



**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"

		<i>n°</i>	Observations (voir légende)	Poids de 100 baies	°Oe	pH	Acidité totale [g/l]	Anthocyanes [mg/l]
Gamay Bernex	M-H	<i>pp1</i>	-	147	86	3.13	9.9	<b>209</b>
Gamay Dardagny	M-H	<i>pp2</i>	-	160	82	3.14	9.8	<b>134</b>
Gamay Gy	M-H	<i>pp3</i>	-	159	81	3.15	9.9	<b>171</b>
Gamay Soral	B	<i>pp4</i>	-	175	85	3.27	9.8	<b>258</b>
Gamaret Bernex	M-H	<i>pp5</i>	-	161	94	3.35	8.8	<b>510</b>
Gamaret Satigny	M-H	<i>pp6</i>	-	120	90	3.32	9.2	<b>502</b>
Gamaret Cologny	M-H	<i>pp7</i>	-	119	92	3.34	9.0	<b>560</b>
Merlot Bernex	B	<i>pp8</i>	-	166	87	3.36	8.9	<b>398</b>
Cab. Sauvignon Satigny	B	<i>pp9</i>	-	89	79	3.20	10.2	<b>346</b>
Syrah Satigny	B	<i>pp10</i>	-	164	76	3.24	10.7	<b>435</b>