

INFLUENCE DE LA DATE DE VENDANGE SUR LA COMPOSITION EN POLYPHENOLS DE LA RECOLTE ET LA QUALITE DES VINS ROUGES EN VAL DE LOIRE – MILLESIMES 1999 - 2003

J. BEGUIN, L. GUERIN, A. DOLL

IFV Unité de Tours. 46 Avenue Gustave Eiffel – 37095 TOURS Cedex 2
Tél : 02 47 88 24 20, e.mail : joelle.beguin@itvfrance.com

La situation septentrionale de notre région, les conditions culturelles, les techniques de vinification, peuvent conduire à une faiblesse en couleur et en structure des vins ou à une dureté des tanins. Pour optimiser le choix de la date de vendange de Cabernet Franc en Touraine, en particulier pour améliorer la maturité en polyphénols de la récolte, une étude est menée de 1999 à 2003 sur trois parcelles. 50 Kg de raisin sont prélevés à une semaine d'intervalle (J-7 – J0 – J+7) et vinifiés de façon standard et identique. Des mesures physico-chimiques sont réalisées à chaque étape de la récolte à la mise en bouteilles. Différents outils statistiques (jeu de régressions, analyse de variance plurifactorielle) permettent de conclure que :

- sur l'ensemble des cinq millésimes, il n'y a pas d'effet date significatif sur les concentrations en anthocyanes et composés phénoliques des raisins, mesurés selon la méthode ITV France, alors qu'il existe pour le pH, le taux d'alcool potentiel et l'acidité totale. La date n'influence pas le pourcentage d'extraction des anthocyanes et polyphénols lors des macérations, par contre, plus la vendange est tardive, plus la proportion d'anthocyanes conservée entre le décuvage et la mise est importante,
- sur vin fini, le pH et la teinte augmentent et l'acidité totale diminue, quand la date de récolte est retardée, par contre les critères liés à la couleur ne sont pas influencés par la date de récolte. A la dégustation, seule la note d'équilibre croît en fonction de la date,
- les polyphénols totaux, l'acidité totale et le pH à la mise, peuvent être reliés par corrélations multiples à des critères mesurés sur raisins, les concentrations en anthocyanes et les critères de dégustation ne le sont pas.

Selon cette étude, le facteur date de vendange influence peu la richesse finale des raisins et des vins en polyphénols, qui est d'abord fonction du millésime et de la parcelle.