

Indice d'Huglin (IH) : le potentiel en sucres Avril-Septembre

Cet indice héliothermique est calculé du 1er avril au 30 septembre et il est basé sur la température diurne et la longueur du jour lors du cycle de production viticole.

Il permet d'évaluer le potentiel en sucre de différents cépages et apporte une information qualitative sur le vin.

Quelques exemples d'exigence des cépages pour atteindre un taux de sucre de l'ordre de 180-200 g/l selon l'indice d'Huglin :

- Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon (1700°C)
- Cabernet-Sauvignon, Merlot (1900°C) - Grenache, Syrah (2100°C) - Carignan (2200°C)

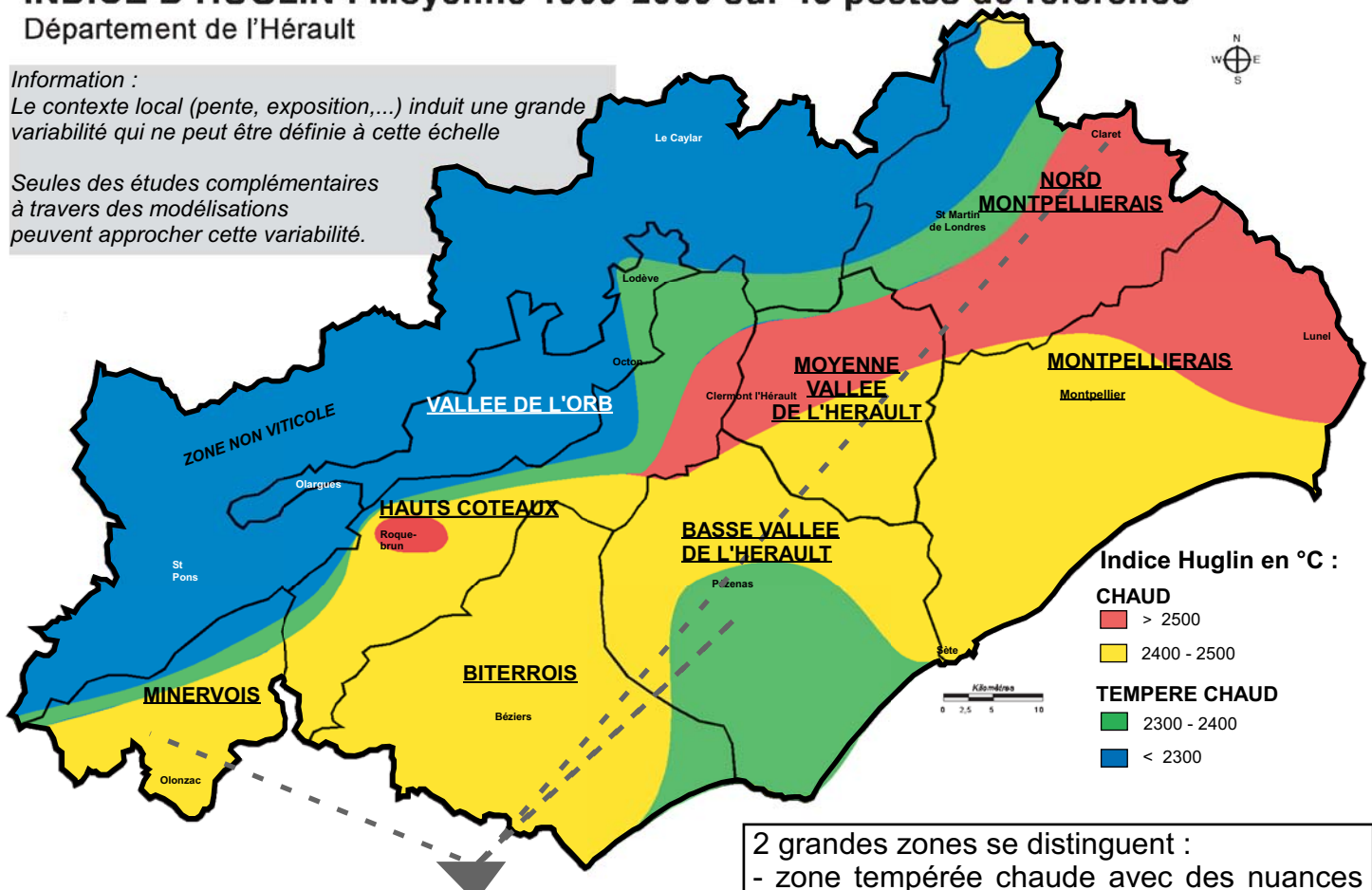
INDICE D'HUGLIN : Moyenne 1999-2009 sur 45 postes de référence

Département de l'Hérault

Information :

Le contexte local (pente, exposition,...) induit une grande variabilité qui ne peut être définie à cette échelle

Seules des études complémentaires à travers des modélisations peuvent approcher cette variabilité.



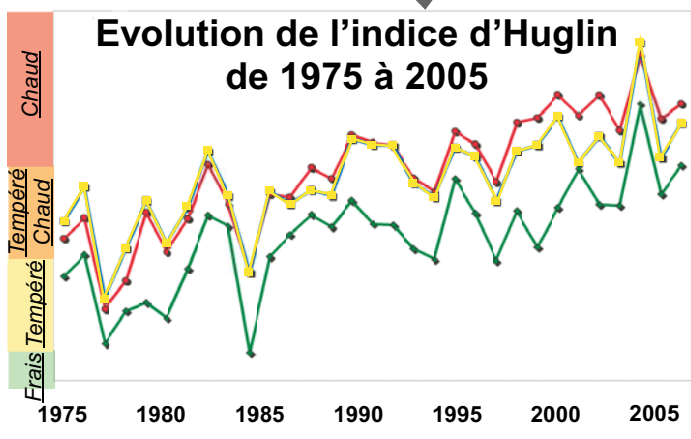
Indice Huglin en °C :

CHAUD

- > 2500
- 2400 - 2500

TEMPERE CHAUD

- 2300 - 2400
- < 2300



2 grandes zones se distinguent :

- zone tempérée chaude avec des nuances entre le Nord plus "frais" et le Sud du fait de l'effet maritime
- zone chaude avec des nuances entre une grande partie du Département et une zone Est plus chaude

Sur l'ensemble des zones, cet indice évolue depuis 1975 dans le cadre du changement climatique.

BILAN : Cet indice permet d'identifier des zones géographiques à l'échelle du Département de l'Hérault mais des études complémentaires (modélisations) sont nécessaires.