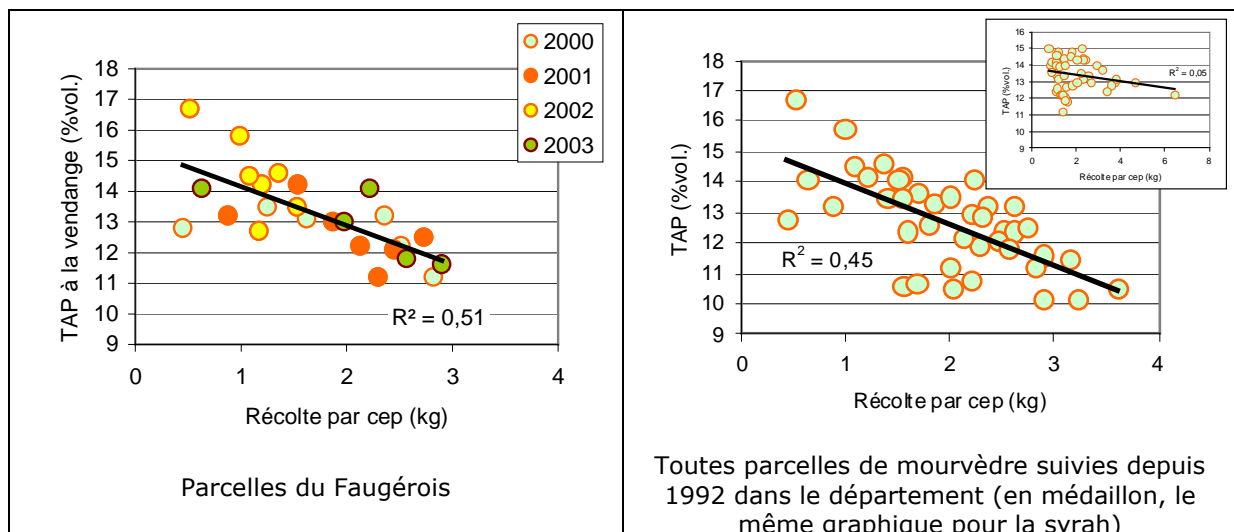
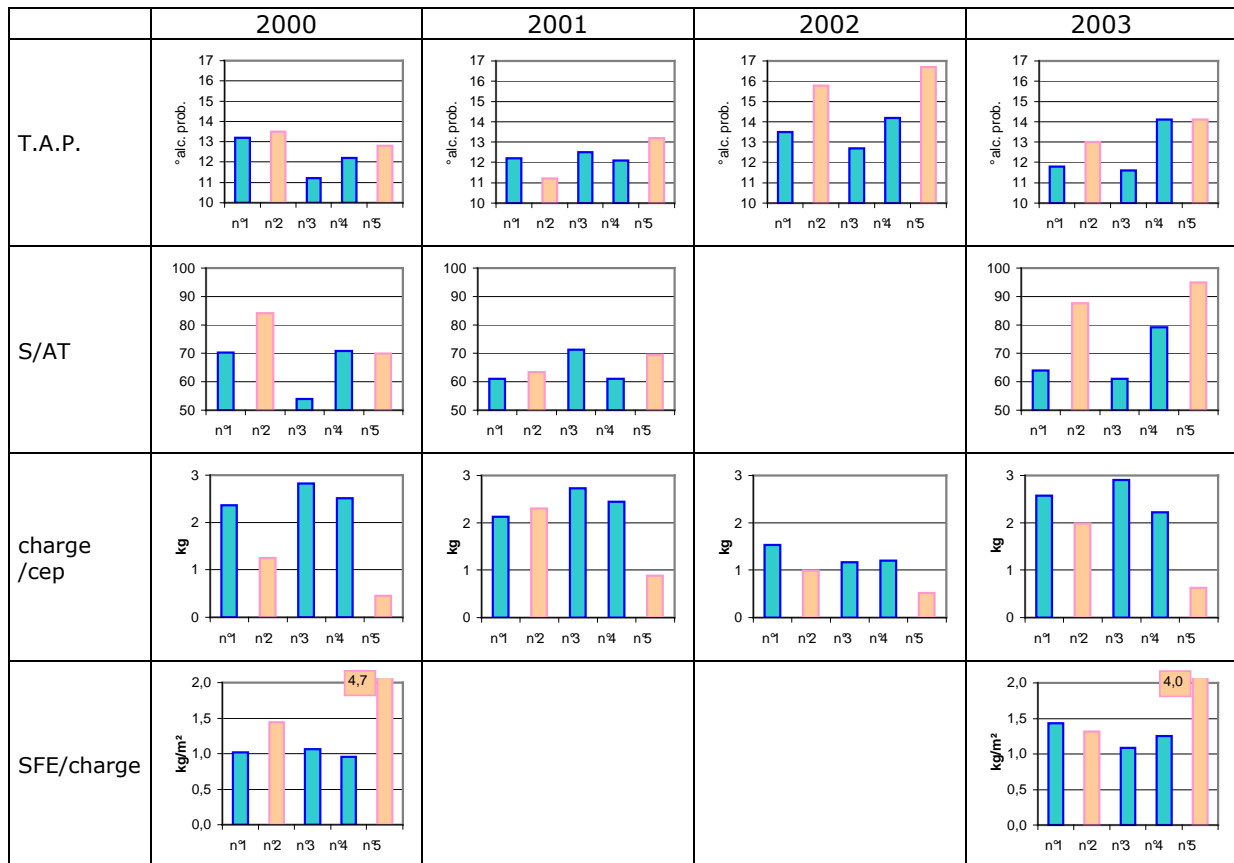


