REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE
Département du territoire (DT)
Office cantonal de l'agriculture et de la nature

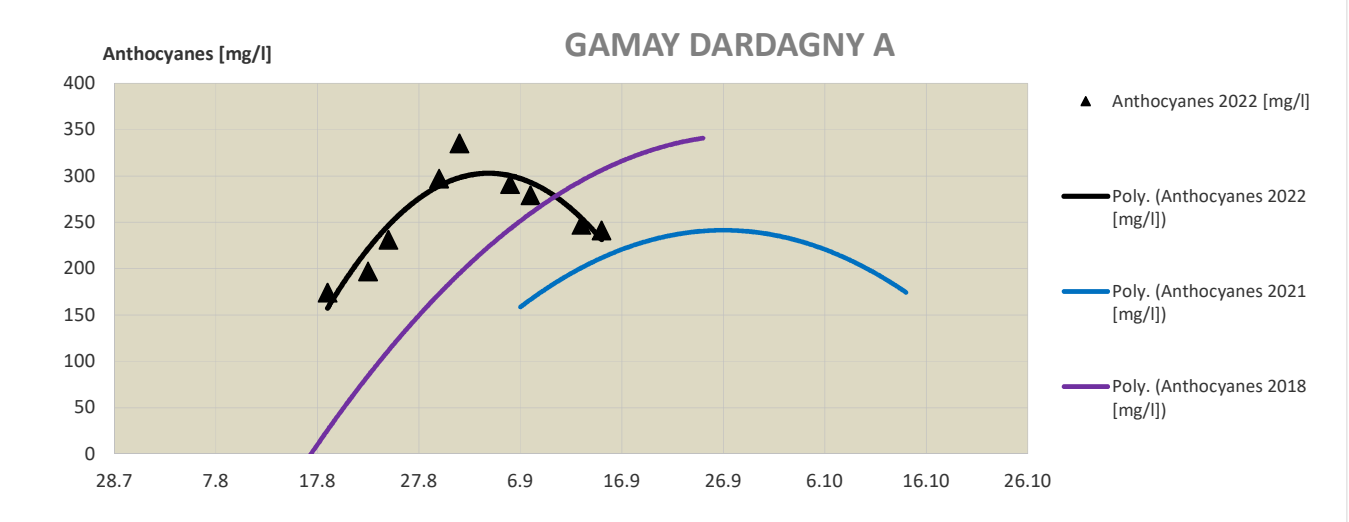
MATURATION PHENOLIQUE

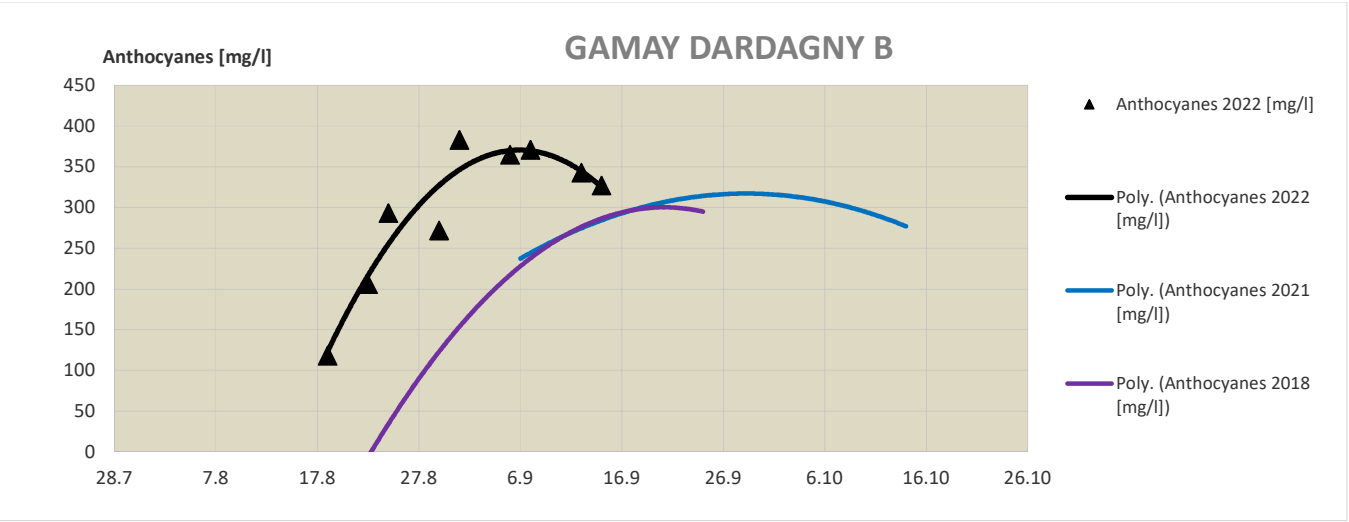
14.09.2022

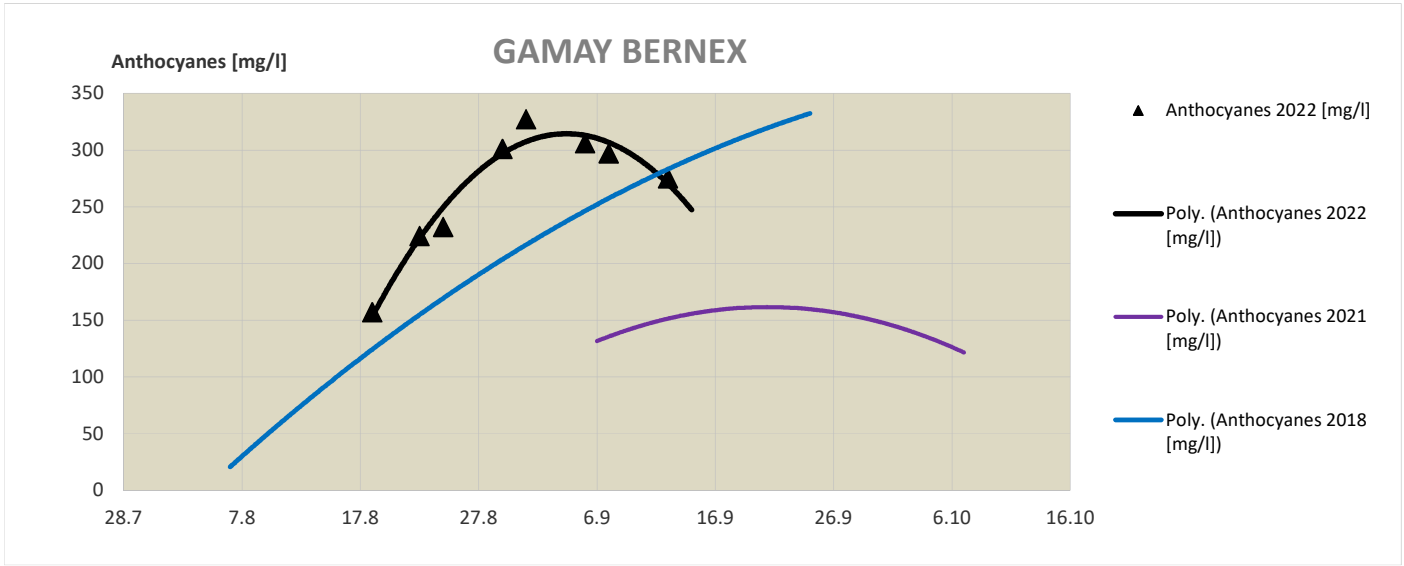
Méthode utilisée

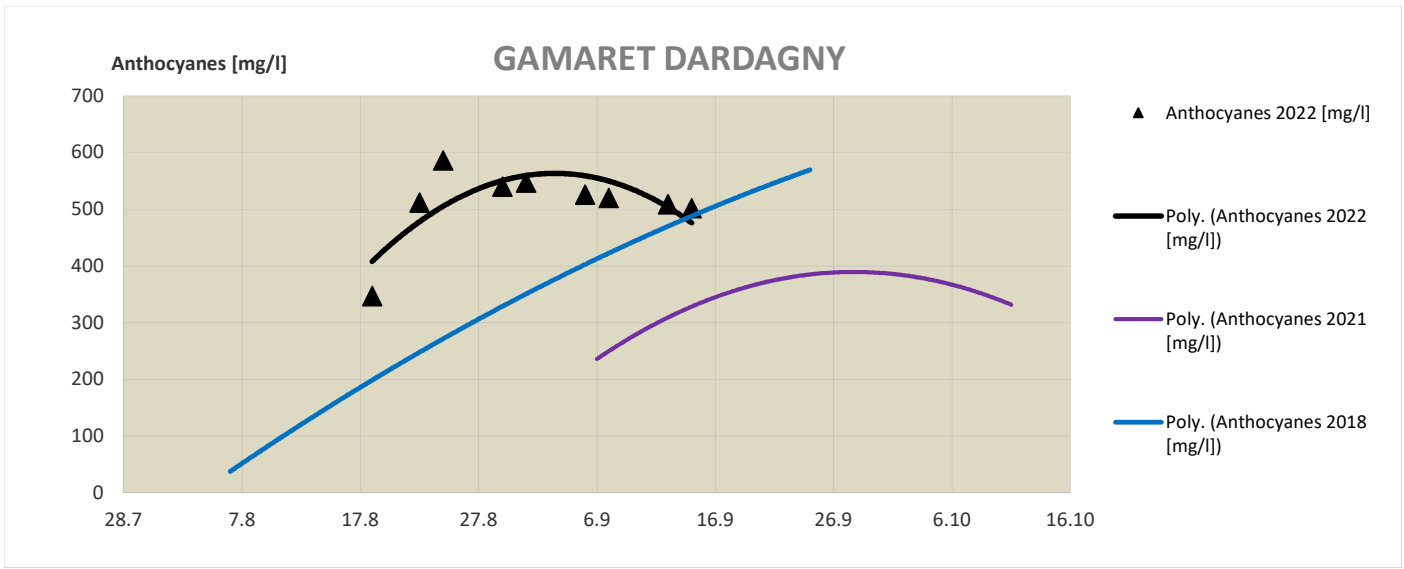
Le suivi de maturation phénolique quantifie les anthocyanes contenus dans les raisins après une macération de deux heures en laboratoire. L'évolution des anthocyanes est étroitement corrélée avec la qualité des tanins. En effet, les anthocyanes augmentent au cours de la maturation, atteignent un maximum et diminuent au cours de la surmaturation. Selon la littérature et les expériences effectuées à Genève et à l'école de Changins , il est plus intéressant qualitativement d'attendre au minimum jusqu'au plafonnement de la quantité d'anthocyanes, voir quelques jours supplémentaires (environ 14 jours pour le Gamaret) pour obtenir une bonne maturation des tanins et une meilleure qualité des vins.
Cet outil est un moyen complémentaire pour déterminer la date de récolte et pour définir les stratégies de macérations. Ce paramètre est utilisé en première Suisse à Genève depuis le millésime 2000. Pour des explications et des exemples détaillés voir le document intitulé "Mode d'emploi"

