



Genèse et intégration d'un nouvel outil d'aide à la décision dans le contrôle de la maturité du raisin

Amélie Rabot¹, Léa Antunès¹, Stéphanie Cestaret², Maud Isabeau-Furet³, Emmanuel Vinsonneau², Laurence Geny¹

Source : Schéma fonctionnel de ScanPEP

1. Université de Bordeaux, ISVV - EA 4577, UR Oenologie, F-33140 Villenave d'Ornon, France
2. Institut Français Vigne et Vin - Vinopôle Bordeaux Aquitaine - 33295 Blanquefort.
3. Chambre d'Agriculture de la Gironde, Service Vigne Vin- Vinopôle Bordeaux Aquitaine - 33295 Blanquefort

Oratrice : Amélie RABOT

L'évaluation de la maturité des baies de raisin afin de définir la période de vendange et les process de vinification est un enjeu capital pour les viticulteurs.

Aujourd'hui, ils disposent d'un panel de test variés (biochimiques, sensoriels) qui ne prennent en compte que la baie dans sa globalité ou la pellicule. En revanche, aucun ne reflète l'état de maturité du pépin alors qu'il peut être vecteur d'astringence et d'amertume, critères dépréciant le vin si la qualité des composés phénoliques qui le compose est mal évaluée. Le risque d'obtenir un moût moins qualitatif si le pépin n'est pas mûr est réel et imputable à la composante tannique extractible du seul pépin. Or à ce jour aucun outil de routine n'existe pour évaluer les caractéristiques de cette maturité conditionnant ce niveau d'extractibilité.

Les résultats acquis ces dernières années ont permis d'aboutir au développement d'un outil fiable, simple à mettre en œuvre et peu coûteux. En effet, l'essor du numérique combiné aux données scientifiques nous permet maintenant d'utiliser des images comme véritables outils d'analyse. Basés sur l'acquisition d'images de pépins à l'aide d'un scanner et corrélé à une database de composants phénoliques, l'outil d'aide à la décision (OAD) ScanPEP vise à apporter un outil supplémentaire aux viticulteurs et/ou vinificateurs dans leur démarche de recherche de la qualité de la vendange. Les études réalisées depuis 2014 nous permettent aujourd'hui de définir un indice complémentaire spécifique du pépin à l'interface de la qualité de la baie et d'une vinification de qualité afin de mieux orienter le choix de la date de vendange et les techniques de vinifications.

La réduction des intrants impactant directement la qualité de la baie, ce nouvel outil fourni aux professionnels de la filière est désormais un moyen supplémentaire d'assurer la qualité et la traçabilité de leurs produits.

