

# ETUDE MORPHOCRISTALLINE SUR RAISIN

## Comparaison de 4 modalités de traitement du mildiou (avril-septembre 2010)

Par Margarethe Chapelle, Laboratoire Thiollet, 28 septembre 2010

### Bourgogne

#### Modalité 1 : sans musique, sans phyto



C'est un produit très racé et équilibré mais présentant une fragilité induite par le botrytis.

Élégant, il ne sera pas sur la puissance au départ mais montrera beaucoup de subtilité dans son évolution.

Sensible aux écarts de température en cours de vinification compte tenu de son tissu fin il pourrait avoir une fermentation lente car bien que présentant de belles forces de croissance elles manquent un peu de relief.

Beau produit mais fragile et dont la vinification devra se faire avec beaucoup de subtilité pour en tirer tout le potentiel qui est très beau.

#### Modalité 2 : sans musique, avec phyto



Plus de force pour la fermentation et plus densité pour ce produit très vivant mais moins fin et moins mature que sur la modalité 1.

Il manque encore une étape pour que tout soit en place.

Le potentiel fermentaire est très bon avec de belles signatures mais qui seront délicates à gérer si la vendange est effectuée à ce stade.

Il a du temps devant lui, il est très vivant et très chargé en énergie mais tout sera à coordonner en cours de vinification.

Belle qualité de raisin bien qu'il soit « plus brut » que le premier.

#### Modalité 3 : avec musique, sans phyto



Des quatre modalités, c'est sans contestation aucune la plus complète et la plus équilibrée ; elle rassemble toutes les qualités qu'on attend d'un raisin : solidité, complexité mais aussi finesse, élégance, race, et mérite une vinification en accord avec son charme sans intervention excessive pour développer tout le potentiel qualitatif qui est en lui.

Rien ne manque, rien n'est en excès.

Un très beau produit qui n'accuse aucun défaut. C'est ... très rare !

#### Modalité 4 : avec musique, avec phyto



Des similitudes avec la modalité deux, notamment le retard, mais beaucoup de finesse et un bon potentiel qualitatif si on attend un peu avant de vendanger.

A ce stade, il ne présente pas de défaut de structure ni de texture mais il est plus faible en énergie vitale et plus lent.

Il est certes moins puissant mais tout aussi subtil et devrait compléter ses informations qualitatives au cours de la vinification sans en perdre si on le gère en douceur.