

Résumé

Les composés phénoliques sont localisés dans la pellicule, les pépins et les rafles des raisins rouges et leur extraction s'opère durant la macération. Les anthocyanes (les pigments rouges/violet responsables de la couleur des vins) et les tanins (qui participent la structure) sont les polyphénols les plus abondants dans les cépages rouges. Le cépage, la maturité phénolique et les techniques de vinification, notamment, influencent leurs concentrations.

Né d'une volonté de réduire le nombre de traitements phytosanitaires, le cépage rouge Divico est homologué en 2013. Issu d'un croisement entre le Gamaret et le Bronner, il est aujourd'hui le cépage résistant le plus cultivé en Suisse. Néanmoins, au moment de la dégustation, un déséquilibre entre la couleur et la structure des vins de Divico est parfois évoqué. L'objectif de ce travail de Bachelor est de mesurer les conséquences de la date de vendange et de la durée de macération sur les composés phénoliques des vins finaux.

Pour cela l'influence de la date de vendanges ainsi que la durée de macération ont été étudiées, et ce pour deux domaines Pully (VD) et Leytron (VS). Les deux dates de vendanges sont séparées de 2 semaines. Avant vendanges, l'évolution de la maturité phénolique a été suivie en mesurant la concentration en anthocyanes extractibles ainsi que l'indice des polyphénols totaux (IPT). Durant la macération, un suivi quotidien de l'extraction des polyphénols (anthocyanes, IPT et tanins totaux) était réalisé, puis ponctuellement au moment de différentes étapes de vinification. Après la mise en bouteille, une analyse sensorielle a été effectuée par les panels d'Agroscope et de Changins.

Les résultats obtenus (2^{ème} année d'expérience) montrent une différence de contenu polyphénolique entre les deux dates et entre les deux durées de macération. Le suivi de l'extraction des polyphénols révèle que la totalité des anthocyanes a été extraite entre le 5^{ème} et le 8^{ème} jours après l'égrappage. Passé ce pic, une diminution de la concentration en anthocyanes et de l'indice des polyphénols totaux est observable jusqu'à la mise en bouteille. L'analyse sensorielle indique que les modalités issues des macérations longues possèdent les intensités tanniques les plus élevées mais que les macérations courtes présentent des tanins plus qualitatifs. Les panélistes estiment qu'il y a une meilleure adéquation entre l'aspect visuel et la structure de tous les vins issus des 2^{èmes} dates de vendange.

Summary

Phenolic compounds are localized in red grapes' skin seeds and stems, and their extraction takes place during maceration. Anthocyanins (red/purple pigments responsible for the wine colors) and tannins (which participate in the structure) are the most abundant polyphenols in red grape varieties. The grape variety, phenolic maturity and winemaking techniques, influence their concentration.

Born from the desire to reduce phytosanitary treatments, Divico grape varietal was approved in 2013 and is the first hybrid variety considered multi-resistant to the main vine diseases. It is a cross between Gamaret and Bronner, and is today the most widely cultivated resistant grape in Switzerland. However, an imbalance between the color and the structure of Divico wines is sometimes mentioned during tasting. The objective of this Bachelor thesis is to measure the impact of harvest date and the duration of maceration on the phenolic compounds of the final wines.

For this purpose, the influence of the harvest date as well as the duration of maceration were studied for two domains, Pully (VD) and Leytron (VS). Two weeks separated the harvest dates. Evolution of phenolic maturity was followed by measuring the concentration of extractable anthocyanins as well as the total polyphenol index (IPT). During maceration, monitoring of polyphenols extraction (anthocyanins, IPT and total tannins) was carried out daily, and then at different precise winemaking stages. After bottling, a sensory analysis was carried out by Agroscope and Changins panels.

The results obtained (2nd year of experiment) show a difference in polyphenolic content between the two dates and between the two maceration durations. The follow-up of polyphenol extraction reveals that all the anthocyanins were extracted between the 5th and 8th day after destemming. After this peak, a decrease in anthocyanin concentration and total polyphenol index can be observed until bottling. The sensory analysis indicates that the modalities from

the long maceration have the highest tannin intensities but that the short maceration has more qualitative tannins. The panellists consider that there is a better adequacy between the visual aspect and the structure of all the wines resulting from the 2nd harvest dates