bouteille.
- Suivi analytique** adapté aux exigences qualitatives des grandes maisons
- Dégustations** Vins, Pineau, Cognac, Microdistillations
- Produits œnologiques** et d'hygiène, petit matériel de chai (flexible tricoflex, raccorderie..)

55, route côte de beauté
17120 Boutenac-Touvent
Fixe : **05 46 94 11 25**
Mobile : 06 89 69 87 53
labo.mornet@wanadoo.fr



une quinzaine d'années, les étés très secs ont marqué un certain nombre de millésimes : 2003, 2005, 2009, 2011 et 2016. Ce constat est sans doute à relier à l'évolution climatique. Le comportement physiologique des vignes doit désormais faire face à des périodes de stress hydrique prolongées en été qui ont une influence forte sur les conditions de véraison et de maturation des grappes.

Une phase de maturation plus tardive mais assez rapide

Les effets de la sécheresse prolongée ont eu un impact dans pratiquement tous les types de sols de la région. Les vignes les plus sensibles ont extériorisé des symptômes de stress hydrique dès la mi-août, avec une intensité de plus en plus forte jusqu'à l'arrivée des pluies du 13 septembre. D'une manière générale, l'absence de pluie a retardé le déroulement du processus de véraison de tous les cépages. L'hétérogénéité du stade de développement des grappes, déjà très marquée à la fin juillet, reste toujours aussi présente à la mi-septembre. Les cépages blancs comme le Chardonnay et le Sauvignon ont connu une phase de maturation assez rapide, alors que les Merlot ont mis du temps à verrier. L'Ugni blanc, qui a aussi verrier plus tardivement, a eu ensuite une première phase de maturation rapide en raison des fortes chaleurs.

Une maturité « jalouse » et des perspectives de rendements moyens

Le contexte climatique de fin d'été assez torride a amplifié l'état de stress hydrique

de beaucoup de parcelles, et la maturation a semblé s'être bloquée. Des raisins bien évolués côtoient des grappes peu mures, et parfois partiellement flétries. Les perspectives de rendements ont été amputées par les mauvaises conditions de floraison et la sécheresse. Par contre, l'état sanitaire des raisins est globalement très bon sur l'ensemble des cépages. Les précipitations, bien qu'étant arrivées un peu tard, vont sûrement relancer le processus de maturation mais avec un temps de réaction d'environ une semaine. Les disparités d'état de maturité entre les parcelles sont fortes et souvent très différentes des références historiques de beaucoup de propriétés. Il est probable que l'étalement de la maturité soit un élément déterminant pour tirer le meilleur profit d'un millésime 2016 qui s'annonce moyen sur le plan des volumes.

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

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 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 détachable présente dans le « Guide de la vinification 2016 ».

■ Le degré potentiel

- Estimation une fois par semaine à partir du moût issu des prélèvements par des mesures avec des réfractomètres ou des densitomètres.

■ 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 de *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...
- **Botrytis et les pourritures associées quand elles se développent au cours de la maturation sont un danger majeur pour la qualité.** 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 kits 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




Koléos

LA REFERENCE POUR UNE VITICULTURE DURABLE

- Le confinement du produit pour une bonne protection de l'environnement
- La qualité de l'impact pour un traitement efficace et économique

DEMONSTRATION DANS VOTRE VIGNOBLE
RENSEIGNEZ-VOUS

GEMOZAC
05 46 94 61 15

JONZAC (Meux)
05 46 48 49 30

COGNAC (Genzac)
05 45 81 91 16



OUVRARD
CHARENTES

Technicité - Efficacité - Accueil