

# LE GOÛT DE FUMÉE



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 dénaturés.

## QUELLE EST LA NATURE DES GOÛTS DE FUMÉE ?

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

- Guaiacol, O-Crésol, 4-Méthyl-guaiacol, Phénol, Syringol, 4-Méthyl-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 réhivatoire.

Ces mêmes 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, naturellement, en contiennent également de façon non négligeable, qui participent à 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 davantage en bouche, en rétro-olfaction, par la libération des conjugués, sous l'effet des enzymes salivaires.

## EXISTE-T-IL DES TRAITEMENTS ŒNOLOGIQUES ?

En 2023, l'OIV a adopté la résolution OIV-OENO 657/2023 : Traitement du vin par une technique membranaire couplée à une adsorption sur charbon actif désodorisant ou sur des billes adsorbantes de styrène-divinylbenzène pour réduire les teneurs en phénols volatils. Il s'agit en clair d'une osmose inverse du vin et du traitement de l'osmosat sur charbon ou sur résine. Le traitement est assez efficace, et réalisé par des prestataires de service.

Au cas par cas, des traitements de collages ciblés, aux stades précoces du moût permettent des améliorations.

## QUE FAIRE SI VOTRE VIGNOBLE EST TOUCHÉ ?

- Définissez géographiquement les zones les plus enfumées, le cas échéant en utilisant des cartes satellites (CNES).
- Réalisez des analyses sur raisins en des points précis pour cartographier les 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

L'unité d'analyse fine des Laboratoires Dubernet fournit l'analyse des molécules responsables du goût de fumée sous formes libres (accrédité ISO 17025 par le COFRAC) ainsi que de leurs précurseurs glycosylés, selon les méthodologies éprouvées et recommandées par l'**Australian Wine Research Institute** en Australie et **ETS Laboratories** aux USA.

L'objectif est d'anticiper avant récolte les risques d'apparition du défaut dans les vins. Les zones identifiées comme étant les plus contaminées peuvent alors être mises à l'écart lors des vinifications.

ANALYSE	METHODE	ECHANTILLON NECESSAIRE	DELAI
<b>Formes libres</b> Guaiacol - 4-méthyl-Guaiacol Phénol - Crésol (o, mp) Syringol - 4-méthyl-Syringol	GC-MSMS	8 à 10 grappes de raisins non éraflées	5 jours
<b>Précurseurs glycosylé</b> Guaacol-rutinoside 4-méthylguaiacol-rutinoside Cresol-rutinoside - Phénol-rutinoside Syringol-gentobioside 4-méthylsyringol- gentobioside	LC-MSMS	ou 100 mL de vin	