



PROTOCOLE DE DÉGUSTATION DE BAIES



Complémentaire des analyses et de l'observation de l'état sanitaire du raisin, la dégustation de baies et de moût est un « outil d'aide à la décision » intéressant pour organiser le circuit de cueillette, simple à mettre en place ! Voici quelques indications pour le réaliser :

1 / L'ART DU PRÉLÈVEMENT : le suivi maturité

- Comme le précise le guide pratique du Comité Champagne, vous pouvez prélever (de manière aléatoire dans votre parcelle) entre 15 et 20 grappes ou 100 à 200 baies.
- Effectuer la pesée des grappes pour avoir un poids moyen.
- Prendre des baies à différents endroits des grappes.
- Presser le reste pour faire les analyses du degré d'alcool probable, du pH et de l'acidité totale.



NOTE : il est important de prélever à différents endroits pour avoir une bonne représentativité de l'état de la parcelle.

2 / DÉGUSTATION DE BAIES : la méthode



- Se mettre à l'écart dans une pièce sans odeur.
- Prendre aléatoirement 8 à 10 baies par personne.
- Regarder les baies et les tâter.
- Croquer ou mettre en bouche les baies pour aspirer la pulpe : à cette étape, observer la manière dont la pulpe se sépare de la pellicule.
- Déguster la pulpe.
- Mâcher la pellicule.
- Regarder les pépins.



Cela peut paraître bizarre mais c'est possible. C'est une question d'habitude !



NOTE : vous pouvez utiliser la grille d'évaluation de TEVC pour vos.

3 / DERNIÈRE ÉTAPE POSSIBLE : la dégustation du moût



Ce moût est très aromatique...
Wouah !



ANNEXE

Analyse visuelle TEINTE DES BAIES

1) Vert	2) Vert clair	3) Vert doré	4) Jaune ambré
			

Analyse visuelle COULEUR DES PÉPINS

1) Vert-jaune	2) Brun vert clair	3) Brun vert gris	4) Marron
			

ANNEXE

Analyse visuelle TEINTE DES BAIES

1) Vert	2) Rose	3) Violet	4) Noir
			

Analyse visuelle COULEUR DES PÉPINS

1) Vert-jaune	2) Brun vert clair	3) Brun vert gris	4) Marron
			