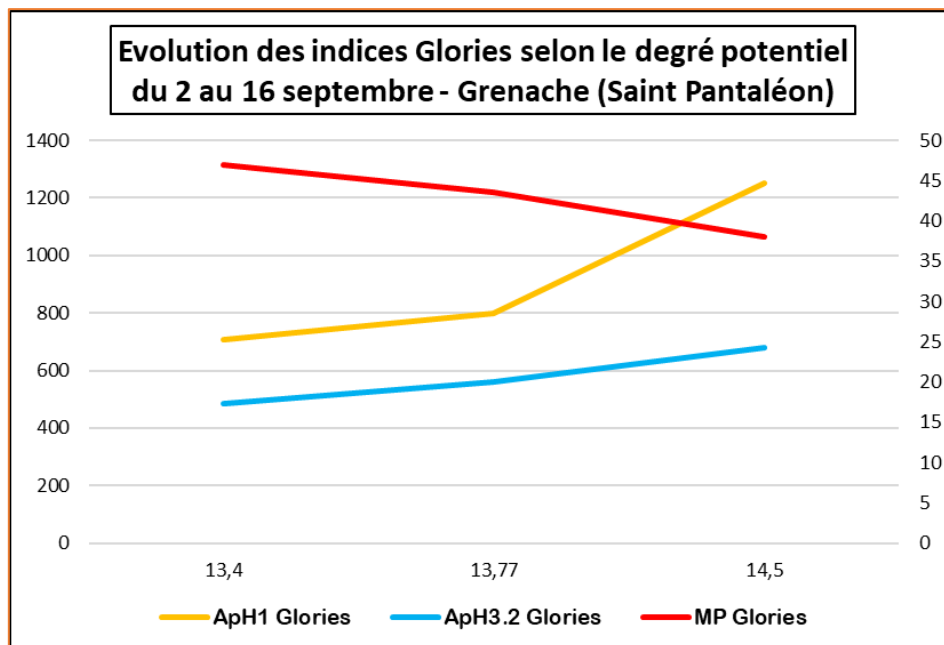


Ci-dessous, l'évolution de ces indices sur un **Grenache** en fonction du degré d'alcool probable (secteur Saint Pantaléon).

La maturité pulpaire évolue favorablement. L'indice MP est dans la fourchette optimale.



Les anthocyanes s'accroissent rapidement sans avoir atteint un plateau de stabilisation. Ce Grenache peut attendre.



A maturité optimale, l'indice **MP est de 50 environ pour le Grenache et de 20 pour la Syrah**. Un défaut de maturité des pépins sur des raisins ramassés trop tôt, peut alors induire des caractères astringents et végétaux sur le profil final du vin.

Par exemple, un bon indice MP avec une maturité pulpaire atteinte, incitera à optimiser l'extraction du marc et à mettre en œuvre les outils en cave adéquats : périodes de remontage plus longues, plus intenses, avec des températures fermentaires adaptées, macération post fermentaire éventuelle.

Un indice trop élevé, avec une maturité pulpaire décalée, incitera plutôt à orienter la vinification vers la recherche du fruit avec une extraction modérée.

L'état sanitaire des raisins sera, bien sûr, à prendre en compte prioritairement. En cas d'évolution défavorable, celui-ci remettra en cause la date prévue de vendange et le schéma initial de vinification.

Modalités pratiques pour effectuer l'analyse : apporter 200 baies avec le pédicelle au laboratoire.