

# ESTIMATION DU VOLUME DE LA RÉCOLTE

## INTÉRÊT

Évaluer le rendement d'une parcelle pour décider ou non d'une vendange en vert (éclaircissage des grappes) selon l'objectif recherché.

## PRINCIPE

- Compter toutes les grappes sur 25 ceps par parcelle, par série de 5 ceps à 5 endroits de la parcelle. Inclure dans la série des ceps à compter éventuellement les ceps manquants.
- Évaluer le poids de grappes en choisissant une fourchette de poids de grappes.
- Avec la densité de plantation, calculer le poids de vendange à l'hectare
- Avec le taux de vinification (135 à 140 kg/hl en vin tranquille), estimer le rendement en hl/ha

## FORMULE DE CALCUL

$$\frac{\text{Nbre de grappes moyen/cep} \times \text{poids moyen de grappes en kg} \times \text{densité de plantation}}{\text{Taux de vinification}} = \text{Rdt hl/ha}$$

Exemple :

$$\frac{10 \text{ grappes/ceps} \times 0,150 \text{ kg} \times 5.500 \text{ ceps/ha}}{140} = 59 \text{ hl/ha}$$

Temps estimé : 1 heure/parcelle

L'ESTIMATION DE RENDEMENT EST À FAIRE PAR CÉPAGE ET POUR UN MÊME CÉPAGE PAR ÎLOT DE PARCELLES. ELLE PERMET DE SÉLECTIONNER LES PARCELLES PAR TYPE DE VIN À ÉLABORER.

### Rendement moyen par grappe :

| Cépage                       | Poids de grappe (g) | Rendement calculé par grappe |
|------------------------------|---------------------|------------------------------|
| Cabernet Franc               | 140 à 190 g         | 4.0 à 5.4 hl *               |
| Cabernet Sauvignon           | 130 à 190 g         | 3.7 à 5.4 hl *               |
| Chardonnay                   | 90 à 130 g          | 2.6 à 3.7 hl *               |
| Chenin                       | 190 à 280 g         | 5.4 à 8.0 hl *               |
| Gamay                        | 150 à 180 g         | 4.3 à 5.2 hl *               |
| Grolleau                     | 170 à 250 g         | 4.9 à 7.2 hl *               |
| Melon de Bourgogne           | 110 à 160 g         | 5.0 à 7.0 hl **              |
| Négrette (référence Fronton) | 160 à 180 g         | -                            |
| Pinot Noir                   | 90 à 120 g          | 2,6 à 3,5 hl *               |
| Sauvignon Blanc              | 110 à 160 g         | 3.1 à 4.6 hl *               |

\* Rendements calculés pour une densité de 1.90 m x 1.10 m ramenée à 4 300 souches/ha - Coefficient de rendement en jus : 150

\*\* Rendement calculé pour une densité de 1.40 m x 1 m ramenée à 6 750 souches/ha - Coefficient de rendement en jus : 150