

MATURITÉ

La maturité des olives à huile s'évalue selon plusieurs paramètres, qui peuvent entrer en contradiction. Le rendement en huile et les caractéristiques organoleptiques sont souvent en opposition, la préférence au rendement incitant à récolter plus tard alors que la préférence à la qualité incite à récolter plus tôt. Mais même au sein des caractéristiques organoleptiques, il peut y avoir contradiction lorsque le fruité est optimal alors que l'amertume est encore trop élevée. Il faut ajouter à cela les dégâts de la mouche et les risques de gel, qui peuvent inciter à récolter plus tôt.

Concernant les dégâts de mouche, ils sont minimes cette année grâce aux fortes chaleurs. La dalmaticose a fait plus de dégâts. Néanmoins, sur les parcelles à risque, préserver une production de qualité ne peut se faire qu'en récoltant au plus tôt. Sinon, les olives moisissent sur les arbres, et contaminent ensuite toute la production.

Concernant les risques de gel, ils sont à prendre en compte au dessus de 150-200 m d'altitude.

Statistiquement, les gels deviennent fréquents (1 année sur 5 environ) à partir de la dernière semaine de novembre. Dans les endroits gélifs, donc, il est préférable d'avoir terminé la récolte à cette date.

L'année 2017 a été particulièrement chaude. Cela s'est d'abord traduit par une phase de durcissement du noyau plus précoce que d'habitude, une dizaine de jours en moyenne. La lipogénèse commençant après, il y a eu plus de temps pour accumuler de l'huile, et donc la lipogénèse est globalement bien avancée.

Mais pendant la phase de durcissement du noyau, la situation hydrique n'était pas encore alarmante et les noyaux sont donc plutôt gros, alors que pour de nombreuses parcelles, l'eau a commencé à manquer ensuite. Les rendements sont donc très variables: très élevés sur les parcelles qui n'ont pas souffert de la sécheresse, très faibles sur les autres, à cause d'un mauvais rapport pulpe/noyau.

Concernant l'amertume, l'historique des années à forte chaleur nous indique qu'elle devrait être très élevée cette année. Mais celle-ci ne peut pas vraiment se former en cas de sécheresse: les olives minuscules et fripées des vergers en situation hydrique critique donnent une huile très douce et de faible capacité de conservation.

Nous avons donc globalement une maturité plutôt en avance, mais pour certaines variétés et en fonction de la disponibilité en eau, les niveaux d'amertume ou d'ardence élevés incitent de repousser la récolte :

Aglandau: la maturité est plutôt en avance, mais cette variété n'est pour l'instant récoltable que dans les zones les plus précoces.

Arbéquine: tous les échantillons analysés montrent une maturité aromatique à point, sur cette variété l'amertume est faible ou apparaît tardivement. La lipogénèse n'est malheureusement pas très avancée, mais repousser la récolte conduirait à des huiles peu aromatiques.

Bouteillan: Vis-à-vis de la lipogénèse et du fruité, il y a de la précocité, mais l'ardence très élevée doit être prise en compte tant qu'il n'a pas fait froid.

Cayon: cette variété réagit bien aux fortes chaleurs et le niveau de qualité s'annonce exceptionnel, sous réserve d'une bonne alimentation en eau. Dans ce cas, il n'y a pas d'urgence à récolter car le niveau d'amertume est très élevé et maintient un excellent potentiel aromatique, pendant que la lipogénèse se poursuit.

Lucques : la lipogénèse est bien avancée, ainsi que la maturité aromatique. Pour une qualité optimale, récolter dès que la coloration des olives atteint 10%.

Olivière: Pour l'instant aucun échantillon ne montre des signes de précocité. Les arômes typiques de la variété ne sont pas encore formés, la lipogénèse n'est qu'à 70%. Attendre le prochain bulletin.

Salonenque: tous les échantillons analysés montrent une maturité avancée du point de vue aromatique.

La lipogénèse est exceptionnellement avancée, et les rendements en huile sont plus élevés que la moyenne à cette date. L'amertume est assez élevée, mais c'est plutôt un avantage pour cette variété à huile douce.

Verdale de Millas: malgré sa véraison tardive (comme son nom l'indique), cette variété nécessite d'être récoltée très tôt pour donner une huile de qualité. Les échantillons analysés montrent une maturité optimale pour la récolte.