

CONFÉRENCE DU 10 MARS 2006

TECHNIQUES RÉCENTES POUR AMÉLIORER LA MAÎTRISE DE LA MATURATION

(Pour plus de détails, veuillez vous référer aux documents PDF de chaque intervenant)

SOMMAIRE

Introduction : Maîtrise de la Maturation - Son importance économique. Recherches ciblées en cours. Eventail des récents outils analytiques et technologiques
CLAUDE FLANZY (*ancien INRA-Agro Montpellier*)

I – Approches modernes de la physiologie de la Maturation

Compréhension du phénomène de maturation

***Physiologie**

Facteurs physiologiques déclenchant la maturation

JEAN-PIERRE GAUDILLÈRE (*Inra Bordeaux*)

Lien vers Gaudillere.pdf

Conduites de la maturation

ALAIN CARBONNEAU (*Agro Montpellier- IHEV*)

Lien vers Carbonneau.pdf

***Biologie Moléculaire**

Génomique de la vigne et maturation : les recherches en cours dans le monde

- ROMAIN FOUQUET et SERGE DELROT (*Université Poitiers*)
- MARK THOMAS (*Adélaïde, Australie*)
- GRANT CRAMER (*Univ.Reno, Nevada*) stress hydrique

Lien vers Fouquet-Cramer-Delrot-Thomas.pdf

Attentes œnologiques de la maturité : quelles maturités pour quels vins ?

MARIO FALCETTI (*Contadi Castaldi, Italie*)

Lien vers Falcetti.pdf

II- Evaluation de la maturité - Outils d'Analyse

L'utilisation de l'analyse sensorielle pour évaluer les potentiels œnologiques des raisins

FLORENCE GRAS (*ICV, Montpellier*)

Lien vers Gras.pdf

Approche du contenu biologique de la vendange par IRTF*. Evaluation du niveau de maturité, du potentiel technologique, de la présence d'organismes d'altération

MARC DUBERNET (*Laboratoire Œnologique, Narbonne*)

Lien vers Dubernet.pdf

Trois techniques récentes pour évaluer la vendange

- Spectrométrie NIR* sur grappes JM DESSEIGNE (*ITV*)

Lien vers Desseigne.pdf

* IRTF : Infra Rouge à Transformée de Fournier NIR : proches infrarouges

- Imagerie sur vendange CH.GUIZARD (*Cemagref*), Sylvie ROUSSEL
- Précurseurs d'arômes par IRTF* : R .GUÉRIN-SCHNEIDER (*ITV-INRA Montpellier*)

Synthèse et conclusion

PETER HAYES *Président de l'Association*

Lien vers Hayes.pdf

I – Approches modernes de la physiologie de la Maturation

Facteurs physiologiques déclenchant la maturation

JP Gaudillere

UMR Oenologie Ampélogie

INRA/Université Bordeaux2

BP 81 33883 Villenave d'Ornon

gaudillere@bordeaux.inra.fr

Introduction

La véraison est une étape du développement des raisins qui initie les processus de maturation transformant les raisins verts, acides et astringents en fruit mûr, sucré, coloré attractif pour les animaux qui en les consommant assurent la dispersion des graines. Du point de vue technologique, à la véraison certaines caractéristiques de la vendange sont bien établies comme le nombre et la taille potentielle des baies. A cette date des interventions qualitatives importantes peuvent être décidées comme l' élimination d'une partie des fruits, l'effeuillage, l'élimination des rameaux secondaires...

Au moment de la véraison, le vigneron recherche l'arrêt de la croissance végétative des rameaux. Ces objectifs sont poursuivis en sélectionnant le type et le mode d'entretien du sol, l'architecture du vignoble, éventuellement par l'irrigation pour créer une contrainte hydrique raisonnée. Du point de vue de la vigne, la véraison correspond à une modification profonde de la physiologie du fruit face à des ressources importées de la vigne qui varient peu qualitativement et quantitativement.

Les événements associés à la véraison des raisins

La véraison est le point de départ du processus de maturation des raisins. Elle se manifeste par de multiples changements physiologiques dans les fruits. Par contre elle n'affecte pas la physiologie de la vigne dont les principales fonctions de capture des ressources (énergie, eau et éléments minéraux) ne sont pas modifiées par les phases de développement des raisins.

