

# Maturité et macérations

## ◆ Choix de la date de récolte

Cette étape est importante et délicate. Elle doit tenir compte de l'état sanitaire, de la richesse en sucres et de la maturité phénolique et aromatique. Les essais ont été réalisés sur les cépages **merlot**, **cabernet sauvignon** et **cabernet franc**. L'expérimentation a été conduite sur trois millésimes successifs : 1998, 1999 et 2000. Les résultats sont cohérents sur les trois millésimes et sont confirmés par la thèse de Marie-Laure Murat réalisée sur la même période. Trois dates de récolte ont été retenues pour les trois cépages et ont abouti aux résultats suivants :

**Jean-Christophe Crachereau,**  
**Chambre d'agriculture**  
**de la Gironde ;**  
**Syndicat viticole des Bordeaux**  
**et Bordeaux supérieur**

	Dates de récolte		
	Très précoce	Précoce	Tardive
<b>Caractéristiques de la vendange</b>	Présence d'arômes végétaux dans les baies, faibles degrés potentiels et fortes acidités	Disparition du caractère végétal à la dégustation des baies, Équilibre proche de 11% vol. potentiel et de 4 g/l d'acidité totale	Vendange à maturité phénolique
<b>Qualité des rosés et claires issus du cépage merlot</b>	Vin végétal, peu fruité, équilibre sec et possibilité d'amertume	Vin fruité et frais, agréable au niveau de l'équilibre comme de l'arôme	Vin présentant une certaine lourdeur et un manque de fraîcheur. L'arôme peut présenter des notes de fruits cuits
<b>Qualité des rosés et claires issus des cépages cabernets sauvignon et franc</b>	Vin très végétal, acide et sec	Vin présentant des notes fruitées et végétales. L'équilibre est maigre et vif	Vin fruité avec un bon équilibre présentant une bonne fraîcheur

Tableau VI. Résultats pour le merlot et les cabernets sauvignon et franc

### Pour le merlot :

**La date de récolte idéale est donc différente de celles des rouges !**

On réalisera en priorité le rosé de merlot avec la totalité de la vendange (pressurage après macération) en choisissant les parcelles ayant le plus de difficultés à mûrir (jeunes vignes et parcelles vigoureuses).

### Pour le cabernet sauvignon et le cabernet franc :

**La maturité idéale est compatible avec la maturité phénolique.**

On pourra donc obtenir la meilleure qualité en rosé à partir de la saignée d'une cuve de rouge remplie avec des raisins à pleine maturité.



Syndicat Viticole des Bordeaux et Bordeaux supérieur.

**Bordeaux**



Syndicat Viticole des Bordeaux et Bordeaux supérieur

### ◆ Conditions de macération des vins rosés et claires

Les essais ont été réalisés sur le cépage **merlot vinifié en clair** et les cépages, **cabernet sauvignon** et **cabernet franc vinifiés en rosé** sur 3 millésimes successifs : 1998, 1999 et 2000. Les résultats des différents millésimes sont cohérents et sont confirmés par la thèse de Marie-Laure Murat. Les graphiques présentés sont des exemples pour illustrer ces conclusions. L'extraction de la couleur dans le moût était identique. **La saignée de la modalité à température basse a été effectuée à la même valeur d'intensité colorante que celle macérée à température haute** (la durée de macération est alors supérieure).

#### Pour le merlot :

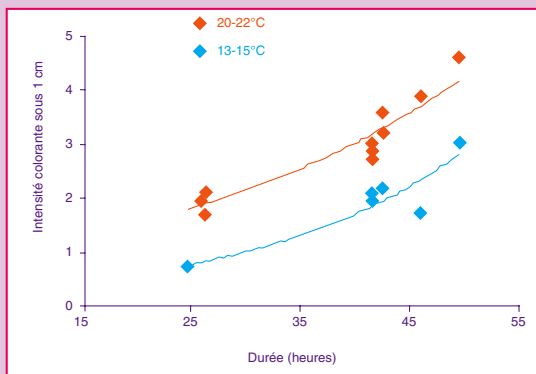


Figure 7a. Cinétique de diffusion de la couleur pendant la macération. Exemple du merlot vinifié en clair sur le millésime 1999.

