

Réaliser un prélèvement maturité

Viviane Bécart, Zoé Degoix

Un bon prélèvement est essentiel pour bien apprécier l'évolution de la maturité du raisin

Chaque baie de raisin a son chargement en sucre qui lui est propre. Estimer correctement la maturité du raisin revient à essayer de minimiser les hétérogénéités :

- ✓ entre rangs et ceps d'une même parcelle (elles sont de l'ordre de 4% de différence de degré potentiel !)
- ✓ entre grappes au sein d'un même cep (elles sont de l'ordre de 3%)
- ✓ entre baies au sein d'une même grappe (elles sont de l'ordre de 2%)

Un bon prélèvement permettra de minimiser ces variabilités en prélevant sur différentes rangées, sur plusieurs ceps (minimum 20), sur différentes grappes au sein des ceps, et enfin différentes baies au sein des grappes.

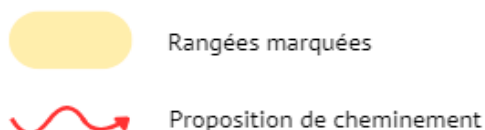
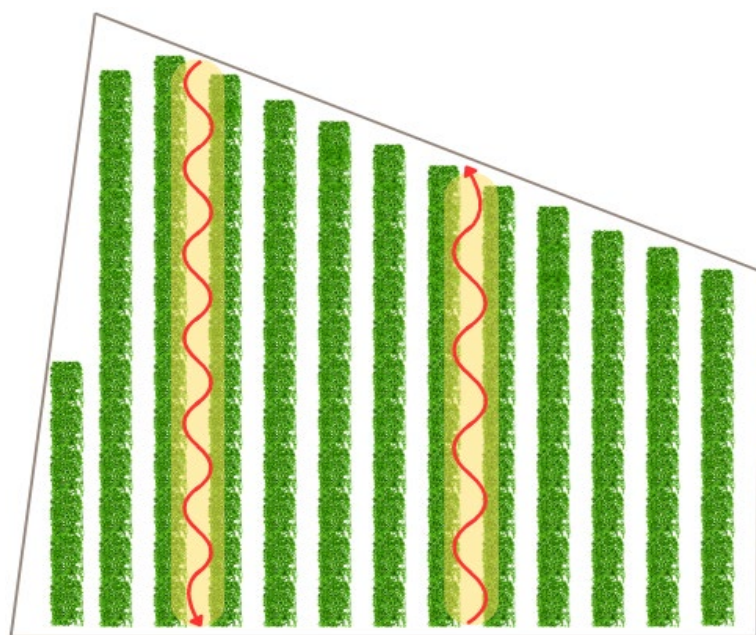
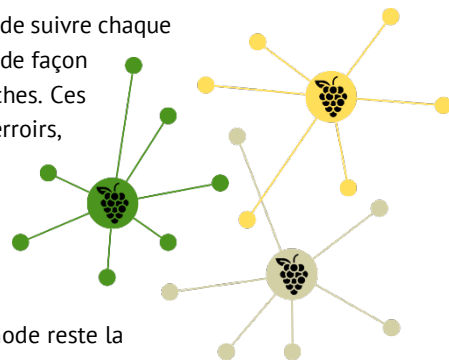
☑ **Suivre des parcelles de référence.** Au sein d'une exploitation, il n'est pas toujours possible de suivre chaque parcelle, chaque semaine. Il peut être utile d'avoir quelques parcelles « références » suivies de façon rigoureuse, donnant une idée du déroulement de la maturation sur les autres parcelles proches. Ces parcelles seront représentatives de l'exploitation, avec différentes précocités, différents terroirs, cépages et âges différents.

☑ **Le rythme de prélèvement** doit être régulier. Commencer dès la fin de la véraison (ou la semaine suivante). Au début un prélèvement par semaine suffit, mais il peut être nécessaire de passer à deux par semaine à l'approche des vendanges.

Il est important que le préleveur soit formé à la méthode de prélèvement et que cette méthode reste la même tout au long de la saison.