Après un arrêt temporaire de la croissance des baies vertes on observe,

(1) Ramollissement des parois,

Le ramollissement des parois est la manifestation la plus précoce de la véraison. Elle correspond à une modification des pectines des parois. Les variations d'activité de la polygalacturonase n'est pas en cause (l'inhibition de son expression chez la tomate ne modifie pas ramollissement des parois, Huber, 1984; (Smith et al., 1989a Smith et al., 1989b). La pectine méthyl esterase (Barnavon et al., 2001), xyloglucan *endo*-transglycosidase (Ishimatu and Kobayashi, 2002) and pectate lyase (Celia-Marin-Rodriguez et al., 2002) seraient impliquées dans ces étapes précoces du ramollissement.

(2) Synthèse des flavonoïdes,

La synthèse des anthocyanes est une des premières manifestations suivant le déclenchement de la véraison. Le contrôle de la voie de biosynthèse s'effectue à la dernière étape de la voie, la glycosylation des anthocyanidines par l'UGFT (Boss and Davies, 2001) .

Les proanthocyanidines qui participent à la saveur et la conservation des vins sont accumulées avant la véraison. Leur accumulation ne se poursuit que 1 à 2 semaines après la véraison (Downey et al., 2003).

(3) Les sucres changent de destination: au stade vert ils sont métabolisés et assurent la croissance des baies et des graines. A partir de la véraison plus de 50% du saccharose importé par les baies sont accumulés dans les vacuoles de la pulpe. Le métabolisme primaire des baies est fortement modifié. La chlorophylle est dégradée avec le métabolisme photosynthétique. L'expression, la quantité et l'activité de enzymes du métabolisme des sucres sont modifiés à la véraison. L'expression de gènes codant pour des transporteurs d'hexoses est activée au moment de la véraison. Cependant de nombreuses régulation post traductionnelles interviennent.

Des acides aminés sont accumulés principalement proline et arginine (Rodriguez-Lovelle and Gaudillère, 2002). Le rôle de la proline peut être lié à l'augmentation de la pression osmotique au sein de la baie à partir de la véraison. Cependant le mécanisme de régulation de sa synthèse semble différent de celui induit par un stress osmotique externe (sécheresse ou salinité, Stines et al., 2000). L'accumulation massive de la proline est observée en fin de maturation. L'accumulation d'arginine dès la véraison permet un stockage efficace de l'azote en excès dans la baie de raisin.

(4) Le métabolisme des acides organiques est altéré (répression de l'activité de la PEP carboxylase), arrêt de l'accumulation d'acides tartrique et malique. L'acidification de fruits semble être génétiquement programmée pour maintenir les fruits inapétants pendant la maturation des graines. C'est probablement leur fonction principale. A la véraison la compartimentation vacuolaire est moins efficace (Terrier et al., 2001) et l'acide malique relargué dans le cytosol peut être métabolisé par la respiration (Ruffner et al., 1984). On observe une corrélation entre les teneurs en acide maliques et tartriques qui peut indiquer une fonction commune (Diakou et al., 1997). Cependant leur origine biosynthétique est très différente. Les acides tartrique et oxalique sont issus du catabolisme de l'acide ascorbique (Debolt et al., 2004). Ce métabolisme peut être associées au métabolisme des parois ou intra vacuolaire (Green and Fry, 2005). Le contrôle de la synthèse de l'acide ascorbique est inconnu malgré son importance sur la qualité alimentaire des fruits.

(5) Arrêt de fonctionnement du xylème: une abscission partielle des vaisseaux du xylème romps les communications hydrauliques entre les baies et la vigne. La baie n'est plus alimentée que par le transport phloémien qui doit assurer l'intégralité des besoins trophiques des raisins: eau et sucres pour permettre le processus de maturation. La baie est un "cul de sac" qui métabolise ou stocke ce qu'elle importe. Il n'y a pas de moyens de communication de la baie vers la plante.

Le raisin est isolé hydrauliquement de la plante. Il peut maintenir son statut hydrique en accumulant des solutés, en baissant la pression de turgescence et en baissant le potentiel osmotique. Cet isolement permet au raisin de maintenir un statut hydrique favorable même lorsque la vigne est soumise à un stress hydrique en maintenant un flux hydrique phloémien prioritaire vers les fruits.

