

Comment raisonner le choix de la date de vendange : éléments de réflexion et propositions.

How to determine the harvest date: considerations and recommendations

Deloire Alain

Document technique du 15/08/2026

« *English version on page 5* »

Date de vendange : loterie, intuition... ou décision scientifique ?

Choisir la date de vendange ne se résume pas à atteindre une teneur en sucres cible. C'est une décision multicritère, dans laquelle quelques jours peuvent modifier profondément le profil du futur vin (Antalick et al., 2021).

Il faut croiser plusieurs informations :

- la maturité technologique (sucres, acidité, pH). À ce titre, il est important de comprendre comment évolue une baie au cours de la maturation (Coombe & McCarthy, 2000 ; Shahood et al., 2020) ;
- la maturité phénolique ;
- la « maturité » aromatique ou, plus exactement, l'évolution du profil aromatique des baies. Les fenêtres aromatiques correspondant aux profils « fruits frais » et « fruits mûrs » peuvent être très courtes, parfois de l'ordre de 3 à 5 jours (Deloire, 2013) ;
- l'état sanitaire du raisin ;
- le risque de perte d'eau des baies, avec ses conséquences sur le rendement et la concentration (Deloire et al., 2021; Ojeda et al., 2001)
- le risque de perte d'acidité et d'arômes lorsque l'on attend une maturité phénolique qui reste difficile à évaluer ;
- les risques météorologiques.

Mais surtout, il n'existe pas **une** maturité idéale : la bonne date dépend du style de vin recherché.

À ce titre, les différentes maturités, technologique, phénolique et aromatique, ne sont ni directement synchronisées ni nécessairement synchronisables (Antalick et al., 2021).

Attendre peut améliorer certains paramètres... mais aussi entraîner une perte d'acidité et de fraîcheur, voire compromettre l'état sanitaire du raisin. Vendanger plus tôt permet de sécuriser la récolte, au risque de limiter certaines composantes de la maturité.

Mais peut-on encore se permettre d'attendre, au risque d'atteindre la surmaturation, dans l'espoir d'obtenir une maturité phénolique jugée optimale? (Garbay et al., 2025)

Alors, comment **objectiver la décision** ?

Comment raisonner le choix de la date de vendange : éléments de réflexion et propositions.

How to determine the harvest date: considerations and recommendations

Deloire Alain

Document technique du 15/08/2026

Parmi les pistes possibles :

✓ **Utiliser des indicateurs physiologiques de la vigne et du raisin** (figure 1), (Deloire et al., 2024 ; Deloire, 2013). Certes, cela demande un effort de mesure sur le terrain ! Mais ces indicateurs peuvent également permettre d'affiner la dégustation des baies. Rappelons qu'il y a plusieurs millions de baies par hectare et que leur développement est hétérogène.

✓ **Calibrer les profils aromatiques des vins** (figures 2 & 3), par cépage et par groupes de parcelles, en réalisant des vendanges séquentielles (Antalick et al., 2021 ; van Leeuwen C. et al., 2023).

Et sinon ? Faire au mieux en fonction de ses objectifs, de ses contraintes et des moyens disponibles !

La vraie question n'est donc pas seulement : « **Le raisin est-il mûr ?** »

Mais plutôt : « **Est-il prêt pour le vin que nous voulons produire ?** »

Et surtout, essayer de ne pas subir le terroir, mais **d'en accompagner l'expression**.