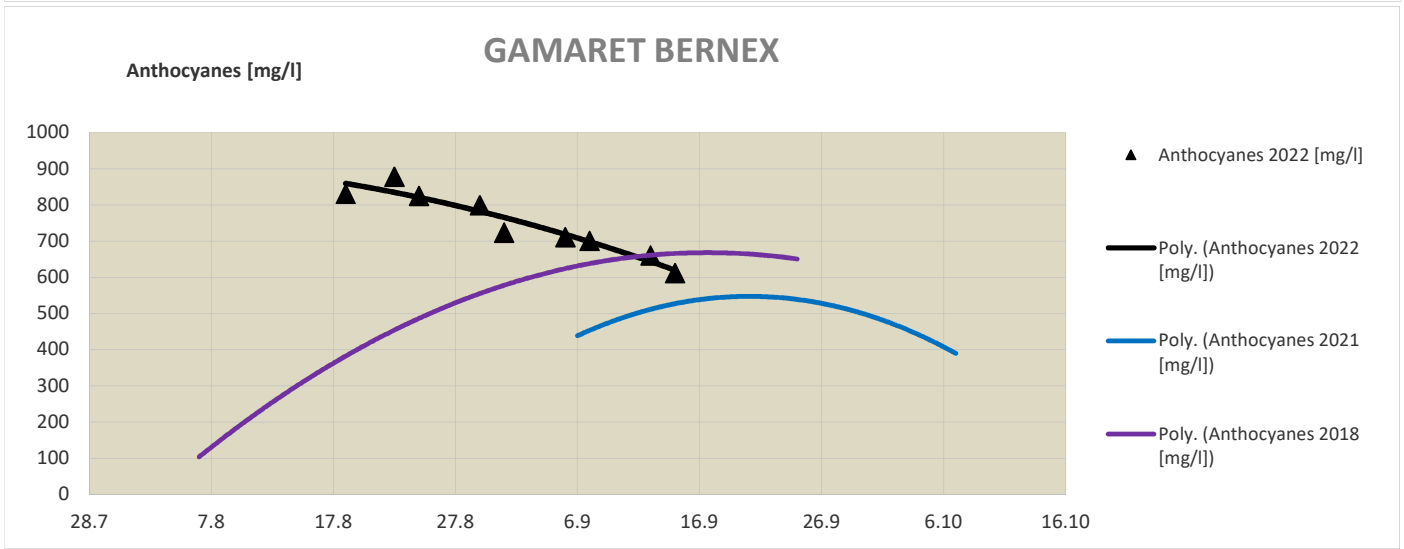
		n°	*Observations (voir légende)*	Poids de 100 baies	°Oe	pH	Acidité totale [g/l]	**Antocyannes [mg/l]**
Bernex 136 cord.	M-H	*pp1*	*Vigne vendangée*					
Gamaret Bernex	M-H	*pp2*		124	100	3.25	7.1	661
Merlot Bernex	M-H	*pp3*		155	104	3.76	5.2	512
Gamay Dardagny A	M-H	*pp4*		112	92	3.35	7.2	241
Gamaret Dardagny	M-H	*pp5*		136	96	3.25	7.2	502
Merlot Satigny	B	*pp6*		156	94	3.53	5.6	381
Cab Sauvignon Satigny A	B	*pp7*		110	95	3.58	6.0	572
Syrah Satigny	B	*pp8*		166	96	3.43	7.5	301
Cab. Sauvignon Satigny B	M-H	*pp9*		116	99	3.61	6.6	717
Gamay Dardagny B	B	*pp10*		142	100	3.45	7.1	327
Gamaret Peissy	M-H	*pp11*		109	100	3.41	7.4	972