(6) Induction de synthèses de protéines. Les GRIP sont principalement des chitinases, des protéines de transfert de lipides et des thaumatines (Davies and Robinson, 2000). Certaines induisent une résistance aux pathogènes (chitinases), aux stress abiotiques (osmotine, protéines de heat choc). L'accumulation des PR protéines commence à la véraison et se poursuit pendant toute la phase de maturation. Des protéines extracellulaires riches en proline sont impliquées dans la structure des parois (Burger et al., 2004). L'accumulation de ces protéines est partiellement induite par des facteurs de stress, (pathogènes, facteurs abiotique) et par la transformation du métabolisme cellulaire pendant la maturation (pression osmotique...). Ces protéines sont retrouvées dans le vin et participent à son instabilité (trouble).

(6) Modification des mécanismes de défense de la baie

Les raisins immatures sont résistants à *Botrytis cinerea*. Plusieurs fongitoxiques ont été identifiés dont les stilbènes (resveratrol, piceïdes). La capacité de synthèse diminue fortement après la véraison (Bais et al., 2000). Par contre la résistance aux champignons (et aux UV) peut être augmentée par l'accumulation de cires épicuticulaires à la surface des baies après la véraison (Rogiers et al., 2004)

Les facteurs et signaux

La nature des signaux qui déclenchent la véraison sont encore inconnus. La notation des dates de véraison dans des conditions variées montrent que ce phénomène de développement est programmé globalement selon une échelle de temps thermique qui démarre à l'anthèse. Il ne dépend pas d'un signal environnemental photopériode, signal thermique ou hydrique. Au niveau de la plante on peut distinguer les facteurs issus de la vigne et endogènes aux raisins.

Le développement des raisins est déterminé par les importations trophiques (sucre et acides aminés) et les signaux chargés par le phloème dans les feuilles photosynthétiquement actives ou transportés par le flux transpiratoire (acides aminés, ABA, minéraux...). L'alimentation en sucre des baies au stade vert agit sur la réalisation du développement potentiel des baies (Ollat and Gaudillère, 1998). Les baies carencées en sucre ont une véraison retardée ou bloquée.

La nutrition azotée et l'alimentation hydrique non limitante de la vigne prolonge l'activité végétative de la vigne et retarde l'expression de la véraison. Cet effet est dû à un effet de compétition pour les sucres entre la croissance végétative et les raisins, défavorable aux raisins, bien que la photosynthèse de ces vignes soit plus importante.

Au niveau du raisin les signaux endogènes identifiés sont de nature trophique ou hormonaux. Coombe et al 1973 montrent l'effet inducteur du saccharose sur la synthèse d'anthocyanes et de composés phénoliques. Les sucres agissent sur régulation de la transcription de nombreux gènes ce qui explique l'induction de nouvelles voies métaboliques (Gollop et al., 2002).

Coombe et al 1973 montrent une corrélation entre la teneur en ABA et la synthèse des flavonoïdes. Les gibbérellines et l'auxine agissent aux phases précoces de développement du fruit. Ces hormones ne semblent pas impliquées dans le déclenchement de la maturation (Coombe and Hale, 1973). Des travaux récents montrent que l'éthylène est impliquée (Chervin et al., 2004, Tesnière et al., 2004). L'alcool déshydrogénase induite à la véraison génère de l'alcool qui participe à la régulation de la synthèse des flavonoïdes en interaction avec l'éthylène (El-Kereamy et al., 2002).

Le jasmonate qui participe à la signalétique hormonale n'est pas corrélé avec la véraison (Kondo and Fukuda, 2001).

Les polyamines sont abondantes au stade floraison elles décroissent tout au long des phases de développement des raisins (Aziz, 2003, Geny 1997). Sur ces bases expérimentales, on ne peut donc pas leur attribuer un rôle direct dans la réalisation de la véraison.

A partir des études des profils d'expression des gènes régulés par les hormones Terrier et al (2005) montrent que sur 37 isogènes candidats, sélectionnés, l'expression de la grande majorité (33) n'est pas modifiée à la véraison. Le rôle éventuel des hormones est donc ciblé sur des gènes à découvrir. Les modifications de l'expression des gènes codant pour des facteurs de transcription participent aux changements d'orientation métabolique à la véraison (Deluc et al., 2006, Cakir et al., 2003). Des protéines kinases semblent intervenir spécifiquement à la véraison (Shen et al., 2004).

Des signaux ou des régulateurs sont encore à découvrir. Récemment (Symons et al., 2006) ont montré que les brassinostéroïdes sont capables de déclencher la véraison et des gènes codant pour la biosynthèse de ces substances ont été détectés dans la baie de raisin.

