

OENQUEBEC®
Conseil, Audit, Expertise Œnologiques

 OENOSCIENCE
Précision, Fiabilité, Résultats



Guide d'échantillonnage pour le suivi de maturité d'une parcelle

Jérémie d'Hauteville, Œnologue

Webinaire du 23/08/2016



CULTIVER L'EXPERTISE
DIFFUSER LE SAVOIR

Intérêt du suivi de maturité

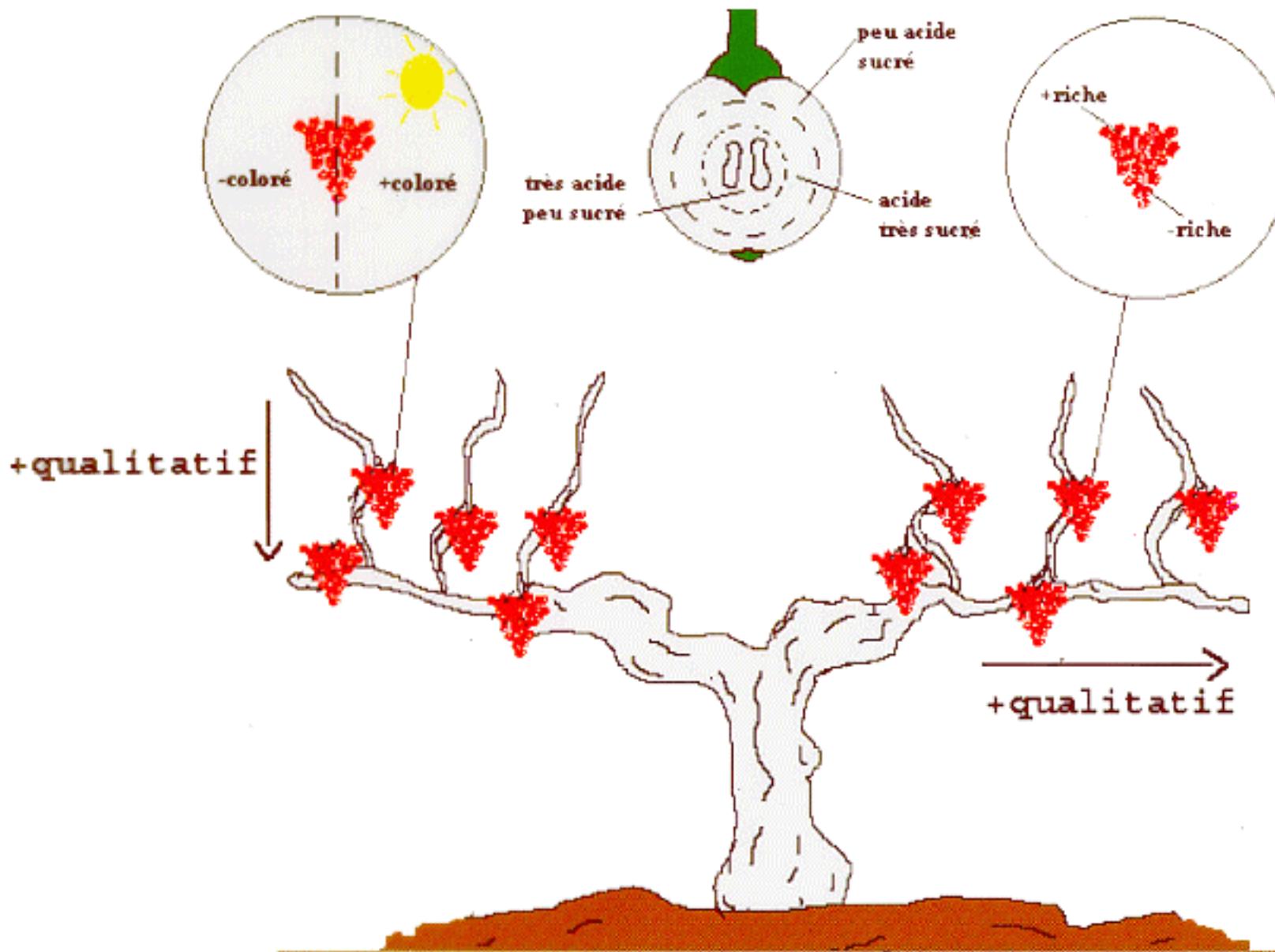
- Obtenir des critères suffisamment pertinents pour évaluer la qualité de la vendange
- Déterminer la date de récolte
- Prévoir l'organisation du travail au chai
- Adapter l'itinéraire de vinification au potentiel de la vendange
- Comparer les terroirs et millésimes

Recommandations pour le prélèvement des baies à la parcelle

- À partir de la dernière semaine d'août, au moins une fois par semaine, prélever 200 baies sur un ou deux rangs en fonction de la taille de la parcelle (éviter les rangs en bordure de parcelle). Les rangs sont retenus en fonction de leur représentativité de la parcelle. Repérer les rangs en les marquant pour que les prélèvements soient faits toujours sur ces mêmes rangs.
À l'approche de la date de récolte, prévoir 2 prélèvements/semaine

Recommandations pour le prélèvement des baies à la parcelle

- Prélever les baies sur les deux faces du rang pour prendre en compte l'ensoleillement.
- Prélever alternativement sur l'aile et la pointe de la grappe.
- Prélever sur des grappes réparties sur la souche.
- Arracher les baies sans éclatement.



