

Les nouveaux capteurs changent le quotidien

Les appareils optiques de contrôle de la maturité proposés sur le marché modifient la méthodologie et le planning des vendanges.

[Abonnez-vous](#)[Imprimer](#)[Envoyer](#)

Les capteurs optiques de maturité au champ permettent une analyse non destructive. - © Pellenc

« *Le premier travail du vigneron, c'est le choix de la date de vendange* », affirme Pascal Biotteau, du Château d'Avrillé, à Saint-Jean-des-Mauvrets, dans le Maine-et-Loire. Ce vigneron est équipé depuis deux saisons du Spectron de Pellenc, dont le lancement commercial a débuté au Vinitech dernier. Ce capteur fait partie d'une nouvelle offre d'appareils de contrôle de maturité proposée aux viticulteurs, avec le Dyosystem de Vivelys et le Multiplex de Force-A. Cette nouvelle offre complète ou remplace les analyses en laboratoire ou à la parcelle (réfractomètre par exemple) et permet d'être plus précis dans la décision de la date de vendange ou dans le choix des surfaces à récolter.

Plus d'autonomie à l'approche des vendanges

À la tête d'une exploitation de 200 hectares de vigne, Pascal Biotteau a vu le quotidien à l'approche des vendanges changer avec le Spectron, un capteur optique portable (720 g) géolocalisé et non destructif permettant la mesure du taux de sucre (précision +/- 1° Brix), de l'acidité totale et des anthocyanes. Il faut compter 150 mesures judicieusement choisies par parcelle pour donner des informations pertinentes et révélatrices de l'état de maturité de la parcelle, soit une petite demi-heure de travail par parcelle. Les données sont ensuite compilées sur un logiciel pour visualiser, au fil des mesures, l'évolution des trois paramètres et choisir ainsi la date optimale de récolte. « *Auparavant, nous traitions par lot, en faisant nous-mêmes les mesures de sucre et d'acidité et en confiant au laboratoire l'analyse des anthocyanes, se remémore Pascal Biotteau. Aujourd'hui, nous voulons tout faire nous-mêmes, que ce soit pour les blancs, les rosés, les rouges ou les liquoreux.* » À l'approche des vendanges, il y a un technicien occupé à la mesure. Il passe en général une fois par lot de parcelles, ce qui fait quatre à cinq mesures. Pour lui, cela représente un gain de temps et un travail moins fastidieux. « *Et sur 200 hectares, cela représente quelques kilos de vendange en plus, du fait que l'on ne prend plus d'échantillons* », ajoute Pascal Biotteau, qui juge la précision suffisante. « *À 25 euros par analyse, le retour sur investissement du Spectron, vendu 5 900 euros, est rapide sur de grandes surfaces.* »



Pascal Biotteau, château d'Avrillé (Maine-et-Loire). "Le retour sur investissement des capteurs de maturité est rapide sur de grandes surfaces." - © Château d'Avrillé

Une sélection intraparcellaire pertinente

Directeur du Château Peyrabon à Saint-Sauveur en Gironde, Xavier Michelet a pu tester l'application cartographie du capteur Multiplex de Force-A, qui mesure les anthocyanes. Cette application est disponible uniquement sous forme de prestations ou de location (avec formation). « *Il n'y a encore pas très longtemps, nous réalisons une vinification par parcelle, explique-t-il. Puis, nous avons voulu revoir le redécoupage des parcelles, en vendangeant ensemble les zones qui nous semblaient homogènes entre deux parcelles voisines. Mais le découpage n'était pas forcément très précis.* » C'est pour cette raison que le domaine a testé l'année dernière le Multiplex en prestation. « *Nous avons réalisé un essai sur deux parcelles totalisant trois hectares en cépage merlot et délimité deux zones de récolte à partir des mesures du Multiplex. Au niveau de la dégustation, il y a une vraie différence. Et sur une douzaine d'hectares de cabernet, sur lequel nous pouvons davantage jouer sur les dates de vendanges, nous avons reculé la date de récolte là où les raisins étaient*

moins mûrs. Et les résultats sont encourageants : nous augmentons notre proportion de première offre et élevons le niveau moyen. Nous allons recommencer cette année. »

Choisir la date en fonction du vin que l'on veut



- © Vivelys

Équipée du Dyosystem depuis 2006, la cave coopérative de Marseillan (Hérault) en a fait un outil incontournable. « En complément des observations dans les parcelles, le Dyosystem permet, par ses résultats chiffrés, d'être plus objectif dans la mise en place du planning de récolte », explique Pierre-Yves Rouillé, le directeur. En plus des mesures de sucre, l'appareil permet de déterminer le diamètre des baies et de détecter d'éventuels stress, comme des parcelles moins bien travaillées, carencées ou bloquées. Ces stress sont ensuite corroborés par des observations sur le terrain. « Certains stress sont constatés, alors qu'on ne l'imaginait pas au début. » En compilant les données sur une même parcelle, des modèles mathématiques aident au choix de la date de récolte, selon le profil aromatique souhaité. « Et ça se vérifie : si on veut un profil frais, on l'obtient, apprécie Pierre-Yves Rouillé. De même si on veut un profil mûr. » L'intégration de cet outil n'a pas été sans conséquence. « Ce sont les coopérateurs qui réalisent les échantillons que l'on demande. Au début, cela en a surpris plus d'un quand on leur a demandé de faire des prélèvements de chardonnay dès la fin juillet. Cela a également étalé les récoltes, certaines parcelles étant vendangées dix jours après les autres de même cépage, parce que plus tardives. Cela engendre des contraintes

logistiques, globalement bien acceptées aujourd'hui par les coopérateurs, au vu de l'augmentation qualitative générale des vins de la cave, matérialisée par des médailles plus nombreuses. »

