Le suivi classique de la maturité du raisin est un outil de diagnostic, qui permet de :

- Suivre l'évolution du taux de sucre, de l'acidité et du poids des baies
- Évaluer la qualité de la vendange
- Suivre l'état sanitaire
- Déterminer la date optimale de récolte
- Organiser les vendanges

Choisir les parcelles de prélèvement

Les parcelles doivent être identiques d'une année sur l'autre afin d'avoir un suivi sur plusieurs années. Au sein de chaque parcelle, prélever toujours dans les mêmes rangs.

Quelles vignes choisir?

- Représentatives de l'exploitation
- Précoces et tardives
- Ayant des caractéristiques différentes (type de sol, exposition, altitude, ...)
- Ages différents

Méthode de prélèvement par baies

A) Quand

Pour suivre l'évolution, les prélèvements doivent commencer à la fin de la véraison. <u>Deux prélèvements</u> avant vendange sont un <u>minimum</u>.

Au début du suivi, un prélèvement par semaine suffit mais, à l'approche des vendanges, deux par semaine deviennent nécessaires pour préciser la maturité optimale. Le mieux est de les faire à <u>intervalle régulier</u> et au <u>même moment de la journée</u>.

De préférence prélever les échantillons le matin après séchage de la rosée.

B) Comment

- Cueillir au hasard sur l'ensemble de la parcelle <u>200 baies</u>
 - o de chaque côté de l'interligne ;
 - o dans toutes les positions sur les ceps sans choisir les grappes ;
 - o en veillant à prélever les baies sur les différentes parties de la grappe (devant, derrière, en haut, en bas de la grappe) et
 - o en prélevant uniquement une baie par cep.
- Ne pas prélever dans les bords (bouts de rang et rangs de bordure) afin de ne pas influencer le sondage de l'échantillon.
- En cas de pluie, sécher les baies sur du papier ménage.
- Observer une précision stricte dans le comptage des baies (200), car la détermination de leur poids moyen se calcule sur la base du pesage de l'échantillon.

Notre laboratoire d'œnologie se tient volontiers à votre disposition pour toutes analyses utiles en lien avec le suivi de maturité. 027 / 606 76 47