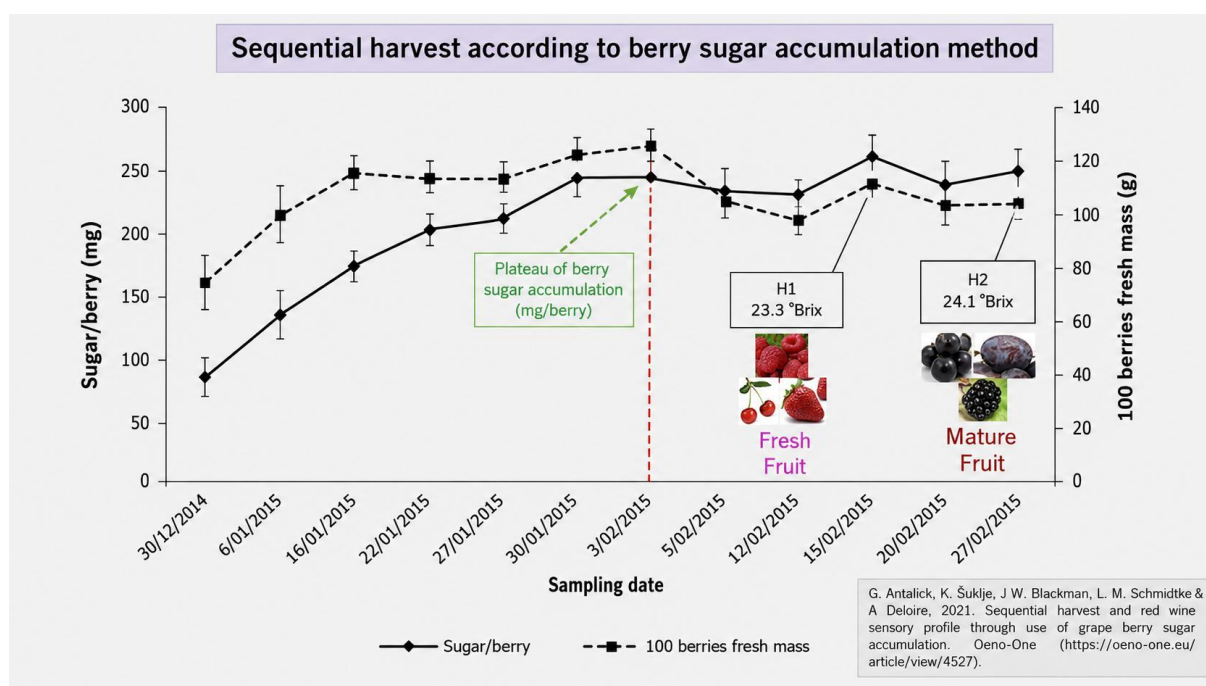


Figure 1 : Exemple d'évolution de l'accumulation des sucres (mg/baie) et du poids frais des baies afin de déterminer le plateau de chargement en sucres et en eau des fruits.

Figure 1: Example of changes in sugar accumulation (mg/berry) and berry fresh weight used to determine the plateau in sugar and water loading in the fruit.

Comment raisonner le choix de la date de vendange : éléments de réflexion et propositions.