Conclusions:

La véraison sépare 2 statuts métaboliques extrêmement différents. Au stade vert les baies ont un métabolisme végétatif. Après la véraison la baie devient un organe de stockage sénescant. Il y a donc de modifications métaboliques profondes à tous les niveaux (expression des gènes, protéines, métabolites, propriétés physico-chimiques). Les outils de la génomique révèlent une partie de cette complexité (GoesdaSilva et al., 2005, Terrier et al., 2005) et probablement donneront des moyens pour identifier la combinaison de signaux qui déclenchent cette transformation et expliquer les mécanismes de réorientation des sucres vers le stockage et la diversification du métabolisme secondaire vers les mécanismes de défense et les qualités organoleptiques des raisins

II- Evaluation de la maturité - Outils d'Analyse

Analyse sensorielle du raisin : Mise au point d'outils d'aide à la décision pour évaluer les potentialités œnologiques

Florence GRAS, Jacques ROUSSEAU*

* Corresponding author : Institut Coopératif du Vin, Département Vignes & Vins, La Jasse de Maurin,
F34970 Lattes. E-mail : jrousseau@icv.fr

L'analyse sensorielle descriptive quantifiée des baies de raisin constitue un outil d'évaluation du raisin qui, avec un minimum d'entraînement, permet non seulement de caractériser le degré de maturité, et en particulier de maturité phénolique, mais aussi de donner une idée du potentiel qualitatif des vins.

Un programme de recherche mis en place par l'ICV de 2000 à 2005 a eu pour but de caractériser les profils sensoriels de 7 cépages languedociens : grenache, syrah, merlot, cabernet-sauvignon, carignan, chardonnay, sauvignon. La comparaison des profils sensoriels des raisins avec ceux de vins obtenus selon un processus standard de vinification a permis de faire le lien entre les niveaux de maturité du raisin et les styles de vins obtenus. Pour chaque cépage, deux profils standards: exigences minimales de maturité et profil optimum de maturité.

Ces deux profils peuvent servir d'aide à la décision

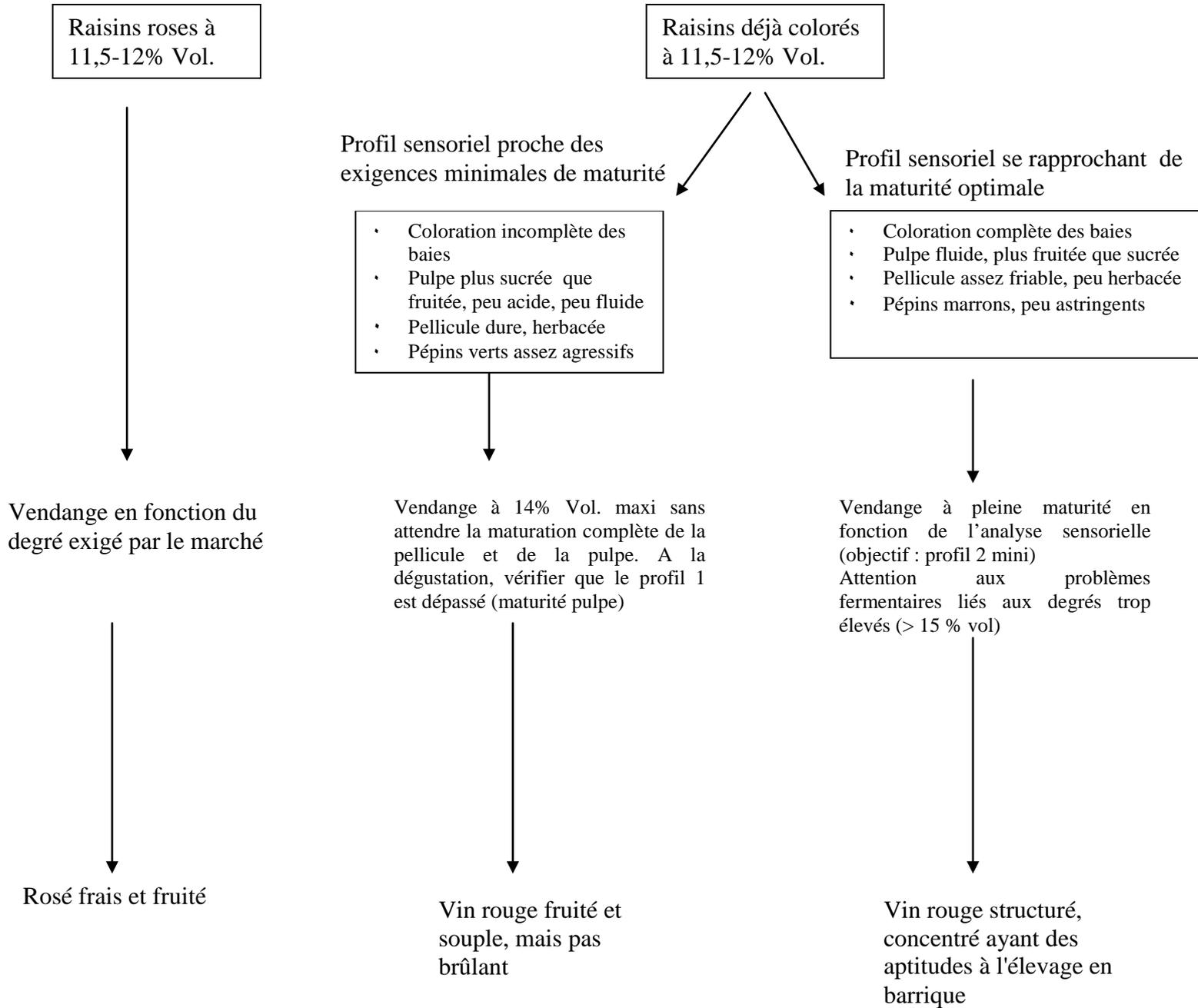
(1) pour sélectionner les parcelles en fonction de leurs potentialités œnologiques

