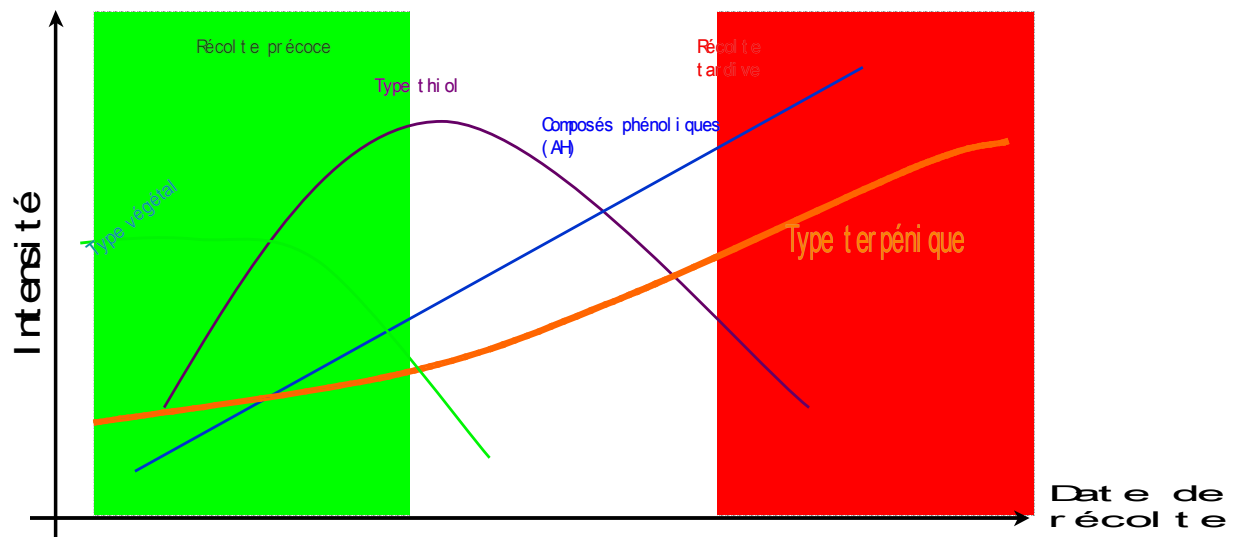


Le contexte...

Le potentiel aromatique du Sauvignon au stade raisin évolue au cours des jours qui encadrent le jour « J » de la récolte. D'une dominante végétale, (fraîcheur, note acidulée, le profil devient plus thiolé (buis, fruits exotiques, pamplemousse) quand on retarde la récolte, pour arriver à un type terpénique, plus floral. Une meilleure connaissance par rapport à une telle évolution théorique peut guider l'élaborateur sur le potentiel de sa parcelle, le profil de vin obtenu, et donc la date de récolte à envisager. L'aboutissement d'une telle démarche est d'optimiser le potentiel de ses raisins par rapport aux limites de la parcelle, et de mieux anticiper les marchés visés.

ÉVOLUTION DU PROFIL RAISIN AU COURS DE LA MATURATION (Vivelys)



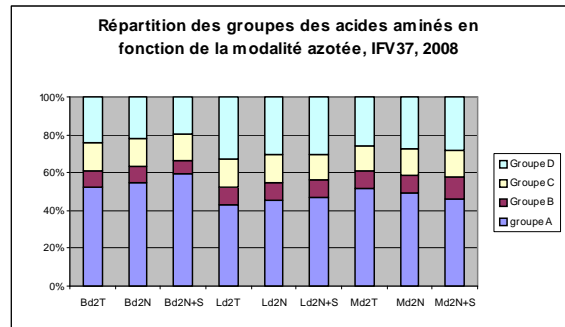
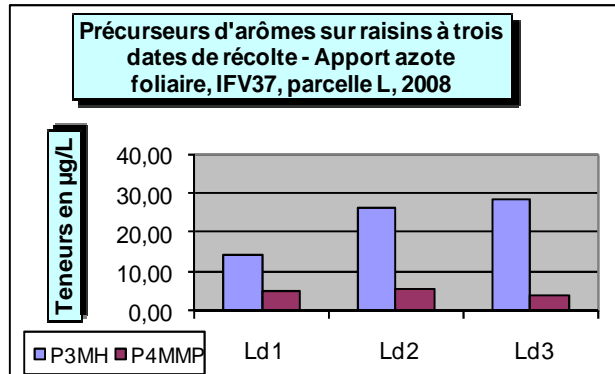
Les objectifs...

