

La METHODE GLORIES (mise au point par la Faculté d'œnologie de Bordeaux), permet d'expliquer la constitution phénolique (ANTHOCYANES et TANINS) de la vendange au moment de la récolte. C'est une aide à la conduite de la vinification.

Les informations recueillies, permettent au vinificateur de conduire au mieux la macération de ses cuves afin d'extraire le meilleur du potentiel, sans aller trop loin. Une bonne interprétation de cette méthode, permet de définir : l'intensité et la fréquence des remontages, la durée de macération, l'intérêt de l'enzymage, du tannissage et de l'apport de copeaux.

Cette méthode n'est pas réalisée plusieurs fois au cours du temps pour déterminer la date optimale de vendanges, mais 1 seule fois sur 1 prélèvement réalisé le plus près possible des vendanges.

La Méthode Glories est un complément intéressant de la Méthode CASV (qu'elle ne remplace pas).

### **Paramètres analysés :**

Sucres Réducteurs - Degré Probable

Acidité Totale - pH - Acide Tartrique - Acide Malique

Acide Gluconique (marqueur de l'état sanitaire)

Azote Assimilable

Poids des 100 baies

Richesse en Polyphénols Totaux,

Potentiel en Anthocyane (potentiel total en couleur de la parcelle),

Extractibilité des Anthocyanes (facilité de la couleur à être extraite en vinification),

Maturité des Pépins (capacité des pépins à libérer des Tanins astringents ou pas).

### **Prélèvement – Echantillonnage :**

Le prélèvement est réalisé par la méthode des 200 baies (*prévoir un échantillonnage de 500 baies*).

Utiliser des boîtes hermétiques à fond large (type boîte de congélation jetable) et non des poches plastiques qui favorisent le tassement, l'humidité et les phénomènes de condensation.

Tapisser le fond de la boîte de papier absorbant pour éliminer l'humidité.

Transporter les échantillons au laboratoire, pour analyse, rapidement (maximum ½ journée).

### **Résultats :**

Nous vous fournissons un document reprenant tous les résultats et directement intégrable dans votre traçabilité.

Voir exemple ci-après.

**MERLOT L'Aire îlot 428 :**

**MATURITE DE LA PULPE :**

- En moyenne sur de nombreux millésimes, le POIDS DES BAIES du Merlot est de l'ordre de 185 g/100 baies. Cette parcelle présente de petites baies (145 g).
- Le DEGRE PROBABLE est élevé (13,2%).
- L'ACIDITE TOTALE est faible : 3,6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.
- Le pH est bon : 3,40.
- L'ACIDE TARTRIQUE est plutôt élevé.
- L'ACIDE MALIQUE est proche de 1 g/l, signe de maturité.
- L'AZOTE ASSIMILABLE est supérieur à 150 mg/l, ce qui correspond à un moût suffisamment riche en facteurs de croissance pour les levures.

→ **Cette parcelle présente une bonne maturité pulpaire (technologique).**

**ETAT SANITAIRE :**

L'ETAT SANITAIRE (Acide Gluconique et Acidité Volatile) apparaît parfait

**MATURITE DES PELLICULES :** Méthode Glories

- Le POTENTIEL EN ANTHOCYANES (ApH1) apparaît moyen dans l'ensemble (de l'ordre de 1300 mg).
- L'EXTRACTIBILITE DES ANTHOCYANES (EA%) commence à être bonne (44). Elle signifie que plus de 50% des anthocyanes sont extractibles.
- La MATURITE DES PEPINS (MP%) est mauvaise (49). Elle correspond à des pépins qui libéreront des TANINS astringents.

→ **Cette parcelle présente une maturité pelliculaire (phénolique) pas encore optimale.  
On observe des Anthocyanes extractibles, et une maturité des pépins non encore optimale.**

**ETAT DE LA VENDANGE :**

Les jus apparaissent riches en sucres mais équilibrés en acidité ; soit un milieu qui peut être favorable au développement des BACTERIES (notamment s'il fait chaud pendant les vendanges et s'il existe des foyers de pourriture).

On constate un déficit de volume dû notamment à des baies de petite taille.

L'Etat Sanitaire apparaît aujourd'hui tout à fait satisfaisant.

.../...

## VINIFICATION :

PHASE PREFERMENTAIRE : Il faut d'une part empêcher le développement des bactéries, d'autre part, favoriser l'extraction du contenu pelliculaire peu extractible :

- SULFITAGE à 8 g/Hl
- ENZYMAGE à 2-3 g/100 Kg de vendange
- SAIGNEE DECONSEILLEE ou pas plus de 10%
- MACERATION PREFERMENTAIRE A FROID CONSEILLEE  
(Température < 15°C – inertage par le CO2)

PHASE FERMENTAIRE : Température conseillée : 28°C.

Il faut favoriser un départ rapide en fermentation : levurage (15 g/Hl),  
et addition de facteur de croissance (sulfate d'ammonium+thiamine 10 g/hl + 10 g/hl).

Il faut favoriser l'extraction dans la première phase de la fermentation alcoolique :

- REMONTAGES nombreux et fractionnés jusqu'à 1040 :  
Matin : 1 remontage à la Canne AIR puis 1 remontage à la Pompe sans Air  
Après-Midi : 1 remontage à la Pompe sans Air puis 1 remontage à la Canne AIR
- 2 DELESTAGES vers 1060 et 1040.

Il faut être prudent au-delà de 1040 (extraction en phase alcool) où il existe un risque d'extraction de tanins de pépins astringents :

- 1 à 2 remontages par jour de courte durée.
- pas de délestage.

PHASE POSTFERMENTAIRE : Il est possible de continuer la macération au-delà de la fermentation pour enrichir la constitution :

- Température conseillée : 30°C
- pas de remontage,  
un mouillage à la pompe sans Air par jour.
- suivi gustatif obligatoire.

La MICROOXYGENATION peut s'avérer utile pour assouplir des structures peut-être un peu "viriles".

L'Œnologue.