

## La grappe de raisin

La grappe de raisin est composée d'une rafle sur laquelle se fixent les baies. Chacun des constituants de la baie, pellicule, pulpe, pépin présente des caractéristiques œnologiques dont le vinificateur tient compte pour élaborer son vin.

### La rafle

Rattachée aux sarments de la vigne, la rafle forme la charpente végétale de la grappe. De son axe partent des ramifications. Chaque pédicelle (la plus petite de ces ramifications) présente un bourrelet où se fixe une baie. La rafle reste sur la vigne lorsque les vendanges sont mécaniques. Les vendanges manuelles la conservent, mais on peut l'éliminer par une opération mécanique appelée éraflage ou égrappage.

### La baie

La cuticule recouvre la pellicule du grain de raisin en une couche résistante et le protège des agressions extérieures. La cuticule est recouverte d'une couche cireuse de pruine sur laquelle se fixent des bactéries et des levures.

La pellicule est un ensemble de plusieurs couches cellulaires qui enveloppent la baie et qui renferment des composés aromatiques et des polyphénols : tanins et pigments colorés. Les pigments jaunes des raisins blancs (flavonoïdes) n'ont aucune incidence sur la couleur des vins blancs, mais les pigments des raisins rouges (anthocyanes) confèrent aux vins rouges leur couleur, par le contact prolongé des pellicules avec le jus lors de la vinification.

La pulpe contient le jus du raisin qui forme le moût quand il est recueilli dans la cuve. Contenu dans de grosses cellules, ce jus renferme principalement de l'eau, mais aussi des sucres, des acides et de nombreux autres composants. Le jus est incolore quelle que soit la nature du cépage blanc ou rouge, à l'exception de rares cépages teinturiers dont la pulpe est colorée par des pigments rouges. Ainsi des vins blancs peuvent être élaborés à partir de raisins rouges si on prend garde d'éviter tout contact avec les pellicules.

Les pépins sont localisés au centre du grain. Il faut éviter de les écraser lors du pressurage pour qu'ils ne libèrent pas de l'huile et des tanins très grossiers.

### L'évolution de la baie au cours de la maturation

Au printemps, des ébauches florales se forment dans les bourgeons et sont les précurseurs des grappes qui n'apparaîtront qu'au printemps un an plus tard. Au printemps, les bourgeons éclatent et font naître des rameaux sur lesquels se fixent les futures grappes appelées inflorescences.

En juin, lors de la floraison de la vigne, du pollen est libéré et féconde les pistils : c'est la nouaison. Le grain, toujours vert, car riche en chlorophylle, grossit mais ne renferme que peu de sucre.

C'est à la véraison, au mois d'août, que le grain prend une couleur jaune pour les blancs et rouge sombre pour les raisins rouges. Dès lors et jusqu'à la maturité du raisin en automne, le sucre ne cesse de s'accumuler dans les baies et l'acidité diminue.