How to determine the harvest date: considerations and recommendations

Deloire Alain

Document technique du 15/08/2026

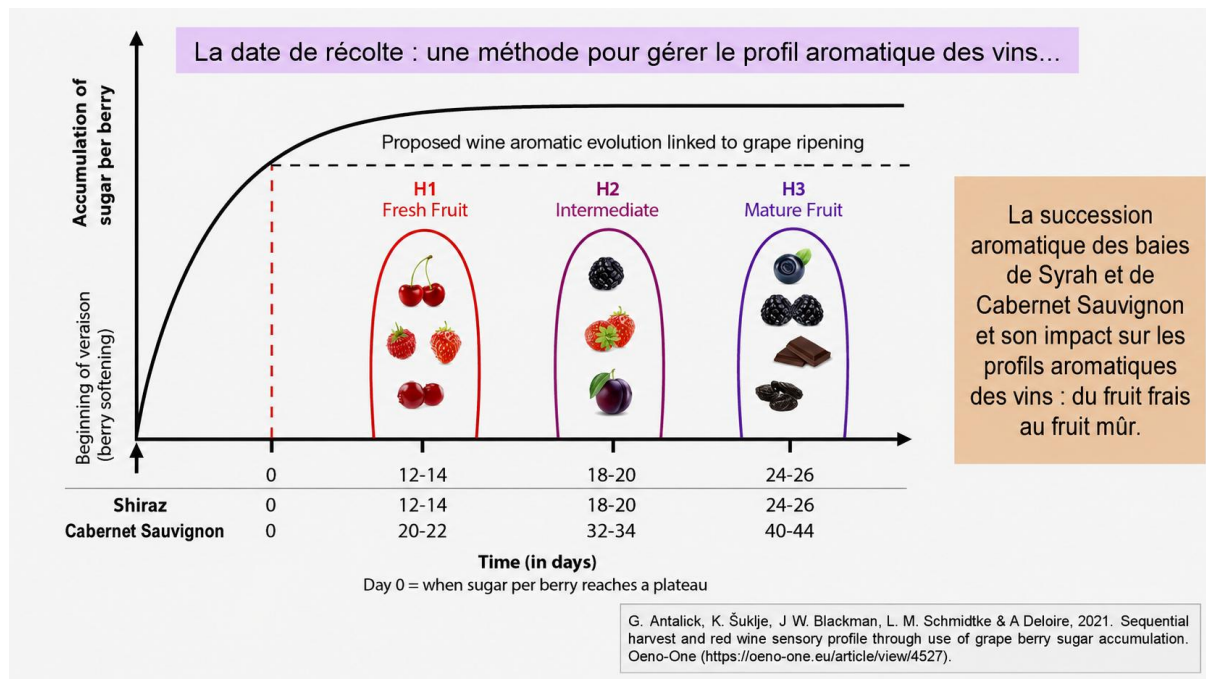


Figure 2 : Exemple de l'évolution des profils aromatiques des cépages Syrah et Cabernet Sauvignon et des vins associés.

Figure 2: Example of the evolution of the aromatic profiles of Syrah and Cabernet Sauvignon grapes and the corresponding wines.

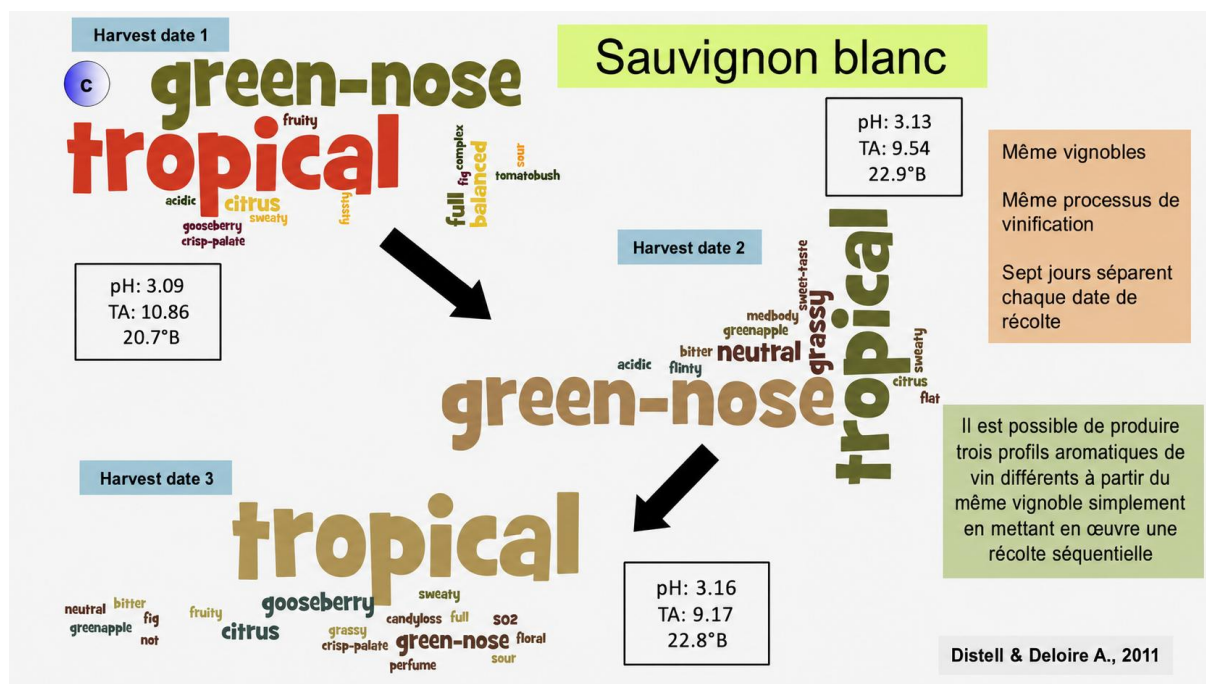


Figure 3 : Exemple de vendanges séquentielles de Sauvignon blanc en Afrique du Sud et des profils aromatiques des vins correspondants.

Comment raisonner le choix de la date de vendange : éléments de réflexion et propositions.

How to determine the harvest date: considerations and recommendations

Deloire Alain

Document technique du 15/08/2026

Figure 3: Example of sequential harvesting of Sauvignon Blanc in South Africa and the aromatic profiles of the corresponding wines.

Bibliographie

Antalick, G., Šuklje, K., Blackman, J. W., Schmidtke, L. M., Deloire, A., 2021: Performing sequential harvests based on berry sugar accumulation (mg/berry) to obtain specific wine sensory profiles. *OENO One* 55:131–146. <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2021.55.2.4527>

Coombe, B. G., McCarthy, M. G., 2000: Dynamics of grape berry growth and physiology of ripening. *Australian Journal of Grape and Wine Research* 6:131–135. <https://doi.org/10.1111/j.1755-0238.2000.tb00171.x>

Deloire, A., 2013: Physiological indicators to predict harvest date and wine style. 15th Australian Wine Industry Technical Conference, Sydney, New South Wales. 47-50.