Maturation du mourvèdre

- **Secteur** : sols de schistes du Faugérois
- **Cépage/porte-greffe** : Mourvèdre / R110 ou 140Ru
- **Taille courte**

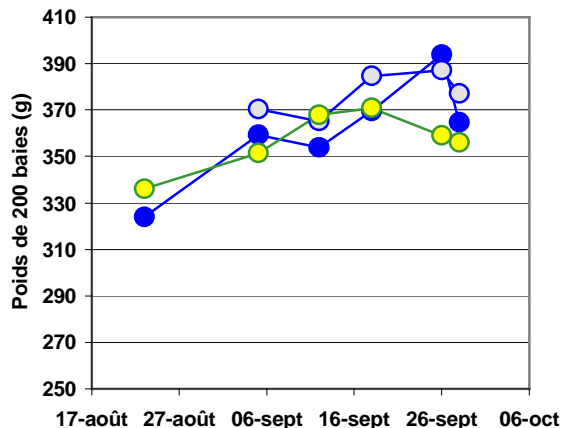
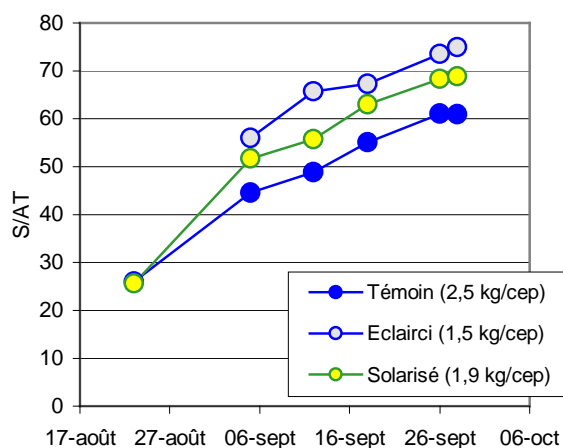
1/ Réseau de parcelles - paramètres à la vendange



➔ Relation strictement linéaire entre taux de sucres et récolte. La maîtrise du rendement est essentielle à la maturation du mourvèdre (au contraire d'autres cépages).

2/ Parcelle expérimentale (parcelle n°4)

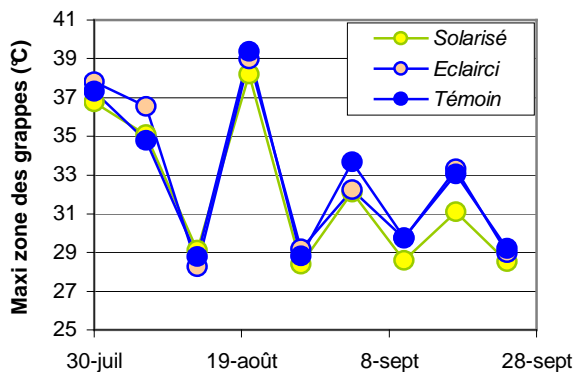
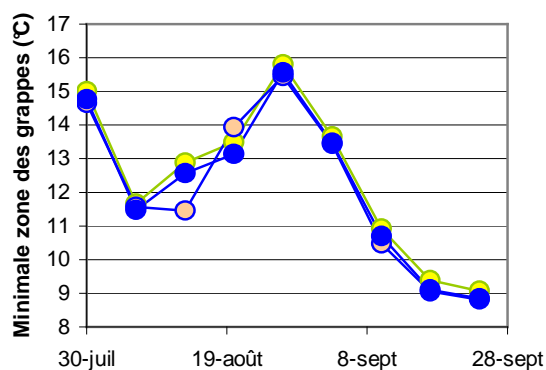
- T : témoin, charge du vigneron
- S : solarisée, charge du vigneron + cailloux disposés sous les souches
- E : éclairci, à la véraison, charge limitée à 4 à 6 grappes par souche



Suivi de la maturation sur la parcelle expérimentale (2000)
 Les résultats sont similaires en 2001 (en 2002, le viticulteur éclaircissait) :

- S/AT = rapport du taux de sucres à l'acidité totale
- Poids de 200 baies

➔ L'effet éclaircissage se fait sentir dès le début de la maturation, sans impact sur le grossissement des baies. La "solarisation" n'a pas eu d'impact sur la maturation.



Suivi des températures minimales et maximales dans la zone des grappes pendant l'été 2002

➔ Les cailloux n'ont pas eu d'influence sur la température dans la zone des grappes. Il est possible d'intervenir sur ces températures avec des textiles prévus à cet effet (utilisés en raisin de table). Certains cailloux seraient sans doute plus favorables au réchauffement des grappes (calcaires clairs, micaschistes)