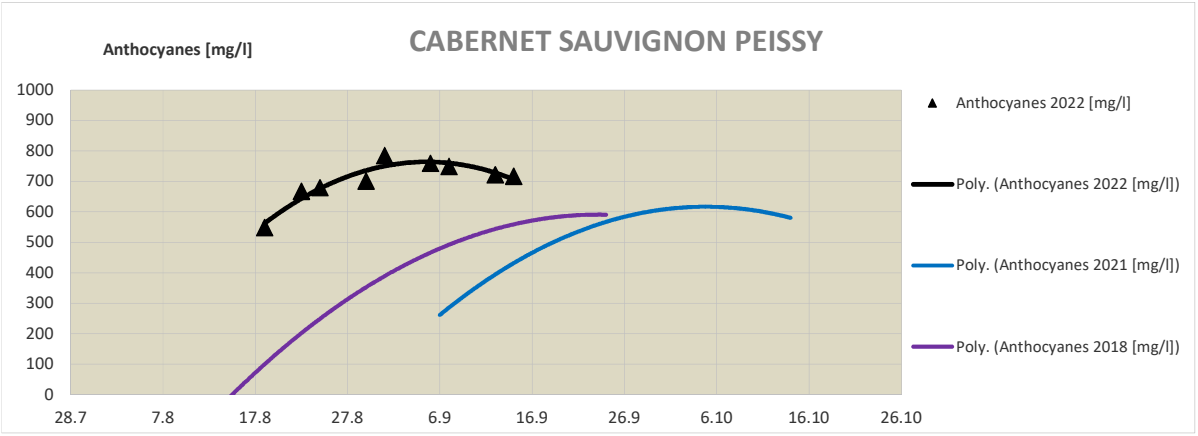


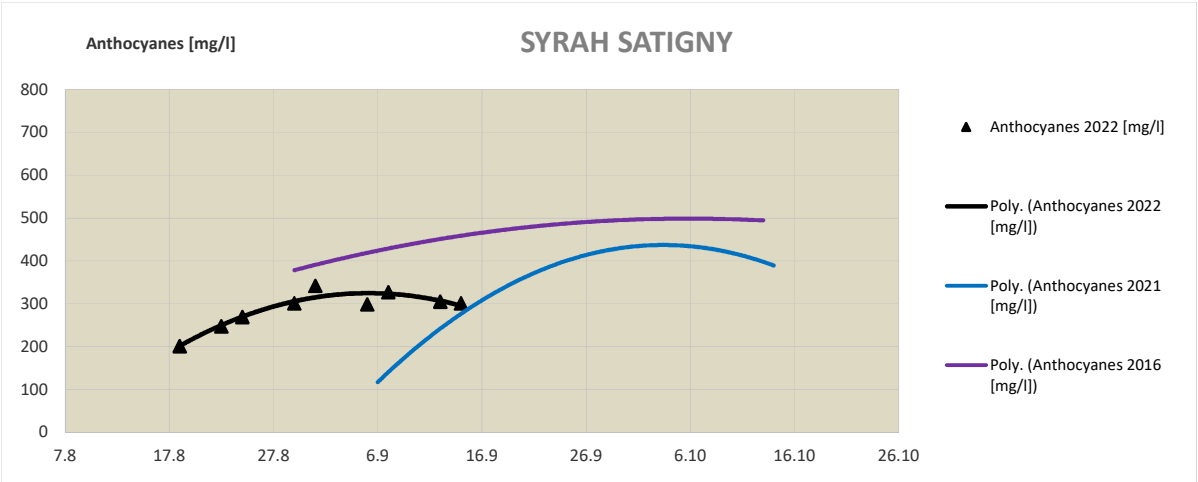


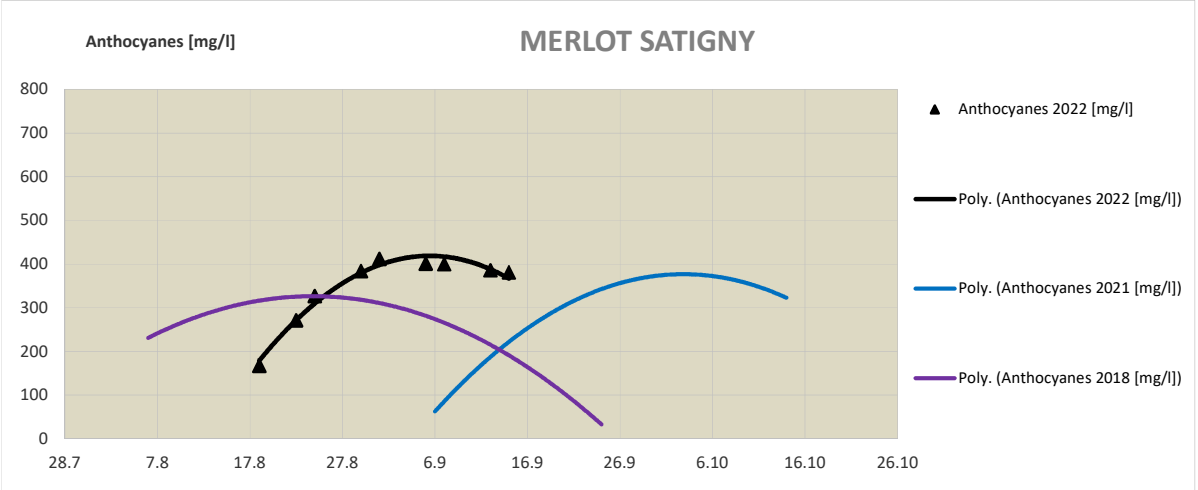

GAMAY BERNEX
Anthocyanes [mg/l]
350
300
250
200
150
100
50
0
28.7
7.8
17.8
27.8
6.9
16.9
26.9
6.10
16.10
Anthocyanes 2022 [mg/l]
Poly. (Anthocyanes 2022 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2021 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2018 [mg/l])

