

# Connaissance des vins

Fiche technique n ° 7

## Les facteurs de qualité du raisin

### 1 : L'évolution du raisin

#### Débourrement

**Période : mars**

Apparition des premiers bourgeons, puis éclatement

Naissance des premières feuilles (*figure 1*)

#### Floraison

**Période : mai**

Apparition des premières fleurs, durant cette période la vigne est fragile aux caprices de la météo (gelées nocturnes, grêle)

#### Nouaison

**Période : juin**

Le raisin est vert

Les grains sont petits et de consistance très dure (*figure 2*)

Ils sont très acides

#### Véraison

**Période : août**

Les grains grossissent

Ils changent de couleur, ils deviennent translucides (*figure 3*)

Apparition du sucre

#### Maturation

**Période : septembre**

Les grains de raisin prennent leur taille définitive

Ils accumulent le sucre

Ils perdent de l'acidité



Figure 1 : les premières feuilles



Figure 2 : les premiers grappillons verts