

# Contrôle de maturité, décision de la date de récolte

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



A l'approche des vendanges, la détermination de la date de récolte constitue une étape clé. Parallèlement à l'indispensable dégustation des baies, de nombreuses analyses de maturité sont à votre disposition. Elles vous permettront même d'établir des profils de vins et l'extraction à réaliser en conséquence.

## ➤ Maturité technologique : *analyses classiques (200 baies)*

Suivi des sucres, AT, pH, poids des baies et acide malique.

On peut considérer qu'elle est atteinte lorsque le rapport sucres/AT est supérieur à 50.

## ➤ Maturité phénolique : *Méthode Glories (400 baies)*

Méthode qui consiste à reproduire de façon accélérée la macération en cuve en faisant macérer un broyat de raisin dans une solution à pH3.2 et à pH1. Cette analyse permet de mesurer la maturité phénolique mais également d'orienter la vinification.

Ces analyses nous informent sur :

- le potentiel en anthocyanes, **Aph1 et Aph3.2**, ainsi que leur extractibilité, **PAE %**
- la maturité des tanins de pépins : **MP%**
- la richesse polyphénolique totale : **IPT**

## ➤ Maturité aromatique : *Dosage de l'IBMP (200 baies)*

L'objectif de cette analyse est d'identifier les parcelles tardives (Cabernet Sauvignon essentiellement) par un classement de leurs concentrations en IBMP. Ainsi, nous pourrions adapter la vinification en fonction du caractère végétal présent ou non.



Pour un suivi de qualité, tous les prélèvements doivent être réalisés par le même opérateur et il est souhaitable de marquer les rangs et pieds prélevés afin d'avoir un suivi cohérent sur le millésime mais également entre différentes années.

[www.oenoconseil.com](http://www.oenoconseil.com)

Pauillac  Preignac  Beychac  
06 44 89 87 08 06 44 82 35 01 06 44 72 02 20

CHATEAU : .....

Parcelle : .....

Cépage : .....

Maturité Phénolique

Glories (400 baies)

Glories + Marc sur Jus (400 + 50 baies)

CASV (200 baies)

Analyses Classiques (200 baies)

Sucre

A T

PH

Acide Malique

Poids des Baies

Azote

Analyse Chromatographique

IBMP (200 baies)

***L'ensemble de ces critères de maturité doivent être pris en compte de façon globale et permettront, à l'aide de la dégustation des baies, de juger de la maturité de chaque parcelle et ainsi de définir la date de récolte et l'itinéraire technique de vinification à suivre. Fort de leurs expériences, les œnologues d'Oenoconseil commenteront chacun des résultats afin de vous aiguiller dans vos prises de décision.***