☑ **Toujours les mêmes rangs et le même cheminement**

- Sur les parcelles à prélever, identifier et marquer deux paires de rangs espacées d'au moins 3 ou 4 rangs, et représentatives de la parcelle. Le prélèvement devra être réalisé toujours sur ces mêmes rangs.
- L'idée est de passer entre deux rangées en zigzag afin de prélever des baies à gauche et à droite sans viser de zone particulière au niveau des ceps (schéma ci-dessous). Ainsi, les raisins seront prélevés sur les deux faces de la végétation.
- Éviter de prélever sur les rangées de bordure ainsi que sur deux premiers et les deux derniers ceps des rangées choisies.
- Ne pas prélever les ceps malades, les remplaçants, ou des cépages différents du cépage principal de la parcelle.



On prélève 200 baies au total
donc 50 baies par rangées.

☑ Prélever les baies sur au moins 20 grappes

- Prélever sur des grappes situées à des **niveaux différents** au sein du feuillage :
 - ✓ Grappes exposées au soleil / grappes cachées à l'intérieur du feuillage
 - ✓ Grappes au niveau inférieur du rameau / au niveau médian (attention, pas les grappillons du niveau supérieur)
 - ✓ Grappes situées en milieu de souche, au cœur du cordon / au bout des bras sur les coursons des extrémités
 - ✓ Grappes sur chaque face de la vigne Est-Ouest ou Nord-Sud (d'où le cheminement zigzag)

Des baies ou des grappes ?



Certains préfèrent prélever directement des grappes entières dans un seau, et presser au pied pour obtenir du jus à analyser. Dans ce cas, il faut prélever au moins 20 grappes, sur un aller/retour au sein des rangs via un cheminement comme préconisé ci-dessus. Noter qu'avec le prélèvement de 200 baies tel que proposé ci-dessous, le temps de prélèvement est le même, mais les 200 baies seront prélevées sur 50 grappes ce qui permet d'avoir un échantillon plus représentatif à ce niveau.

☑ Prélever au moins 200 baies

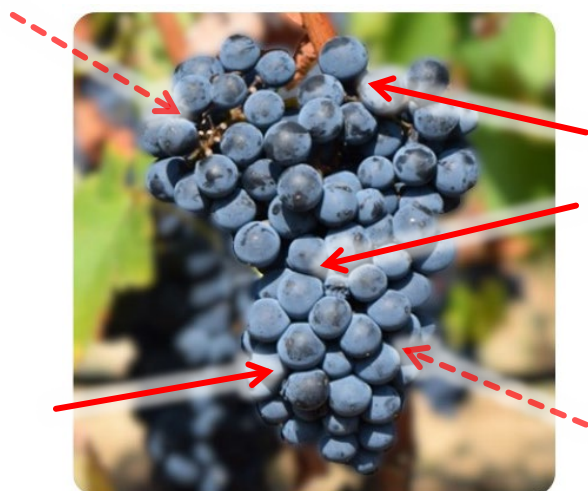
200 baies est un minimum afin d'avoir un prélèvement représentatif. Ensuite, plus on prélève de baies, plus le prélèvement est précis.

De plus, le poids de 200 baies est souvent utilisé comme un indicateur pour apprécier la taille des baies en fonction des millésimes. Cela entre dans les critères d'estimation du rendement à la fois en raisin, mais aussi en cave, car les petites baies donnent moins de jus.

➤ Prélever **5 baies par grappe**, sur des grappes choisies au hasard. Il peut y avoir 2 degrés d'écart entre des baies en haut ou en bas de la grappe, face cachée ou face éclairée !

Ne pas céder à la facilité en ne prélevant que les baies du bout de la grappe, et, pour des grappes compactes comme celles du Grenache, il faut penser à prélever aussi des baies dures à attraper, nichées au cœur de la grappe.

- Manipuler les baies avec précaution pour ne pas les abîmer. Les stocker dans un pot ou un sachet.



5 baies par grappe à différents endroits
(haut / milieu / bas ; devant / derrière)

Après le prélèvement ?

☑ Identifier et **stocker les échantillons** dans un endroit frais, mais pas au frigo, car une température trop fraîche peut entraîner des précipitations tartriques au sein des raisins et fausser les analyses d'acidité.

☑ **Analyser les échantillons**, au labo ou soi-même avec des méthodes d'analyse rapide. [\[voir fiche LIEN\]](#)

☑ Une **dégustation de baies** est utile pour compléter l'analyse des raisins car elle permet de donner des renseignements complémentaires sur la maturité aromatique et phénolique. Il faudra pour cette dégustation prévoir un second prélèvement, de préférence de petits morceaux de grappes prélevés avec pédicelle. [\[voir fiche\]](#)