VITICULTURE

# Créer son **référentiel maturité**

Expliquer le comportement des terroirs, voilà l'objectif du référentiel de maturité. Un outil de pilotage et d'évaluation de la qualité des raisins désormais indispensable dans le déclenchement de vendanges qualitatives, comme l'explique l'Institut coopératif du vin.

*"Le premier objectif du référentiel maturité est de qualifier la précocité de la vendange à venir, par rapport aux millésimes précédents"* estime Didier Robert, directeur adjoint du groupe ICV Vallée du Rhône. Cela aide les vignerons à affiner l'organisation des chantiers de vendanges dès la mi-août, selon les zones de précocité. De plus, les données récoltées renseignent sur le comportement du vignoble, semaine après semaine. C'est ainsi que l'on peut détecter un blocage de maturité, un phénomène de concentration dû au mistral, ou encore une dilution en raison des pluies… Par la suite, les analyses et dégustations des baies, par cépage, fournissent de précieuses informations pour orienter les vinifications.

Afin que ce référentiel fonctionne, il doit être représentatif du vignoble, donc posséder suffisamment de parcelles, issues des différentes zones de précocité. *"Le réseau doit être stable dans le temps. C'est pourquoi nous limitons le changement de parcelles de référence, à un maximum de deux à trois parcelles par an, qui ne sont plus représentatives"* conseille l'œnologue.

Enfin, si la densité de points de mesure est importante, la qualité du prélèvement est essentielle. Elle doit être répétable. Donc la formation rigoureuse du personnel est indispensable, avec une méthodologie précise. *"En bref, il faut que ce soit toujours prélevé au endroit-là qui représente le mieux la parcelle en question ! Car l'objectif, ici, n'est pas de déclencher la récolte de la parcelle, mais bien d'acquérir des données comparables"* explique le directeur.

CP

*"La pertinence du référentiel dépend d'abord du choix des parcelles. N'hésitez donc pas à les revoir !"*, souligne Didier Robert, directeur adjoint du groupe Institut coopératif du vin Vallée du Rhône.

## Bien choisir ses parcelles

Les observations au vignoble s'intéressent à l'état sanitaire, au comportement hydrique, aux arrêts de croissance et à la véraison. Les prélèvements commencent mi-août. *"Le poids des 200 baies est un paramètre important. Il permet d'observer s'il y a accumulation des produits de la photosynthèse par baie, et pas seulement en concentration"*. D'autres paramètres aident à caractériser le millésime (maturités pulpaire et phénolique) et à organiser l'allottement. Par exemple, en cas de potentiel très faible en anthocyanes et polyphénols, on orientera dès la première série de données récoltées est comparée à celles de l'année précédente. Puis, à partir de la deuxième série, on s'intéresse à l'évolution des données, semaine après semaine. Cela renseigne sur la vitesse de maturation.

Les mesures sont présentées en fonction des cépages. La cinétique de maturation est interprétée. Par exemple un plafonnement de chargement en sucres peut provenir d'un défaut d'irrigation. Les derniers bulletins émis informeront plutôt parcelle par parcelle, puisqu'une fois les vendanges avancées, l'ensemble du référentiel n'est plus disponible.

En conclusion, Didier Robert insiste sur ce qui fait la force de ce type de référentiel : *"La pertinence du référentiel dépend d'abord du choix des parcelles. N'hésitez donc pas à les revoir !"*.

## L'AVIS DE

**Thierry Canavese,** œnologue et directeur du cellier Marius Caïus, de la cave de Pourrières (Var)

## De **bonnes surprises**

La coopérative varoise créée en 1912 produit 50 000 hl en moyenne, à partir de 830 hectares cultivés par une soixantaine de viticulteurs. Elle élabore 95 % de rosé, en Côtes de Provence, Côtes de Provence Sainte-Victoire et IGP du Var. Elle a créé son référentiel maturité.

*"Nous avions constaté un décalage de 10 à 15 jours de maturité pour un même cépage. Or, avec la montée en gamme des rosés de Provence, les exigences qualitatives ont progressé et la gestion du calendrier des vendanges était primordiale. La gestion des apports était travaillée depuis vingt ans, mais nous voulions un outil fiable, précis et répétable. La cave élabore 95 % de rosés, et réceptionne, lors des vendanges, 300 tonnes de raisin en pressurage direct chaque jour. Ce quota doit être respecté, et les coopérateurs le comprennent bien, même si c'est plus difficile à respecter en fin de vendanges ou en cas de mauvais temps. Depuis trois ans que nous menons l'expérience de ce référentiel maturité, cela nous a apporté de bonnes surprises ! Le bilan est très positif. Nous pensions que l'intérêt en serait exclusivement technique, mais c'est un véritable cercle vertueux qui s'est instauré, avec davantage de relations humaines et une motivation croissante des viticulteurs."*

CP

*"Depuis trois ans que nous menons l'expérience, la création d'un référentiel maturité nous a apporté de bonnes surprises ! Le bilan est très positif"*, témoigne Thierry Canavese, œnologue et directeur du cellier Marius Caïus.

PROPOS RECUEILLIS PAR CÉCILE POULAIN