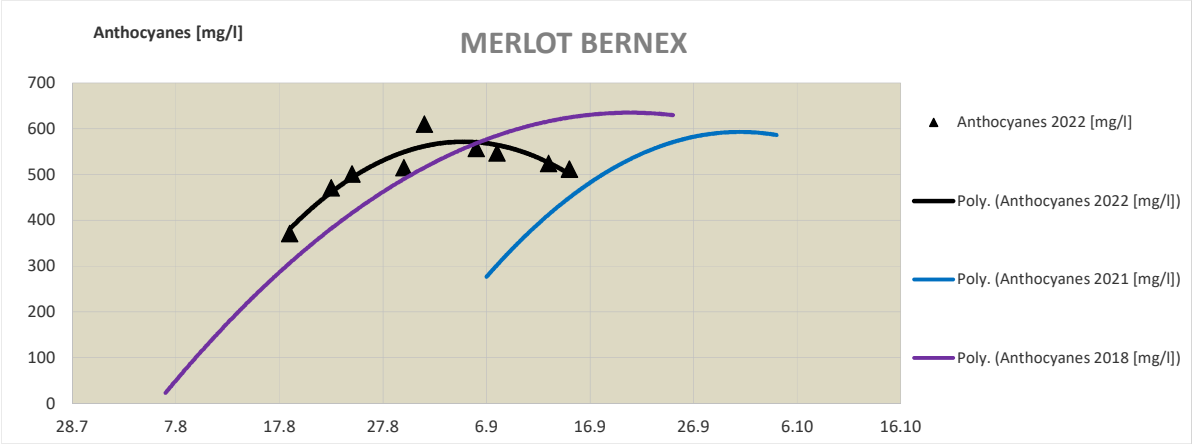

GAMARET DARDAGNY
Anthocyanes [mg/l]
700
600
500
400
300
200
100
0
28.7
7.8
17.8
27.8
6.9
16.9
26.9
6.10
16.10
Anthocyanes 2022 [mg/l]
Poly. (Anthocyanes 2022 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2021 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2018 [mg/l])


GAMARET BERNEX
Anthocyanes [mg/l]
1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100
0
28.7
7.8
17.8
27.8
6.9
16.9
26.9
6.10
16.10
Anthocyanes 2022 [mg/l]
Poly. (Anthocyanes 2022 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2021 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2018 [mg/l])


CABERNET SAUVIGNON PEISSY
Anthocyanes [mg/l]
1000
900
800
700
600
500
400
300
200
100
0
28.7
7.8
17.8
27.8
6.9
16.9
26.9
6.10
16.10
26.10
Anthocyanes 2022 [mg/l]
Poly. (Anthocyanes 2022 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2021 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2018 [mg/l])


SYRAH SATIGNY
Anthocyanes [mg/l]
800
700
600
500
400
300
200
100
0
7.8
17.8
27.8
6.9
16.9
26.9
6.10
16.10
26.10
Anthocyanes 2022 [mg/l]
Poly. (Anthocyanes 2022 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2021 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2016 [mg/l])


MERLOT SATIGNY
Anthocyanes [mg/l]
800
700
600
500
400
300
200
100
0
28.7
7.8
17.8
27.8
6.9
16.9
26.9
6.10
16.10
26.10
Anthocyanes 2022 [mg/l]
Poly. (Anthocyanes 2022 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2021 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2018 [mg/l])


MERLOT BERNEX
Anthocyanes [mg/l]
700
600
500
400
300
200
100
0
28.7
7.8
17.8
27.8
6.9
16.9
26.9
6.10
16.10
Anthocyanes 2022 [mg/l]
Poly. (Anthocyanes 2022 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2021 [mg/l])
Poly. (Anthocyanes 2018 [mg/l])