Thierry CANAVESE
Directeur – œnologue
Le Cellier de Marius Caïus – POURRIERES - VAR

Mise en place d'un référentiel maturité.

Jeudi 20 juin 2019 – VIOLES

CELLIER MARIUS CAÏUS DEPUIS 1912

Le Cellier de Marius Caïus

Cave coopérative crée en 1912.

Vignoble de 830 ha, sur la commune ou communes limitrophes.

Cultivé par une soixantaine de viticulteurs (130 déclarations de récolte).

Trois Appellations: IGP Var/Méditerranée, AOP Côtes de Provence et AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire (AOP de Terroir))

Environ une dizaine de cépages « importants » (importance volumique ou stratégique)

Constat: jusqu'à 10-15 jours de décalage de maturité pour un même cépage (grenache ou syrah par exemple que l'on trouve répartis sur toute la surface du vignoble).

CELLIER MARIUS CAÏUS DEPUIS 1912

Pourquoi ?

Montée en gamme des Rosés de Provence ⇔ exigences qualitatives de plus en plus fortes (acidité/tav) et une gestion efficace du calendrier des vendanges est primordiale.

Rouges ou blancs même chose : On en fait très peu, mais à vocation 100% haut de gamme.

Demande du directeur de créer un outil fiable, précis et répétable de contrôle de la maturité pour planifier au mieux les vendanges.

L'objectif de départ est donc uniquement technique.

Le référentiel est mis en place pour la récolte 2016.

CELLIER MARIUS CAÏUS DEPUIS 1912

C'était comment avant?

Nombre d'échantillons plutôt faible (moins d'une trentaine) et aléatoire.

Réalisés dans l'intérêt unique du viticulteur et non de la communauté (problème de représentativité des échantillons)

Technique de prélèvement non uniformisée: « chacun la sienne, qui est meilleure que celle du voisin… »

C'était comment avant?

Exemples:

Semaine 1, l'échantillon est à 9%vol potentiel: « C'est pas mur avant 2 semaines… » ou l'échantillon est à 11,5%vol potentiel: « c'est bon, ça fera le degré pour l'ouverture… ». Dans les deux cas, pas d'échantillon en semaine 2.

La même parcelle prélevée par le Beau-père en semaine 1 et par le gendre en semaine 2, sauf qu'ils n'appellent pas de la même manière…

Taille d'échantillon qui va du pot de yaourt au seau à vendange.

Mise en place

Référentiel mis en place par le technicien viticole ICV en collaboration directe avec un groupe de viticulteurs.

Le premier point à été de définir les cépages à contrôler: Nous en avons retenus 9 qui sont les plus importants:

CELLIER MARIUS CAÏUS DEPUIS 1912

Mise en place

Merlot et Chardonnay: Traditionnellement les premiers niveau maturité, ils donnent une très bonne indication pour le démarrage des vendanges.

Grenache et Syrah: Cépages stratégiques qualitativement et quantitativement (50% des surfaces), leur récolte s'étale parfois sur presque toute les vendanges.

Rolle: Très peu de blanc à la cave, pas droit à l'erreur.

Caladoc et Cabernet Sauvignon: cépage de « milieu de vendange »: Importance qualitative (Caladoc en IGP) et permettent de faire des pauses dans la rentrée des cépages principaux sans fermer la cave et casser la dynamique des vendanges.

Cinsault et Carignan: Les derniers à rentrer, les contrôles permettent d'arbitrer les priorités en lien avec l'état sanitaire.

CELLIER MARIUS CAÏUS DEPUIS 1912

Mise en place

Zone précoce.

Zone moyenne.

Zone tardive.

Ensuite, un zonage des maturités a été défini

Enfin, sont inclus dans le référentiel quelques cas particuliers:

Parcelles traitées à l'azote foliaire en vue de la stabulation des moûts

ou

sélections rouges Sainte-Victoire.

CELLIER MARIUS CAÏUS DEPUIS 1912

Mise en place

A partir de cette base de travail, environ 50 parcelles représentatives ont été retenues et identifiées avec une nomenclature précise:
Nom du propriétaire, cépage, nom usuel ou le lieu-dit de la parcelle et la référence cadastrale.

