



**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>	-	152	87	3.18	9.8	<b>212</b>
Gamay Dardagny	M-H	<i>pp2</i>	-	177	81	3.12	9.7	<b>146</b>
Gamay Gy	M-H	<i>pp3</i>	-	116	76	3.13	9.9	<b>195</b>
Gamay Soral	B	<i>pp4</i>	-	162	84	3.23	9.9	<b>273</b>
Gamaret Bernex	M-H	<i>pp5</i>	-	138	90	3.29	8.8	<b>534</b>
Gamaret Satigny	M-H	<i>pp6</i>	-	138	88	3.32	8.9	<b>509</b>
Gamaret Cologny	M-H	<i>pp7</i>	-	117	89	3.28	9.1	<b>604</b>
Merlot Bernex	B	<i>pp8</i>	-	168	84	3.27	9.4	<b>348</b>
Cab. Sauvignon Satigny	B	<i>pp9</i>	-	92	72	3.10	11.2	<b>306</b>
Syrah Satigny	B	<i>pp10</i>	-	170	75	3.20	11.0	<b>349</b>