(2) pour définir des objectifs de maturité adaptés ,

(3) pour suivre l'évolution de la maturité et déclencher les vendanges au stade optimal

en fonction de l'objectif de produit recherché.

Figure 1 : Règles de décision pour la gestion des maturités du Grenache en fonction de l'analyse sensorielle et des contrôles de maturité.



Approche du contenu biologique de la vendange par IRTF. Evaluation du niveau de maturité, du potentiel technologique, et de la présence d'organismes d'altération.

Marc DUBERNET (Laboratoires DUBERNET, Narbonne – France)

Résumé

Les analyseurs IRTF sont maintenant très présents dans le domaine de l'analyse œnologique. Ils se sont avérés très efficaces pour l'évaluation quantitative des nombreux composants du moût permettant une approche fine du niveau de maturité des raisins et de leur potentiel technologique. Les auteurs ont montré qu'il existait aussi, dans le spectre moyen infra-rouge, une information très riche liée aux métabolites, présents dans les moûts, des organismes susceptibles de se développer sur le raisin (*Botrytis cinerea*, *Aspergillus carbonarius*, levures et bactéries). La mise en évidence et le traitement statistique de ces informations a permis d'établir des indices illustrant l'impact réel de ces micro-organismes sur le raisin et sa qualité.

Techniques récentes d'évaluation de la vendange

1. Détermination de la qualité de la vendange par Spectroscopie Proche Infra Rouge

Jean-Michel Desseigne, ITV France

La qualité d'un vin dépend d'un ensemble de facteurs dont la qualité du raisin est l'élément de base. La caractérisation du potentiel qualitatif de la vendange est donc logiquement désormais une des priorités du viticulteur et de l'œnologue désireux de produire un vin de qualité, adapté au marché : on souhaite contrôler la maturation, récolter à la date optimale, sélectionner les parcelles, rémunérer en fonction de la qualité, adapter, raisonner et planifier les process de vinification, garantir la traçabilité de la vigne au consommateur...

A la vigne, cette caractérisation s'effectue notamment par des contrôles visuels et par échantillonnages (prélèvements de 200 baies, de fractions de grappes) et des analyses de laboratoire. La principale difficulté de ces contrôles tient à la grande variabilité de constitution à la fois entre les baies d'une grappe et entre les grappes d'une parcelle. La méthodologie de prélèvement des raisins a donc une importance primordiale, d'où des résultats très liés au niveau « d'expertise » du préleveur.

A l'arrivée à la cave, en réception, une caractérisation de la vendange peut également être réalisée sur du moût, généralement filtré. Les conditions de prélèvement et de préparation des échantillons (température, actions mécaniques exercées...) peuvent avoir des incidences importantes sur les valeurs mesurées (notamment pour l'acidité et les polyphénols).