Deloire A., Rogiers S., Šuklje K., Antalick G., Zeyu X., Pellegrino A., 2021. Grapevine berry shrivelling, water loss and cell death: an increasing challenge for growers in the context of climate change, *IVES Technical Reviews*, <https://ives-technicalreviews.eu/article/view/4615>

Garbay J., Cameleyre M., Le Menn N., Riquier L., Barbe J.C., Lytra G., 2025. Study of the fruity aroma of red wines made from late-ripening grape varieties potentially suited to the Bordeaux vineyards in a context of climate change, *IVES Technical Reviews*,

Ojeda, H., Deloire, A., Carbonneau, A., 2001: Influence of water deficits on grape berry growth. *Vitis* 40:141–145. <https://doi.org/10.5073/vitis.2001.40.141-145>

Shahood, R., Torregrosa, L., Savoi, S., Romieu, C., 2020: First quantitative assessment of growth, sugar accumulation and malate breakdown in a single ripening berry. *OENO One* 54:1077–1092, <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2020.54.4.3787>

Van Leeuwen C., Barbe J.C., Garbay J., Gowdy M., Lytrea G., Plantavin M., Pons A., Thibon C., Marchand S., 2023. Aromatic ripeness may be the type of maturity that impacts red wine typicity the most. Part I: the aromas involved in aromatic ripeness, *IVES Technical Reviews*, <https://ives-technicalreviews.eu/article/view/7526>

Comment raisonner le choix de la date de vendange : éléments de réflexion et propositions.

How to determine the harvest date: considerations and recommendations

Deloire Alain

Document technique du 15/08/2026

English version

Harvest date: a lottery, intuition... or a science-based decision?

Choosing the harvest date is not simply a matter of reaching a target sugar concentration. It is a multi-criteria decision, in which just a few days can profoundly alter the profile of the resulting wine (Antalick et al., 2021).

Several types of information need to be considered together:

- technological maturity (sugars, acidity, pH). In this respect, it is important to understand how grape berries develop throughout the ripening process (Coombe & McCarthy, 2000; Shahood et al., 2020);
- phenolic maturity;
- aromatic “maturity”, or, more precisely, the evolution of the berry aromatic profile. The aromatic windows associated with “fresh fruit” and “ripe fruit” profiles can be very short, sometimes lasting only 3 to 5 days (Deloire, 2013);
- grape health status;
- the risk of berry water loss, with its consequences for yield and concentration (Deloire et al., 2021; Ojeda et al., 2001);
- the risk of losing acidity and aroma while waiting for phenolic maturity, which remains difficult to assess;
- weather-related risks.

Most importantly, however, there is no single ideal level of maturity: the appropriate harvest date depends on the intended wine style.

In this context, technological, phenolic and aromatic maturity are neither directly synchronized nor necessarily synchronizable (Antalick et al., 2021).

Waiting may improve certain parameters... but it can also lead to a loss of acidity and freshness, or even compromise grape health. Harvesting earlier can help secure the crop, but may limit the development of certain components of maturity.

But can we still afford to wait—and risk reaching overripeness—in the hope of achieving what is considered optimal phenolic maturity? (Garbay et al., 2025)

So, how can we make the decision more objective?

Possible approaches include:

✓ Using physiological indicators of the vine and grape berries (Deloire et al., 2024; Deloire, 2013). Admittedly, this requires additional field measurements. However,

Comment raisonner le choix de la date de vendange : éléments de réflexion et propositions.

How to determine the harvest date: considerations and recommendations

Deloire Alain

Document technique du 15/08/2026

these indicators can also help refine berry sensory assessment. It is worth remembering that there are several million berries per hectare and that their development is heterogeneous.

✓ Calibrating wine aromatic profiles, by grape variety and groups of vineyard plots, through sequential harvesting (Antalick et al., 2021; van Leeuwen C. et al., 2023).

And otherwise? Make the best possible decision according to the desired objectives, existing constraints and available resources.

The real question, therefore, is not simply:

“Are the grapes ripe?”

but rather:

“Are they ready for the wine we want to produce?”

Above all, the aim should be not merely to respond passively to terroir, but to guide and support its expression.