

IMPACT DE LA CHARGE FRUITIÈRE SUR LA QUALITÉ DES CÉPAGES
SEYVAL BLANC ET VANDAL-CLICHE UTILISÉ EN PRODUCTION VINICOLE
QUÉBÉCOISE

Catherine Barthe¹, Martine Dorais², Gaëlle Dubé³, Étienne Ouellet⁴, Paul Angers¹,
Karine Pedneault⁴

NUMÉRO : 911104

Durée : 05/2012 – 10/2014

FAITS SAILLANTS

L'impact de l'égrappage à la floraison (trois niveaux de charge : 100 % des grappes (charge témoin), 70 % et 40 % de charge laissée sur le plant) et de la maturité (trois dates de récolte) a été évalué sur les cépages Seyval blanc (saison 2012, Montérégie, 3 sites) et Vandal-Cliche (saisons 2012 et 2013, Québec, 3 sites). Les paramètres physiologiques, la composition chimique des moûts et le profil sensoriel des baies ont été analysés; les données météorologiques et la composition des sols ont été mesurées sur chacun des sites. **Résultats :** Seyval blanc: Ce cépage a compensé la diminution du nombre de grappes par la production de grappes plus grosses, ce qui a réduit l'effet du traitement; les moûts de charge réduite étaient néanmoins plus riches en azote, en linalool (floral) et hexanal (herbacé). Toutes charges confondues, la maturité des fruits a montré des changements positifs sur la teneur en solides solubles totaux, le pH, l'acidité titrable, la teneur en linalool du Seyval blanc. D'autres composés floraux (β -damascenone, α -ionone, α -ionol, β -ionone) ont diminué entre la date 1 et la date 3, alors que les composés herbacés étaient au plus faible niveau à la seconde récolte. L'égrappage et la maturité ont montré une diminution de la résistance de la pellicule des baies. Vandal-Cliche: Le traitement de charge a été efficace sur la réduction du rendement; la composition chimique de base des moûts a été peu affectée par l'égrappage, mais une augmentation significative des composés herbacés a été observée chez les plants fortement égrappés (40 % de charge) en 2012 et 2013, sans effet positif sur les composés positifs (floraux ou fruités). En 2012, la récolte à la date 2 a montré la teneur la plus élevée en composés floraux et herbacés, alors qu'en 2013 (année plus fraîche), ces composés étaient plus élevés aux dates 2 et 3. Sur les deux années d'expérimentation, l'acidité de la pulpe, les arômes de la pulpe, la résistance de la pellicule et la couleur des pépins ont évolué de façon linéaire pendant la maturité des baies. Les vins issus des traitements d'égrappage ou de récolte tardive ont montré davantage de composés herbacés, floraux et fruités que les vins de charge témoin ou de récolte hâtive. L'arôme des vins de récolte tardive a été apprécié davantage que celui des vins de récolte hâtive, mais l'arôme des vins de charge témoin (100 %) a été davantage apprécié que celui des vins de charges réduites.

1. Université Laval

2. Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC)

3. Consultante en viticulture

4. Centre de développement bioalimentaire du Québec (CDBQ)

OBJECTIF(S) ET MÉTHODOLOGIE

1) Déterminer la charge fruitière permettant une qualité optimale du raisin chez le cépage Seyval Blanc cultivé en Montérégie, 2) Déterminer la charge fruitière permettant une qualité optimale du raisin du cépage Vandal-Cliche cultivé dans la région de Québec.

Méthodologie : Les raisins ont été échantillonnés à trois dates différentes, à une semaine d'intervalle. Les données physiologiques ont été mesurées sur les plants, la composition chimique des moûts (paramètres technologiques, composés volatils) a été analysée, et l'analyse sensorielle des baies a été réalisée. Des vinifications ont été conduites en 2013 sur le Vandal-Cliche; la composition chimique des vins a été analysée et les vins ont été analysés par un panel de dégustation.

RETOMBÉES SIGNIFICATIVES POUR L'INDUSTRIE

Chez le Seyval blanc, en 2012, l'égrappage a eu un faible impact sur le rendement et la composition chimique des baies, qui a été beaucoup plus affectée par la maturité. À l'exception du linalool, les composés floraux ont diminué pendant la maturité de Seyval blanc, et les composés herbacés étaient au plus bas lors de la seconde récolte. Le meilleur descripteur sensoriel pour le Seyval blanc a été la résistance de la pellicule, qui diminue avec la maturité. Sur les deux années d'étude, l'égrappage a augmenté les composés herbacés dans les moûts de Vandal-Cliche, sans augmenter les composés désirables, et les composés herbacés ont été plus élevés en 2012 qu'en 2013. Les composés floraux et herbacés ont augmenté pendant le mûrissement des baies. Les meilleurs descripteurs sensoriels pour le Vandal-Cliche ont été l'acidité de la pulpe, les arômes de la pulpe, la résistance de la pellicule et la couleur des pépins chez Vandal-Cliche.

APPLICATIONS POSSIBLES POUR L'INDUSTRIE ET SUIVI À DONNER

En général, nos données ont montré que la maturité a davantage d'impact sur la qualité des baies de Seyval blanc et de Vandal-Cliche que l'égrappage, qui semble donc une pratique d'intérêt limité pour les producteurs québécois; il semble plus pertinent de bien suivre la maturité des baies, de récolter tardivement lors des saisons défavorables, mais plus rapidement lors des saisons favorables. Pour les deux cépages, la diminution de la résistance des pellicules est un indicateur fiable de la maturité des baies.

POINT DE CONTACT

Karine Pedneault, PhD, chercheure scientifique
Centre développement bioalimentaire QC
Tél. : 581 982 4042
Télécopieur : 418-856-4952
Courriel : karine.pedneault@cdbq.net
Site web : www.cdbq.net

PARTENAIRES FINANCIERS

Ces travaux ont été réalisés grâce à une aide financière du Programme de soutien à l'innovation en agroalimentaire, un programme issu de l'accord du cadre Cultivons l'avenir conclu entre le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation et Agriculture et Agroalimentaire Canada.