

# La méthode Glories pour évaluer le potentiel de la vendange

La dégustation des baies est une technique classique, pratique, peu coûteuse et, de fait, assez communément pratiquée. C'est un outil qui renseigne sur la date de vendange optimale, en liaison avec les paramètres analytiques classiques de maturité.

Au laboratoire, le potentiel de la vendange peut désormais être évalué de manière **automatisée**. Cette méthode repose sur le principe de la méthode **Glories**.

Elle définit trois valeurs :

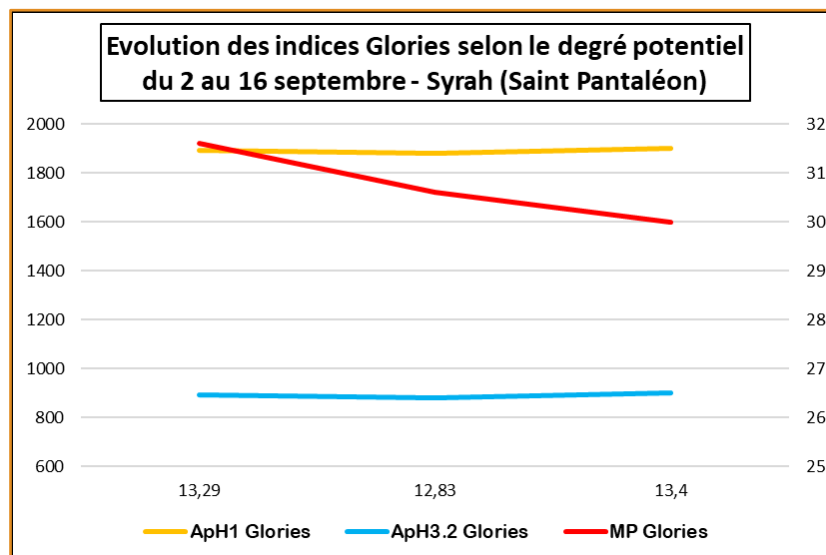
- Le potentiel phénolique total en anthocyanes du raisin dit **ApH1**
- La quantité d'anthocyanes extractibles dite **ApH3,2**
- La maturité poly phénolique des pépins dite **MP**. Elle représente la participation des tanins de pépins dans le contenu polyphénolique total du raisin.
- L'extractibilité cellulaire dite EA.

Ci-dessous figure l'évolution de ces indices sur une **Syrah** en fonction du degré d'alcool probable (secteur Saint Pantaléon).

Dans le cas présent, la maturité pulpaire et les quantités d'anthocyanes évoluent peu.



L'indice MP est proche de la cible. Ces raisins sont à vendanger sans trop attendre.



**LABORATOIRE  
MOURIESSE**

338 allée Raimbaud d'Orange  
84350 Courthézon  
Tel : 04 90 83 56 15

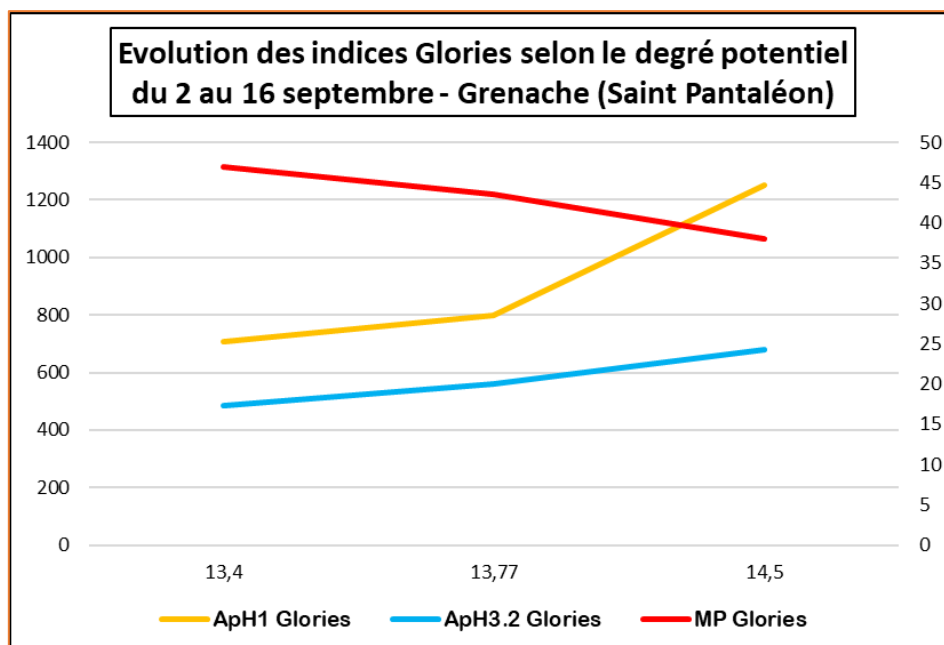
contact@labo-mouriesse.com  
www.oenologie-mouriesse.com

Ci-dessous, l'évolution de ces indices sur un **Grenache** en fonction du degré d'alcool probable (secteur Saint Pantaléon).

La maturité pulpaire évolue favorablement. L'indice MP est dans la fourchette optimale.



Les anthocyanes s'accroissent rapidement sans avoir atteint un plateau de stabilisation. Ce Grenache peut attendre.



A maturité optimale, l'indice **MP est de 50 environ pour le Grenache et de 20 pour la Syrah**. Un défaut de maturité des pépins sur des raisins ramassés trop tôt, peut alors induire des caractères astringents et végétaux sur le profil final du vin.

Par exemple, un bon indice MP avec une maturité pulpaire atteinte, incitera à optimiser l'extraction du marc et à mettre en œuvre les outils en cave adéquats : périodes de remontage plus longues, plus intenses, avec des températures fermentaires adaptées, macération post fermentaire éventuelle.

Un indice trop élevé, avec une maturité pulpaire décalée, incitera plutôt à orienter la vinification vers la recherche du fruit avec une extraction modérée.

L'état sanitaire des raisins sera, bien sûr, à prendre en compte prioritairement. En cas d'évolution défavorable, celui-ci remettra en cause la date prévue de vendange et le schéma initial de vinification.

**Modalités pratiques pour effectuer l'analyse : apporter 200 baies avec le pédicelle au laboratoire.**



**LABORATOIRE  
MOURIESSE**

338 allée Raimbaud d'Orange  
84350 Courthézon  
Tel : 04 90 83 56 15

contact@labo-mouriesse.com  
www.oenologie-mouriesse.com