Le résultat de la récolte est évalué, à trois dates différentes, sur 3 terroirs différents. Les indicateurs aromatiques et technologiques mesurés, en lien avec les analyses sensorielles, doivent renseigner sur le potentiel propre de chaque parcelle et son aptitude à évoluer vers un profil de vin souhaité. L'incidence de la date de récolte sur les caractéristiques analytiques et fermentaires du moût est également mesurée. Ces résultats doivent guider l'élaborateur dans le choix de la date de récolte

Bilan à la récolte

- Une maturité qui évolue de façon significative pour les sucres (+ 3 à +12% entre d2 et d1 / + 8 à + 14% entre d3 et d1) et l'acidité totale (-7 à -10% entre d2 et d1 / - 12 à - 15% entre d3 et d1),

- Plus d'acides aminés libres en d2 (30 à 40%) et d3 (60 à 70%) pour la levure alors que les teneurs en azote assimilable évoluent peu ,



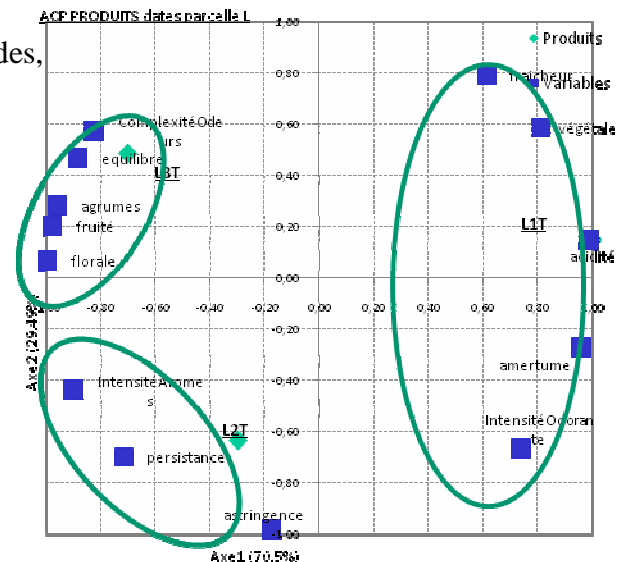
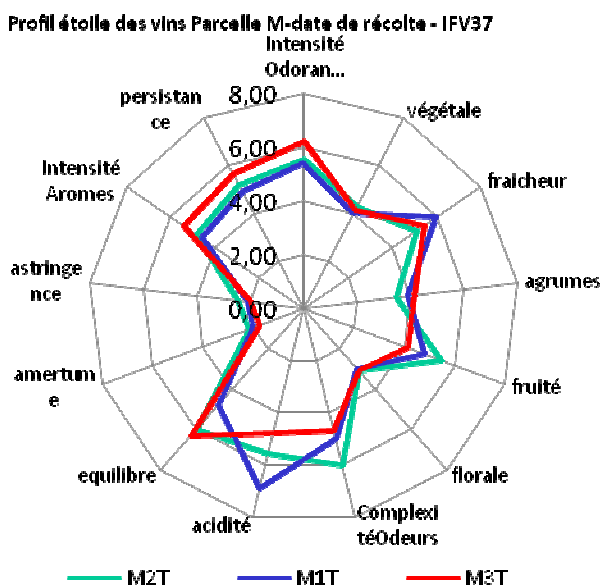
- des précurseurs d'arômes (sur raisins) qui évoluent différemment en fonction de leur nature et de la parcelle ;
 - le P3MH tend à augmenter avec le temps pour 2 des 3 parcelles ;
 - le P4MMP semble atteindre un palier à la date intermédiaire .

Cinétique de FA et bilan sur les vins

- La cinétique fermentaire est surtout liée à la teneur en azote assimilable du moût. L'effet parcelle est noté, mais on ne confirme pas d'effet « date de récolte » significatif, même si une tendance apparaît (durée de FA plus courte avec le gain de maturité).
- L'évolution des arômes variétaux (marqueurs) entre les différentes dates, sur vin fini, est variable en fonction de leur nature et de la parcelle . Néanmoins, la teneur en 4MMP semble augmenter avec le temps.

...et dégustation

Les vins issus de vendange en précoce sont plus frais, acides, amers et ils ont une dominante aromatique végétale.



Au cours du temps, ils augmentent en complexité, avec plus d'arômes exotiques et agrumes, ils sont plus volumineux en bouche et mieux équilibrés.