Le contrôle maturité
Pensez représentativité

Caroline Pozzo Di Borgo, consultante en viticulture et en œnologie à l'ICV de Nîmes, délivre quelques conseils pour anticiper et fixer au mieux les dates de vendanges. Et si tout commençait par la délimitation d'unités de terroir et de zones de précocité représentatives du domaine ?

1. OÙ DOIS-JE FAIRE LES PRÉLÈVEMENTS DE RAISINS POUR LES CONTRÔLES MATURITÉ ?

Les contrôles maturité doivent toujours être réalisés dans les mêmes parcelles et sur les mêmes pieds. Si l'on veut gagner en précision, il faut pouvoir conserver des résultats comparables d'une année à l'autre.

Les parcelles choisies doivent être répresentatives du domaine. Elles sont le reflet d'unité de terroir, de zone de précocité et de l'encépagement. Par exemple, une parcelle de syrah précoce en plaine, du grenache tardif sur coteaux… Le nombre de parcelles de référence dépend de l'hétérogénéité du domaine mais pas seulement. Il ne sert à rien de trop en faire, si toutes les parcelles de syrah sont récoltées et vinifiées ensemble.

Raisonnez en unité de vendange, dans les parcelles de référence, prélevez uniquement des raisins de pieds représentatifs en situation de parcelle hétérogène ; c'est-à-dire ceux à l'image de la situation de vigueur et de charge majoritaire dans la parcelle.

2. COMMENT PROCÉDER ?

On ne prélève jamais de grappes entières mais des baies sur les pieds de référence. L'usage veut que l'on en prenne 200 par parcelle afin de garantir une bonne représentativité de l'échantillon. On prélève des baies sur le haut, le milieu, le bas, la face exposée au soleil et la face interne des grappes choisies. Même s'il fait chaud, ne les stockez pas au froid. Si vous faites faire une analyse des polyphénols, évitez que les baies ne s'écrasent et raccourcissez au maximum le délai entre le prélèvement et l'analyse. Dans le jus, des polyphénols au contact de l'air peuvent s'oxyder. Ils ne seront pas mesurés.

Pour Caroline Pozzo Di Borgo (ICV), les parcelles de référence doivent être représentatives du domaine.

3. QUAND COMMENCER LES CONTRÔLES MATURITÉ ?

Je conseille de les débuter assez tôt. Pour les vignerons que je suis dans le Gard, cela correspond à la première semaine d'août. Les raisins ne sont bien évidemment pas mûrs. Il s'agit d'avoir un point « zéro ». Il permettra entre autres de se situer par rapport aux millésimes précédents.

L'idéal est de faire un contrôle par semaine et deux à l'approche du début des vendanges.

4. POURQUOI COMPLÉTER LES ANALYSES AVEC LA DÉGUSTATION DE BAIES ?

Pour les raisins rouges, l'analyse des polyphénols[1] renseigne sur l'évolution du potentiel couleur. En faisant trois analyses – une par semaine pendant trois semaines –, il est possible de répérer le plateau d'accumulation des anthocyanes. Mais la dégustation des baies renseigne sur la qualité des tanins et la gamme aromatique. Ces informations viennent en complément nécéssaire des analyses « classiques » (degré, AT, pH). Les dégustations de baies sont aussi à faire sur raisins blancs, surtout si on recherche des profils thiols. Il ne faut pas croire que l'on récolte un maximum de précurseurs de thiols en vendangeant des raisins avec un niveau de maturité technologique faible. Ce qui est vrai pour un sauvignon vigoureux ne l'est pas pour un sauvignon qui l'est peu. Dans ce cas, je conseille d'attendre une maturité plus aboutie. On approchera alors une gamme aromatique plus riche allant jusqu'à l'exotique.

Séverine Favre

(1) Une analyse polyphénols seuls (indice anthocyane et indice polyphénols) coûte 15 € à l'ICV.