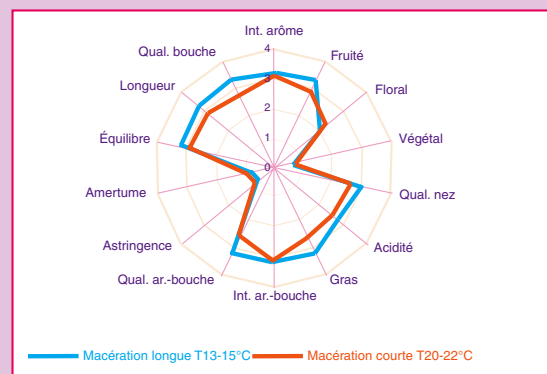


Figure 7b. Appréciation sensorielle des vins. Exemple du merlot vinifié en clair sur le millésime 2000.

La couleur s'extrait rapidement, même à basse température. La différence de température de macération réalise uniquement un décalage au départ.

**Le merlot** présente une couleur qui diffuse très rapidement dans le moût pendant la macération (figure 7a). **Le maintien à basse température permet de ralentir légèrement cette diffusion et donc de faciliter le suivi de l'extraction avant la saignée.**

Les températures de macération élevées apportent moins de fraîcheur sur le plan aromatique comme sur l'équilibre (figure 7b). La qualité du vin est nettement meilleure au nez comme en bouche avec une macération à basse température. **À la dégustation, la qualité de l'arôme et l'équilibre en bouche sont nettement supérieurs avec une macération à basse température (13 à 15 °C).**

### Pour les cabernets :

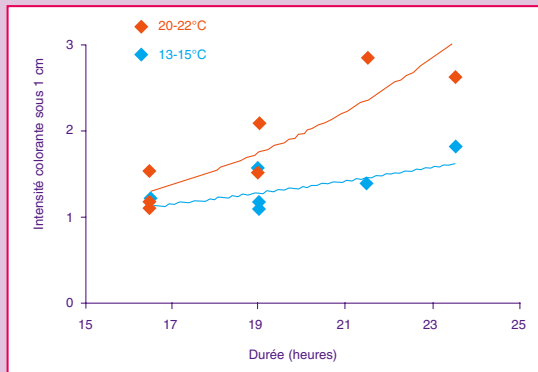


Figure 8a. Cinétique de diffusion de la couleur pendant la macération. Exemple du cabernet franc vinifié en rosé sur le millésime 1999.

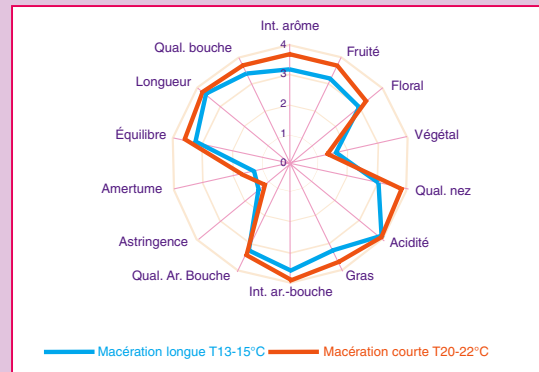


Figure 8b. Appréciation sensorielle des vins. Exemple du cabernet franc vinifié en rosé sur le millésime 2000.

Les cinétiques de diffusion de la couleur montrent bien la nécessité d'avoir une température suffisante pour extraire la couleur.

**Les températures de macération élevées** permettent d'obtenir une meilleure qualité des vins à la fois sur le plan aromatique et sur le plan de l'équilibre en bouche (figure 8b).

**La diffusion de la couleur du cabernet sauvignon et du cabernet franc est assez lente et fortement influencée par la température (figure 8a).**

**Une macération à température ambiante (20-22 °C) est préférable au niveau de la couleur comme de la diffusion des arômes et de l'équilibre final du vin.**



### Contact

Chambre d'agriculture de la Gironde  
39, rue M.-Montaigne  
BP 115  
33294 Blanquefort Cedex  
Tél : 05 56 35 58 70 – Fax : 05 56 35 58 78  
jc.crachereau@gironde.chambagri.fr  
À consulter : [www.gironde.chambagri.fr](http://www.gironde.chambagri.fr)