Echantillonnage des baies
 Source : Station Régionale ITV Midi-

Recommandations pour le prélèvement des baies à la parcelle

- Ne pas prélever systématiquement sur les grappes visibles.
- Ne pas prélever uniquement les baies qui se décrochent facilement, au risque de surévaluer la maturité.
- Eviter de récolter les jours de pluie ou en cas de rosée importante (si les raisins sont mouillés, prévoir du papier absorbant).

Recommandations pour le prélèvement des baies à la parcelle

- Utiliser une glacière par temps chaud ou si les délais de traitement sont importants (10-15C max)
- Traiter les échantillons rapidement (<24 h)
- Prévoir des contenants facilement identifiables

Dosages classiques réalisables au vignoble

- Degré probable (réfractomètre et densité)
- Acidité totale (titrateur ou manuel)
- pH (pH-mètre)

Dosages au laboratoire

- Acide malique
- Acide tartrique
- Potassium
- Azote assimilable
- Composés phénoliques (tanins et anthocyanes, extractibilité...)

Dégustation des baies

	Pulpe	Pellicule	Pépin
Examen Visuel		<ol style="list-style-type: none"> 1. Couleur des baies 2. Résistance mécanique 3. Aptitude à l'égrenage 	<ol style="list-style-type: none"> 16. Couleur externe
Examen Gustatif	<ol style="list-style-type: none"> 4. Adhérence à la pellicule 5. Sucré 6. Acidité 7. Nature des arômes 8. Intensité des arômes 	<ol style="list-style-type: none"> 9. Texture 10. Intensité tannique 11. Acidité des tanins 12. Astringence 13. Sècheresse des tanins 14. Nature des arômes 15. Intensité des arômes 	<ol style="list-style-type: none"> 17. Dureté des tanins 18. Arômes 19. Intensité tannique 20. Astringence
Source : ICV			

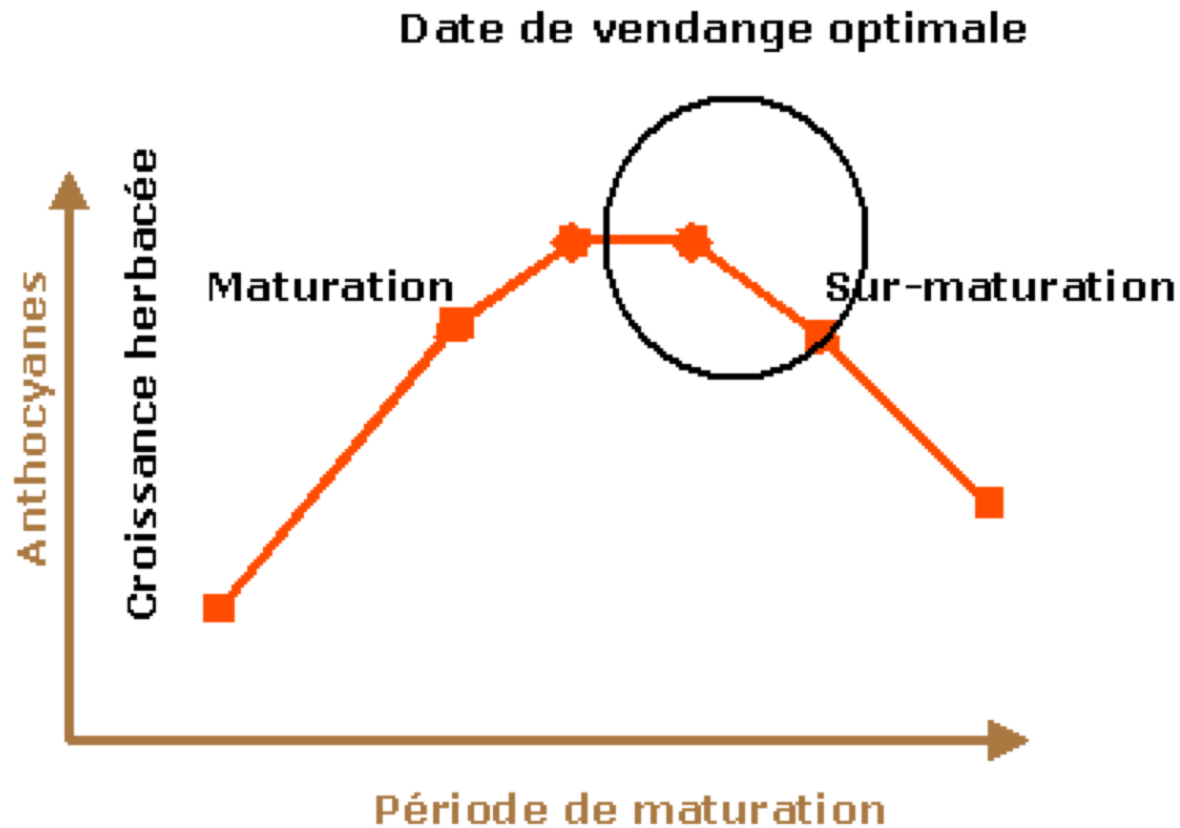
Détermination de la date de récolte

- Demi-floraison à maturité : 110 jours
Demi-véraison à maturité : 45 jours
Fiabilité, régions viticoles, cépages?
- Maturité technologique
Rapport Sucre/Acidité Totale : Indice de maturité
Pas de référence au Québec, cépages?
Dégradation de l'acide malique

