

## Quelle maturité pour les raisins de cuve?

*Une tendance générale dans la consommation actuelle du vin montre que les bouteilles qui ont la préférence du marché sont celles qui offrent des vins colorés, aux parfums soutenus mais simples, avec des impressions en bouche charnues et soyeuses, voire sucrées. Ce type de vins demande des raisins très mûrs à surmûrs. Pourtant, certains consommateurs montrent déjà une certaine lassitude pour ces vins «lourds» et un retour à des vins plus fins, plus complexes, semble se dessiner.*

*Les goûts des consommateurs évoluent donc sans cesse et la diversité de l'offre en vins doit en tenir compte. Dans ce contexte, les vigneron·ne·s font preuve d'une grande diversité dans leur manière d'élaborer les vins.*

*Personne ne contestera que la maturité du raisin est un facteur essentiel de qualité dans l'élaboration du vin, mais la question qui se pose précisément ici est: quelle maturité?*

*Pour beaucoup, le critère décisif de la maturité des raisins est sa teneur en sucre. Le millésime 2003 est exemplaire à cet égard: «sondages exceptionnels = qualité extraordinaire!». La teneur en acidité des raisins complète traditionnellement l'appréciation de la maturité des raisins: par exemple, un excès d'acidité associé à une faible teneur en sucre signale clairement une maturité insuffisante.*

*Il n'y a pas lieu ici de contester la place importante des sucres et de l'acidité dans les critères de qualité. Cela d'autant plus qu'ils figurent parmi les principaux constituants du futur vin. Toutefois, il paraît nécessaire d'élargir la palette des paramètres pris en compte pour appréhender la maturité du raisin. Pour illustrer cette nécessité, prenons l'exemple du Pinot noir et du Muscat. Dans certains vignobles très exposés, il arrive fréquemment que les vins de Pinot noir soient alcooleux, peu tanniques, de couleur tuilée et que leurs caractères olfactifs révèlent des notes de «cuit», dépourvues de finesse. Pour les*

*cépages aromatiques comme le Muscat, la teneur en sucres est contestée depuis longtemps comme premier marqueur de la qualité de la vendange, car l'incompatibilité entre l'expression potentielle des arômes des raisins et leur surmaturité est notoire.*

*Les arômes et les polyphénols sont des composants essentiels de la qualité des vins. Ils sont localisés dans les structures cellulaires proches de la pellicule du raisin. De l'évolution morphologique et physiologique de ces cellules dépendent la nature, la concentration et l'extractibilité de ces composants essentiels. Or, ce facteur échappe totalement à la mesure des taux de sucre et d'acidité des raisins.*

*Le suivi analytique de la teneur en anthocyanes libres des raisins au cours de la maturation représente une tentative de mieux comprendre l'évolution quantitative et qualitative des polyphénols dans les raisins rouges (voir à ce sujet l'article de DE MONTMOLLIN et al., en p. 235). Parallèlement, et cette autre approche est également valable pour les raisins blancs, le suivi méthodique des propriétés sensorielles (vue, toucher, goût, odorat) des raisins et de leurs constituants (pulpe, pellicule, pépins) durant la maturation permet d'apporter des compléments essentiels à l'obtention d'une vue complète et claire de l'état de maturité d'un raisin (voir l'article de GUYOT et DUPRAZ, en p. 231).*

*En conclusion, on constate qu'il n'y a pas de réponse simple à la question de la maturité du raisin. En effet, chacun de ces indicateurs potentiels de maturité évoluant à sa façon, on devrait davantage parler des maturités du raisin. Ainsi, en fonction du vin à élaborer, il convient de choisir la maturité optimale, soit la maturité la mieux adaptée au produit souhaité.*

Christian Guyot et Philippe Dupraz

 E-mail: christian.guyot@eic.vd.ch