

Les cibles d'amélioration pour la qualité des raisins :
l'exemple des flavonoïdes
*Improvement targets for berry quality:
the flavonoid example*

Nancy Terrier -Inra Montpellier- UMR Sciences pour l'œnologie
terrier@supagro.inra.fr

La qualité des vins dépend étroitement de la composition initiale des raisins en composés du métabolisme primaire (sucres, acides organiques) et secondaire (polyphénols, composés d'arômes...). Parmi les métabolites secondaires, les flavonoïdes sont de première importance. Ainsi, les anthocyanes sont responsables de la couleur des raisins et vins rouges et les tanins condensés sont à l'origine de la perception de l'astringence et interviennent également dans la stabilité de la couleur. Le contrôle de la composition des raisins en flavonoïdes est donc essentiel pour la production de vin de qualité. Si les grandes lignes de la biosynthèse des anthocyanes et des tanins chez le raisin sont assez bien connues, d'autres comme la régulation, les dernières étapes de la biosynthèse des anthocyanes, la galloylation et la polymérisation des tanins ou le stockage de ces composés dans les vacuoles restent pour l'instant assez peu documentés. Des approches de métabolomiques, transcriptomiques, génétiques et transformation génétiques sont utilisées afin d'identifier les étapes manquantes. De nouveaux acteurs potentiels impliqués dans ces voies de biosynthèse ont été identifiés. A l'avenir, ces gènes pourront servir de marqueurs dans les programmes de sélection génétique.