GROUPE ICV L'art & l'expertise du vin

GIE ICV-VVS - BRIGNOLES
Centre oenologique
de Provence
263, av. maréchal Foch
83170 BRIGNOLES
T. +33494370190 / F. +33494693395

Liste des parcelles actives

SCA LE CELLIER DE MARIUS CAÏUS
47, Grand Rue
83910 POURRIERES
N° de client *BR0064*
Tel 04-98-05-12-05 **Fax** 0494784224
EMail celliermariuscaius@orange.fr

Millésime: 2018
Région viticole: REF

Code parcelle	Lieu-dit	Producteur	Cépage
193	AI26 LES BEALS	FLORENS GUILLAUME	CALADOC
194	D1020 JAS NEUF	BOUISSON	CALADOC
195	D1063 BEYSSANNE.	MARCHI	CABERNET-SAUVIGNON
196	AK185 PL.BOURDON	JAUFFRET MICHEL	CABERNET-SAUVIGNON
197	AO161 LES PRES	BOURDIN XAVIER	CABERNET-SAUVIGNON
198	AE50 BERTHOIRE	BOURDIN XAVIER	ROLLE
199	AP90 LES TOUES	GAUTIER THEO	ROLLE
200	AL74 ROUVIERE	FLORENS GUILLAUME	ROLLE
201	LA CAULIERE	GAUTIER ALAIN	MERLOT
206	AN100 BARIELLE	SIMILIENNE	GRENACHE
233	AN247 COLLET D'EMING	ALLOUCHE	SYRAH
237	AL370 LA ROUVIERE	JAUFFRET MICHEL	SYRAH
257	AE162 Les craux	GAUTIER	SYRAH

En pratique

Sur chacune des parcelles, deux rangées représentatives sont identifiées et marquées: Ce sont seulement elles que seront prélevées.

Le protocole de prélèvement est celui préconisé par l'ICV:

- 200 grains
- 40 souches (20 par rangée)
- 5 grains par grappes: 2 sur les ailes, 1 devant, 1 derrière, 1 en bas.

Les prélèvements sont réalisés soit par les techniciens ICV, soit par les viticulteurs, généralement une journée prédéfinie de la semaine.

Les viticulteurs ont été formés par l'ICV au protocole de prélèvement et initiés à la dégustation des baies

Résultats techniques

L'objectif traçabilité/répétabilité se met en place (lentement) grâce à la mise en place d'une nomenclature précise.

Objectif atteint pour les cépages les plus précoces, ceux qui définissent l'ouverture de la cave (merlot et chardonnay): récolte à la maturité technologique souhaitée.

Objectif atteint sur les sélections et les blancs: Le suivi permet vraiment de cibler le moment précis de la récolte.

Plus difficile à juger sur le reste:

- seulement 3 récoltes d'antériorité.
- sur les grenache/syrah, récolte trop étalée dans le temps pour vraiment pouvoir tirer des conclusions à l'échelle de la cave. Le contrôle reste intéressant à titre individuel (rapport sucre/acide).

CELLIER MARIUS CAÏUS DEPUIS 1912

Résultats inattendus

Résultats sociaux et humains: les bonnes surprises!

Le fait que les prélèvements soient réalisés par les technicien ET les viticulteurs oblige l'amélioration ou la création de communication entre eux.

Combiné au discours de politique générale qualitative de la cave et à la bonne santé de la Provence, les contrôles s'inscrivent dans la dynamique générale: On est passé de 20-30 échantillons à 70-80 à chaque cession de prélèvement.

La diffusion systématique des résultats par e-mail à tous les coopérateurs crée un cercle vertueux: voir tous ces résultats donne envie de participer.

« La dure réalité »

Le protocole de prélèvement préconisé par l'ICV: trop lourd à mettre en œuvre pour les vignerons, et surtout jugé moins « fiable ». Limite de la subjectivité individuelle.

Les « bonnes intentions » se heurtent à la réalité des vendanges:

- Réalité objective: problème technique, météo…
- Réalité subjective: Faire attendre un vigneron dont le raisin est « mûr » parce que sa parcelle est en sélection rouge (par exemple).

CELLIER MARIUS CAÏUS DEPUIS 1912

Conclusion

Après seulement 3 ans, pas de « révolution » constatée, mais de réelles améliorations.

Clairement, le travail entrepris participe à la dynamique générale de la cave, et cela justifie à lui seul de poursuivre.

Dans le temps, cela sera de toutes façons une base de données intéressante.

L'objectif aujourd'hui est d'étendre la formalisation de la nomenclature à l'ensemble des parcelles prélevées par les viticulteurs hors référentiel.

CELLIER
MARIUS CAÏUS
DEPUIS 1912

Conclusion