

ANALYSES DE SUIVI DE MATURITE

Au laboratoire, la maturité est évaluée de trois façons différentes mais complémentaires et qui doivent être associées à la dégustation de baies :

- La maturité technologique,
- La maturité aromatique,
- La maturité phénolique.

- **Maturité technologique :**

Elle est évaluée par les dosages des sucres, de l'acidité totale et de l'acide malique. On estime qu'elle est atteinte lorsque le rapport sucres / acidité totale atteint ou dépasse 50.

Prélèvement des baies

200 baies prélevées à différents endroits de la parcelle, des ceps et des grappes, de façon à représenter l'ensemble de la vendange.

- **Maturité aromatique :**

Elle est évaluée par le suivi de l'IBMP, qui est un marqueur de sous maturité, responsable des notes végétales (ce dosage est particulièrement intéressant lorsqu'il est couplé à la dégustation des baies).

Prélèvement des baies

200 baies prélevées à différents endroits de la parcelle, des ceps et des grappes, de façon à représenter l'ensemble de la vendange.

- **Maturité phénolique :**

Elle est évaluée par la méthode dite « de Glories » qui permet de mesurer le potentiel en anthocyanes de la baie, d'évaluer l'extractibilité des anthocyanes dans les conditions de la vinification, et d'estimer la maturité des pépins. En plus du nom de la propriété et de la parcelle concernée, il est essentiel d'indiquer le cépage qui a été prélevé.

Prélèvement des baies

400 baies prélevées à différents endroits de la parcelle, des ceps et des grappes, de façon à représenter l'ensemble de la vendange.

La vision globale donnée par ces différents indices permet d'avoir une idée précise de l'état de maturité des diverses parcelles de la propriété et, selon les cas, de définir précisément la date de vendange, et/ou de choisir l'itinéraire technique le mieux adapté aux conditions de vendange.

Nota :

chaque analyse est indépendante des autres : pour évaluer la maturité phénolique et la maturité aromatique le même jour sur la même parcelle, merci de nous fournir une poche de 400 baies pour la méthode de Glories **ET** une poche de 200 baies pour le dosage de l'IBMP.