



**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]	Antocyanes [mg/l]
Gamay Bernex	M-H	<i>pp1</i>	<b>VENDANGÉE</b>					
Gamay Dardagny	M-H	<i>pp2</i>	-	176	88	3.20	9.4	<b>173</b>
Gamay Gy	M-H	<i>pp3</i>	-	173	87	3.19	9.8	<b>181</b>
Gamay Soral	B	<i>pp4</i>	-	160	89	3.28	9.7	<b>307</b>
Gamaret Bernex	M-H	<i>pp5</i>	-	134	94	3.33	8.9	<b>609</b>
Gamaret Satigny	M-H	<i>pp6</i>	-	140	96	3.35	8.8	<b>566</b>
Gamaret Cologny	M-H	<i>pp7</i>	-	114	97	3.38	8.8	<b>647</b>
Merlot Bernex	B	<i>pp8</i>	-	154	90	3.47	8.6	<b>371</b>
Cab. Sauvignon Satigny	B	<i>pp9</i>	-	100	82	3.23	10.2	<b>486</b>
Syrah Satigny	B	<i>pp10</i>	-	180	82	3.25	10.7	<b>399</b>