

Dates de récolte du Cabernet Franc en Anjou

J. MARSAULT – Ph. CHRETIEN – F. BENESTEAU
Institut Technique de la Vigne et du Vin

La détermination de la date de récolte est souvent établie en fonction de la maturité technologique. Une bonne maturité polyphénolique serait un atout supplémentaire.

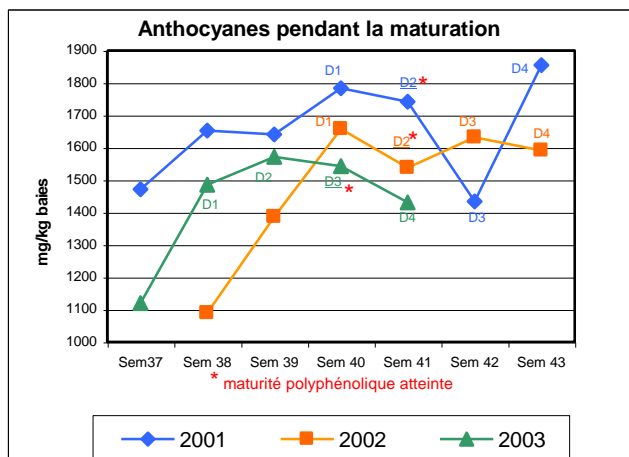


MATERIELS ET METHODES

Quatre dates de récolte sont positionnées à sept jours d'intervalle de manière à encadrer la période de maturité des raisins. La date 2 est celle qui se rapproche le plus du ban des vendanges.

	Millésime 2001	Millésime 2002	Millésime 2003
Date 1	01-oct	30-sept	16-sept
Date 2	08-oct	07-oct	23-sept
Date 3	15-oct	14-oct	30-sept
Date 4	22-oct	21-oct	07-oct

SUIVI POLYPHENOLIQUE



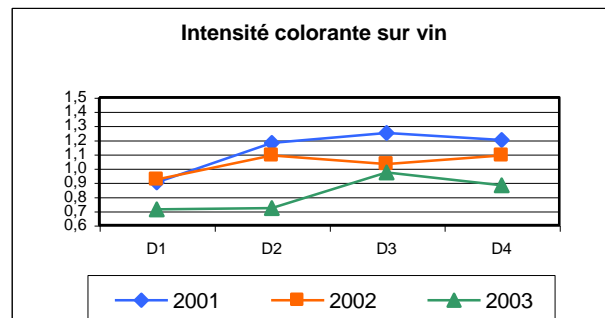
Pour les trois millésimes, la première date de vendange est située dans la phase montante de la courbe d'accumulation des anthocyanes. Pour les années 2001 et 2002, les concentrations en anthocyanes stagnent ou baissent au-delà de la date 1 (début de la maturité polyphénolique). Pour le millésime 2003, la concentration en anthocyanes continue d'augmenter jusqu'à la date 2 puis ensuite les valeurs diminuent.

RESULTATS

Maturité technologique

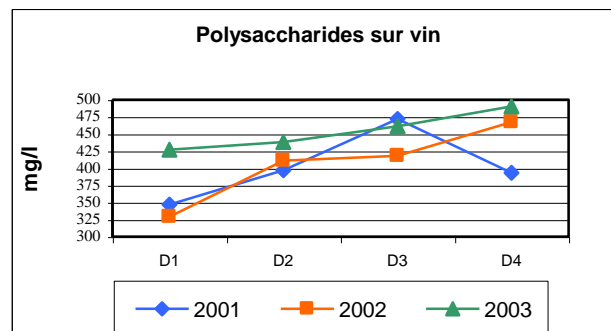
Les maturités technologiques semblent atteintes au-delà de la date 3 pour les millésimes 2001 et 2003. Les raisins du millésime 2002, plus tardif, se rapprochent de la maturité technologique à la date 4.

Maturité polyphénolique



Pour les millésimes 2001 et 2002, le vin de la date 1 est le moins coloré, l'intensité colorante augmente ensuite pour atteindre un palier aux dates 2, 3 et 4. Pour l'année 2003, les dates 1 et 2 présentent des valeurs inférieures aux dates 3 et 4. Le comportement des anthocyanes sur vin est proche de celui de l'intensité colorante.

Polysaccharides



Les polysaccharides (colloïdes) apportent aux vins une sensation de volume et en se combinant aux tanins, permettent de les rendre moins agressifs. Ils augmentent généralement de la date 1 à la date 4.

Dégustations - Arômes

La dégustation des vins laisse apparaître l'intérêt que portent les dégustateurs aux vins issus des raisins récoltés aux dates les plus tardives (dates 3 et 4) pour les trois millésimes.

	Dates 1 & 2	Dates 3 & 4
Intensité olfactive	-	+
Qualité olfactive	-	+
Notes végétales	+	-
Notes fruits rouges	-	+
Notes fruits noirs	-	+
Notes empyreumatiques	-	+
Acidité	+	+
Amertume	+	-
Gras-rondeur	+	-
Déséquilibre bouche	+	+

CONCLUSION

Dans cette expérimentation, les maturités technologique, polyphénolique et aromatique du Cabernet Franc sont atteintes en fin de campagne (dates 3 et 4). Le maintien d'un bon état sanitaire de la vendange a donc une importance primordiale en zone septentrionale.

