

## Les facteurs de qualité du raisin

### 2 : la qualité du raisin est fonction de :

#### 2.1 La situation des cultures

La vigne est une plante des régions tempérées, elle nécessite une température moyenne annuelle supérieure à 10°C, sans quoi elle survie difficilement. Le climat du pourtour méditerranéen est idéal à son développement.

La vigne se plaît à flanc de coteaux sud-est, sud-ouest, sur des sites ensoleillés, c'est dans ces conditions qu'elle donne les meilleurs produits.

La France produit les meilleurs vins du monde mais d'autres régions du monde (Australie, Chili) produisent également de très bons vins. Toutefois, ils proposent une approche différente de la viticulture, et donc des vins qui possèdent une culture différente.



#### 2.2 La composition des sols

La vigne est peu exigeante, elle se contente de sols pauvres. Des terrains riches donnent plus de raisins mais d'une qualité moindre. La vigne aime les sols caillouteux, car les cailloux facilitent l'écoulement des eaux, accumulent la chaleur de la journée pour la restituer la nuit et surtout, ils permettent la réverbération du soleil sur le raisin.

La composition du sol a une incidence directe sur le goût du vin :

- ◆ **Calcaire** : facilite le degré alcoolique, vins plus structurés
- ◆ **Silice** : permet au vin de développer plus d'arômes, de bouquet
- ◆ **Schiste, fer** : apportent de la couleur et de la dureté au vin
- ◆ **Argile** : donne de meilleurs tanins, améliore la couleur et le corps du vin



Schistes du Languedoc

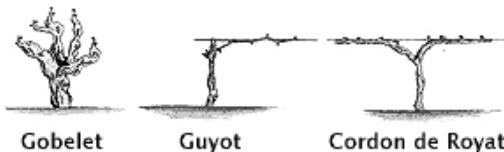
#### 2.3 Des cépages

Il existe différentes variétés de raisins, ce sont les cépages. Chaque cépage possède ses propres caractéristiques et c'est l'alliance du climat, du terroir et du cépage qui est un facteur de qualité. Par exemple, le pinot noir donne des fabuleux vins en Bourgogne. Ce même cépage, planté et élevé dans des conditions similaires en Californie donne des vins totalement différents qui n'ont pas la classe et l'élégance des Bourguignons.



Graviers du Bordelais

#### 2.4 Des soins apportés au vignoble



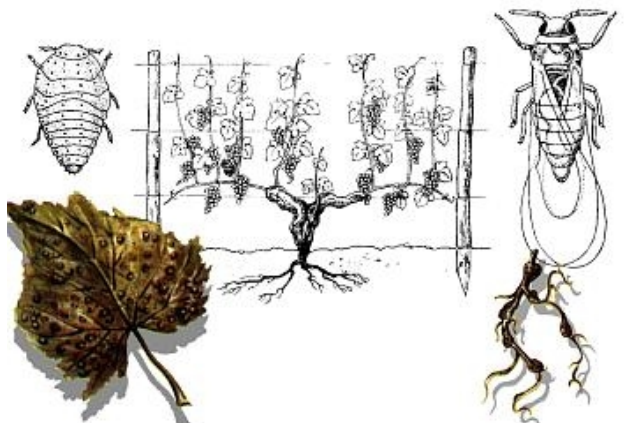
La vigne est une liane qui peut vivre très longtemps (on trouve en Languedoc des carignans de 100 ans) si on lui apporte des soins réguliers. La taille, les labours, le chassage pour l'hiver, l'espace entre les rangs, la méthode de vendange font partie des soins à lui conférer pour obtenir de bons produits.

#### 2.5 La prévention des maladies

On distingue plusieurs types de risques selon leurs origines :

- ◆ Origine animal : phylloxéra (puceron qui attaque les racines), papillons verts, araignées rouges (araignées qui parasitent la feuille et la déshydratent)
- ◆ Origine cryptogamique : mildiou (Champignon parasite), oïdium (champignon parasite qui pourrit le raisin).

Le rosier est plus sensible au mildiou que la vigne. Planté dans la vigne, il permet d'alerter le viticulteur et de faire un traitement préventif correspondant.



## 2.6 Le climat

### *L'ensoleillement :*

Si excès = raisins riches en sucre mais pauvre en acidité (manque de structure du vin)  
Si trop faible = raisins trop acides (vin maigre et faible en alcool)

### *La pluviométrie :*

Elle est utile en hiver et au début du printemps.  
Elle est nuisible en été et au début de l'automne, surtout pendant la période des vendanges.

### *La température :*

Les jeunes bourgeons craignent le gel et les pluies de grêles au printemps qui peuvent anéantir la récolte entière.  
Les étés trop brûlants dessèchent les raisins et limitent le rendement. Mais dans des cas extrêmes, la plante subit le "stress hydrique" et limite la maturation du raisin qui reste alors acide.

### *L'humidité :*

Développement de la pourriture noble dans certaines régions, favorise le développement des maladies d'origine cryptogamiques dans d'autres.

## 2.7 Des soins apportés à la vendange

Les vendanges constituent une tâche délicate, aujourd'hui, les vendanges peuvent être manuelles ou mécaniques.

### *Vendanges manuelles :*

Même si le coût est important, c'est la meilleure façon de ramasser le raisin car le vendangeur peut vérifier chaque grappe qu'il coupe.

### *Vendanges mécaniques*

C'est une méthode plus rapide et moins onéreuse mais cela fatigue la plante et il y a encore beaucoup de feuilles qui tombent avec le raisin. De plus, le grain de raisin peut facilement éclater durant cette opération.

## 2.8 La maturité du raisin

Pour une qualité optimale, le raisin doit être récolté à temps. Trop tôt, il risque d'être trop acide, trop tard, il risque de pourrir. Le mustimètre est un appareil qui permet d'aider le viticulteur à choisir le moment des vendanges en lui indiquant le taux de sucre du raisin.

## 2.9 Des soins apportés à la manipulation

Un raisin vendangé connaît un grand risque d'oxydation durant son transport. Si il est transporté en grosse quantité, les raisins au fond de la benne sont écrasés et une fermentation non désirée démarre.