Détermination de la date de récolte

- Maturité physiologique :
Indice des polyphénols totaux,
anthocyanes, extractibilité...
Pour les rouges : 5 à 8 jours après le
maximum d'accumulation d'anthocyanes :
références au Québec?

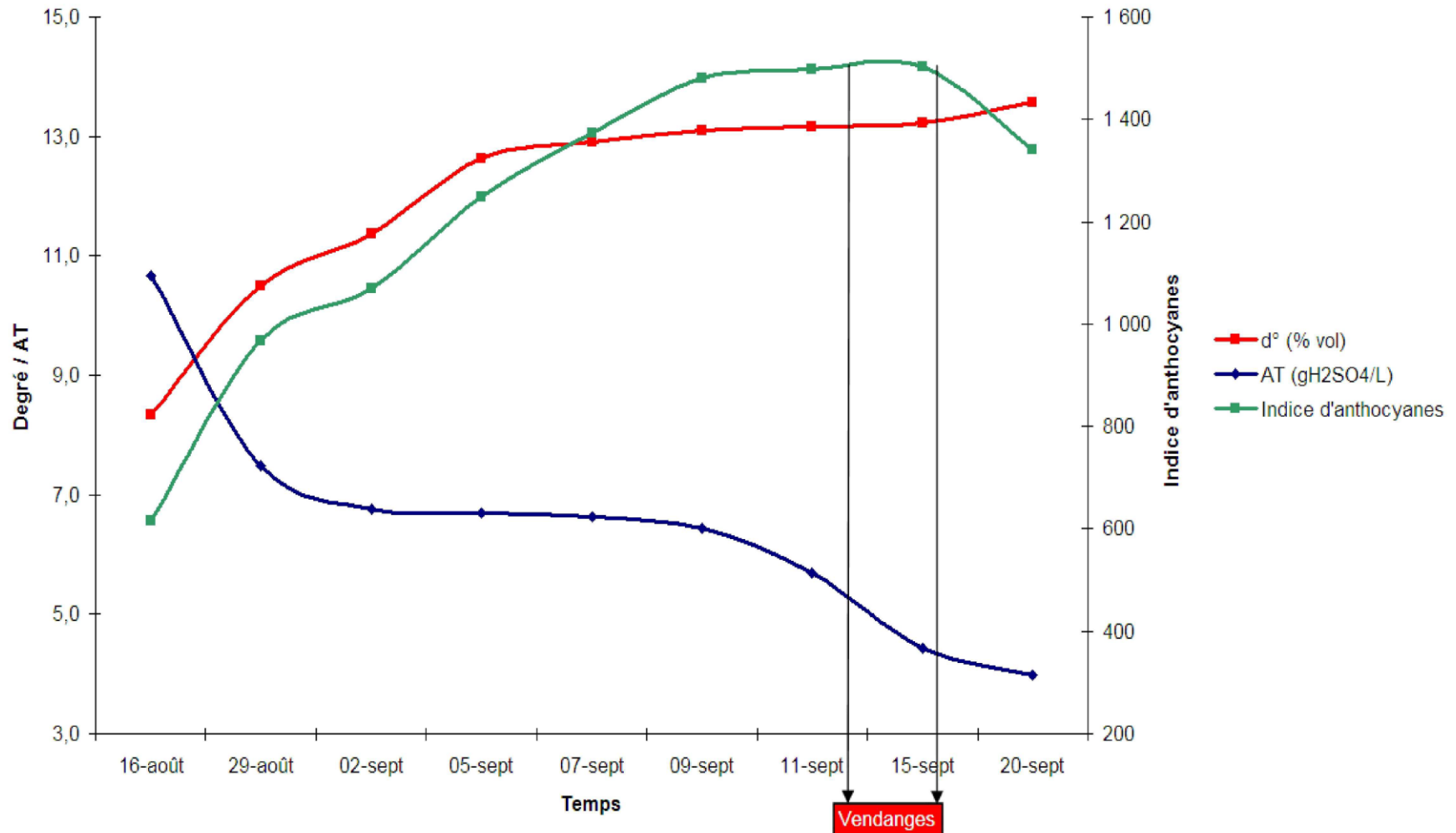
Détermination de la date de récolte



Evolution des anthocyanes en fonction de la période de maturation

Source : IFV

Détermination de la date de récolte



Graphique de suivi de maturité
Source : Revue des œnologues de France

Discussion/questions

- Registres, graphiques...
- Estimation des rendements