



**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>						
Gamay Dardagny	M-H	<i>pp2</i>	-	190	92	3.35	9.3	202
Gamay Gy	M-H	<i>pp3</i>						
Gamay Soral	B	<i>pp4</i>						
Gamaret Bernex	M-H	<i>pp5</i>						
Gamaret Satigny	M-H	<i>pp6</i>	-	137	97	3.42	8.7	562
Gamaret Cologny	M-H	<i>pp7</i>	-	104	97	3.44	8.6	681
Merlot Bernex	B	<i>pp8</i>	-	178	95	3.60	8.8	350
Cab. Sauvignon Satigny	B	<i>pp9</i>	-	96	86	3.38	10.2	507
Syrah Satigny	B	<i>pp10</i>						