

TECHNIQUES RÉCENTES POUR AMÉLIORER LA MAÎTRISE DE LA MATURATION
(Pour plus de détails, veuillez vous référer aux documents PDF de chaque intervenant)

II- Evaluation de la maturité - Outils d'Analyse

Analyse sensorielle du raisin : Mise au point d'outils d'aide à la décision pour évaluer les potentialités œnologiques

Florence GRAS, Jacques ROUSSEAU*

*** Corresponding author : Institut Coopératif du Vin, Département Vignes & Vins, La Jasse de Maurin, F34970 Lattes.**

jrousseau@icv.fr

L'analyse sensorielle descriptive quantifiée des baies de raisin constitue un outil d'évaluation du raisin qui, avec un minimum d'entraînement, permet non seulement de caractériser le degré de maturité, et en particulier de maturité phénolique, mais aussi de donner une idée du potentiel qualitatif des vins. Un programme de recherche mis en place par l'ICV de 2000 à 2005 a eu pour but de caractériser les profils sensoriels de 7 cépages languedociens : grenache, syrah, merlot, cabernet-sauvignon, carignan, chardonnay, sauvignon. La comparaison des profils sensoriels des raisins avec ceux de vins obtenus selon un process standard de vinification a permis de faire le lien entre les niveaux de maturité du raisin et les styles de vins obtenus. Pour chaque cépage, deux profils standards: exigences minimales de maturité et profil optimum de maturité.

Ces deux profils peuvent servir d'aide à la décision

- (1) pour sélectionner les parcelles en fonction de leurs potentialités œnologiques
 - (2) pour définir des objectifs de maturité adaptés ,
 - (3) pour suivre l'évolution de la maturité et déclencher les vendanges au stade optimal
- en fonction de l'objectif de produit recherché.

Figure 1 : Règles de décision pour la gestion des maturités du Grenache en fonction de l'analyse sensorielle et des contrôles de maturité.

Approche du contenu biologique de la vendange par IRTF. Evaluation du niveau de maturité, du potentiel technologique, et de la présence d'organismes d'altération.

Marc DUBERNET (Laboratoires DUBERNET, Narbonne – France)

Résumé

Les analyseurs IRTF sont maintenant très présents dans le domaine de l'analyse œnologique. Ils se sont avérés très efficaces pour l'évaluation quantitative des nombreux composants du moût permettant une approche fine du niveau de maturité des raisins et de leur potentiel technologique. Les auteurs ont montré qu'il existait aussi, dans le spectre moyen infra-rouge, une information très riche liée aux métabolites, présents dans les moûts, des organismes susceptibles de se développer sur le raisin (*Botrytis cinerea*, *Aspergillus carbonarius*, levures et

bactéries). La mise en évidence et le traitement statistique de ces informations a permis d'établir des indices illustrant l'impact réel de ces micro-organismes sur le raisin et sa qualité.