La technologie du Proche Infra Rouge (SPIR* ou NIRs**) permet d'envisager des mesures directement sur des fruits entiers, par simple contact, à grande vitesse (quelques centaines de millisecondes). En effet, dans cette plage spectrale, la lumière traverse le produit sur des longueurs pouvant atteindre plusieurs centimètres. Dans d'autres filières agricoles (viande, céréales, produits laitiers...), des méthodes de caractérisation et de sélection des produits par proche infra rouge sont déjà largement développées.

De 2002 à 2004, l'ITV, le CEMAGREF, l'INRA et le CTIFL (dans le cadre d'un programme financé par l'ACTA), ont travaillé sur la mise au point et l'expérimentation d'un appareil portable, utilisable à la parcelle, permettant de caractériser par simple contact la qualité de la vendange sur les critères « sucres », « acidité » et « polyphénols ». La mesure est basée sur la spectrophotométrie dans proche infra rouge .

La faisabilité de la prédiction par simple contact du taux de sucre des baies et des grappes par capteur proche infra rouge a été établie. La prédiction est bonne, et surtout robuste, puisque la qualité des réponses est indépendante des facteurs cépages, terroirs et millésimes. Pour la prédiction des deux autres paramètres essentiels de la qualité de la récolte que constituent l'acidité et la couleur (anthocyanes), la faisabilité a également été démontrée sur grappes.

Le capteur prototype « pince » réalisé pour les baies pourrait avoir des applications dans les centres de recherche ou les laboratoires conseils, dans lesquels l'hétérogénéité de maturation est encore une donnée peu exploitée en raison de l'absence de méthodologie rapide.

En ce qui concerne le capteur « tromblon » sur grappes, l'ensemble de ces résultats montrent qu'il est possible de concevoir un appareil portable susceptible de mesurer de manière non destructive, par simple contact, la qualité moyenne d'une parcelle de vigne sur les critères teneur en sucre, acidité totale et teneur en anthocyanes.

2. ANALYSE RAPIDE DES PRECURSEURS D'AROME GLYCOSYLE DES RAISINS PAR IRTF

Rémi GUERIN-SCHNEIDER ^{1,2,*}, Raymond BAUMES ²

¹ ITV France, Unité de Nîmes, détaché à l'INRA-UMR-Sciences pour l'œnologie

² INRA-UMR-Sciences pour l'Oenologie, 2 place Viala, Bât. 28, 34060 Montpellier cedex

RESUME

L'arôme variétal de la plupart des vins issus de cépages neutres dépend en grande partie de la composition et des teneurs en précurseurs glycosidiques des raisins. La méthode la plus utilisée pour quantifier ces précurseurs (méthode de référence) est une méthode lourde, basée sur le dosage des aglycones issus de l'hydrolyse enzymatique d'extraits glycosidiques de raisins. Cette méthode est longue et nécessite des appareillages spécifiques comme la CPG-SM, et ne peut donc être transférée dans les caves ou les laboratoires d'œnologie. La seule méthode rapide existante pour doser ces précurseurs (red-free Glycosyl-Glucose) ne permet qu'un dosage global, sans distinction entre les différentes classes chimiques de précurseurs glycosidiques, ce qui en limite l'intérêt.

Ainsi nous avons développé une nouvelle méthode qui, en utilisant l'IRTF et des techniques de chimométrie, permet de déterminer de façon plus fine ces précurseurs glycosidiques. Dans un premier temps la faisabilité d'une telle méthode a été démontrée sur des raisins de Melon B., provenant de différentes zones de production du vignoble du Muscadet (région de Nantes), et récoltés à différents niveaux de maturité. Des régression PLS ont été construites en utilisant des échantillons représentatifs de la variabilité des teneurs en glycosides, entre les données quantitatives issues de la méthode de référence et les spectres IRTF (2000-1000 cm⁻¹) obtenus sur les extraits glycosidiques des mêmes échantillons. Ces modèles prédictifs ont permis de quantifier de manière satisfaisante les teneurs totales en monoterpènes et en C13-norisoprénoides glycosylés, qui sont les deux classes les plus importantes dans le bouquet des vins de Muscadet. La même méthodologie a été appliquée depuis pour le Riesling, le Gewurztraminer et le chardonnay, avec des performances similaires. Un travail est maintenant engagé sur des variétés rouges comme le Grenache noir et la Syrah.

Contact :

Rémi Guérin-Schneider

Tél. : 00 (0)4 99 61 31 47

Fax : 00 (0)4 99 61 28 57

remi.schneider@ensam.inra.fr