

LE GOUT DE FUMEE



Les feux de forêt ne nous épargnent pas encore cette année, touchant même gravement des zones jusqu'alors épargnées. Les composés volatils des goûts de fumée peuvent se fixer sur les baies de raisin, des vignobles exposés aux fumées. Dès les stades précoces de véraison ou même de pré-véraison, ce phénomène peut produire des altérations sur les vins qui en seront issus.

Le pire n'est heureusement jamais certain. Sans que nous sachions vraiment pourquoi, tous les vignobles exposés aux fumées ne présentent pas nécessairement d'altération des vins, quand il arrive aussi que des vignobles faiblement exposés finissent avec des vins significativement altérés.

QUELLE EST LA NATURE DES GOUTS DE FUMEE ?

Les fumées transportent des molécules volatiles aromatique typiques, il s'agit principalement de phénols :

- O-Crésol, Gaiacol, 4 Méthyl-gaiacol, Syringol, 4 Méthyl-Syringol, 4 Allyl-Syringol. En tout état de cause, ce cocktail moléculaire, dont la liste connue n'est probablement pas exhaustive, conduit à une altération du vin avec des arômes de cendre froide, de brûlé, qui se développent encore plus en bouche, et finit par une sensation d'âcreté tannique typique et tout à fait rédhitoire.

Ces molécules se trouvent, en quantités plus faibles, dans les boisés des vins, dont il ne faut pas oublier qu'il est en grande partie lié aux arômes produits par le brûlage du chêne. Certains cépages contiennent également des quantités non négligeables de ces composés, qui forment leur typicité aromatique naturelle.

Rapidement après leur fixation sur raisin, ces composés ont tendance à s'associer avec des sucres, en formant des conjugués glycosylés, inodores. Ce phénomène a deux conséquences :

- Des vins jeunes peuvent renfermer des altérations cachées qui ne se révèlent qu'après plusieurs semaines voire plusieurs mois.
- Au cours de la dégustation, les altérations se ressentent souvent d'avantage en bouche, en retro-olfaction, par la libération des conjugués, sous l'effet des enzymes salivaires.

EXISTE-T-IL DES TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES ?

À l'heure actuelle, il n'existe que peu de moyens œnologiques prévus dans la réglementation pour traiter les vins ainsi touchés. Des méthodes qui semblent efficaces sont en cours de discussion à l'OIV, afin d'être introduites à l'avenir dans les pratiques œnologiques. Au cas par cas, des traitements de collages ciblés permettent des améliorations.

QUE FAIRE SI VOTRE VIGNOBLE EST TOUCHE ?

- Définissez géographiquement les zones les plus enfumées.
- Réalisez une analyse sur raisin pour rechercher des marqueurs de goûts de fumée.
- Isolez en vinification les lots issus des zones touchées.
- Analysez les vins et réalisez des essais de traitements.

L'APPUI DU LABORATOIRE

Les derniers développements de nos laboratoires permettent aujourd'hui l'analyse des molécules responsables du goût de fumée sous formes libres mais aussi de leurs précurseurs glycosylés, vous permettant ainsi d'anticiper avant récolte l'apparition du défaut dans les vins. Les zones identifiées comme étant les plus contaminées peuvent alors être mises à l'écart lors des vinifications.

Ce tableau résume les analyses proposées aux Laboratoires Dubernet :

ANALYSE	METHODE	ECHANTILLON NECESSAIRE	DELAI
Formes libres o-crésol gaiacol 4 méthyl-gaiacol syringol 4 méthyl-syringol 4 allyl-syringol	GC-MSMS	500 g de raisins non éraflés OU 100 ml de vin	5 jours
Précurseurs glycosylés hydrolysés o-crésol glycosylé gaiacol glycosylé 4 méthyl-gaiacol glycosylé	Hydrolyse - GC-MSMS		
Précurseurs glycosylé gaiacol-glucopyranoside gaiacol-gentiobioside gaiacol-rutinoside 4-méthyl-gaiacol-rutinoside	LC-MSMS		