

Gestion œnologique des goûts moisissés terreux

Valérie LEMPEREUR -

Laurence GUERIN

Institut Français de la Vigne et du Vin

www.itvfrance.com

GESTION DE LA RECOLTE

Test
prédictif



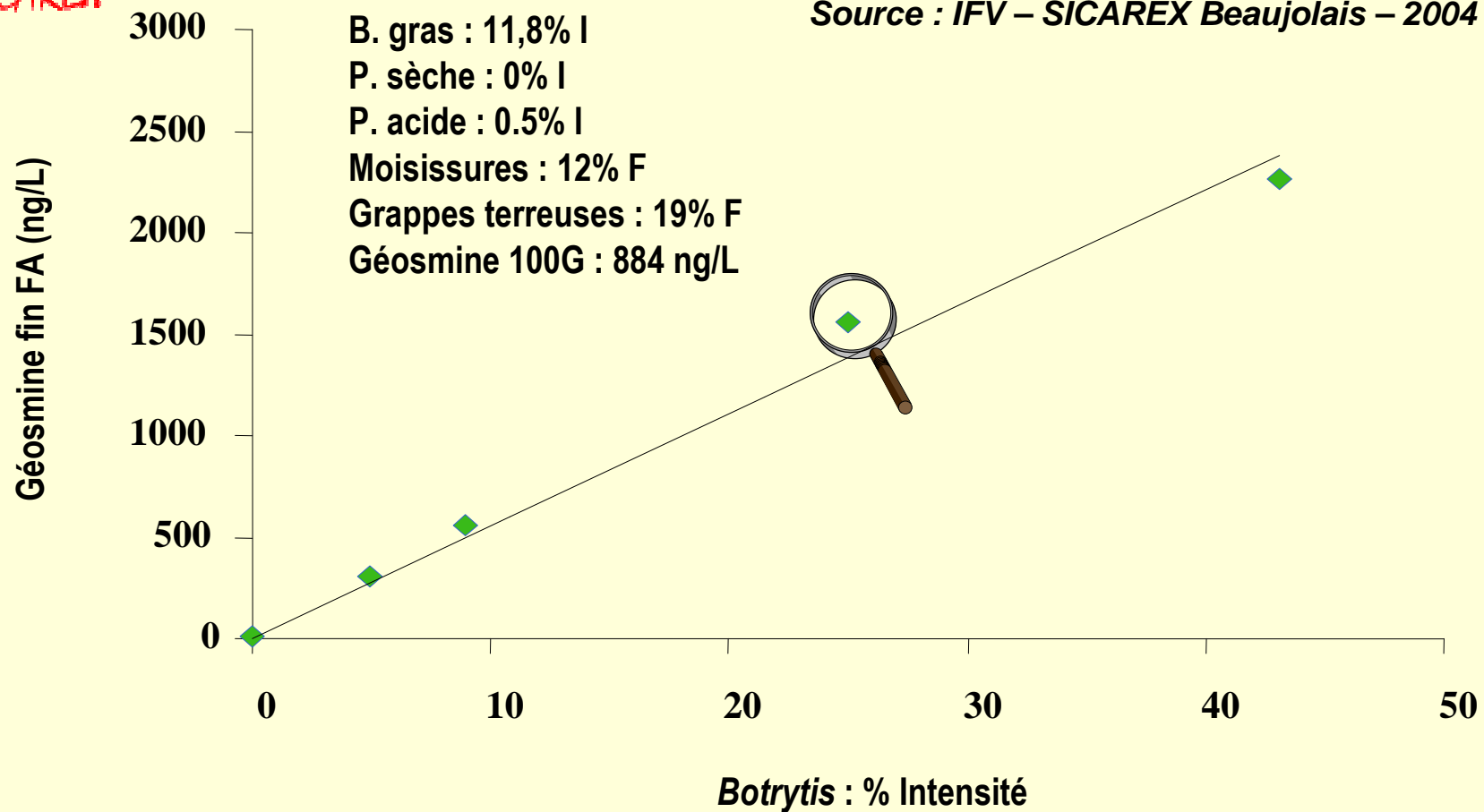
Tri soigné
par les vendangeurs



Influence du tri

SICAREX

Source : IFV – SICAREX Beaujolais – 2004



Influence du tri - conclusions

- Les essais ont été faits sur des parcelles dont les grappes présentaient des odeurs terreuses
- Ne pas généraliser à toutes les parcelles
- Ne pas conclure à une influence directe de Botrytis. D'autres microorganismes étaient présents.
- Importance d'un tri soigné

Gestion de la vinification

- Détecter précocement le défaut
 - Dégustation des moûts
 - Se former à la reconnaissance du défaut
- Agir en préventif plutôt qu'en curatif
 - à la vigne, puis à la récolte, puis au cuvage

La dégustation

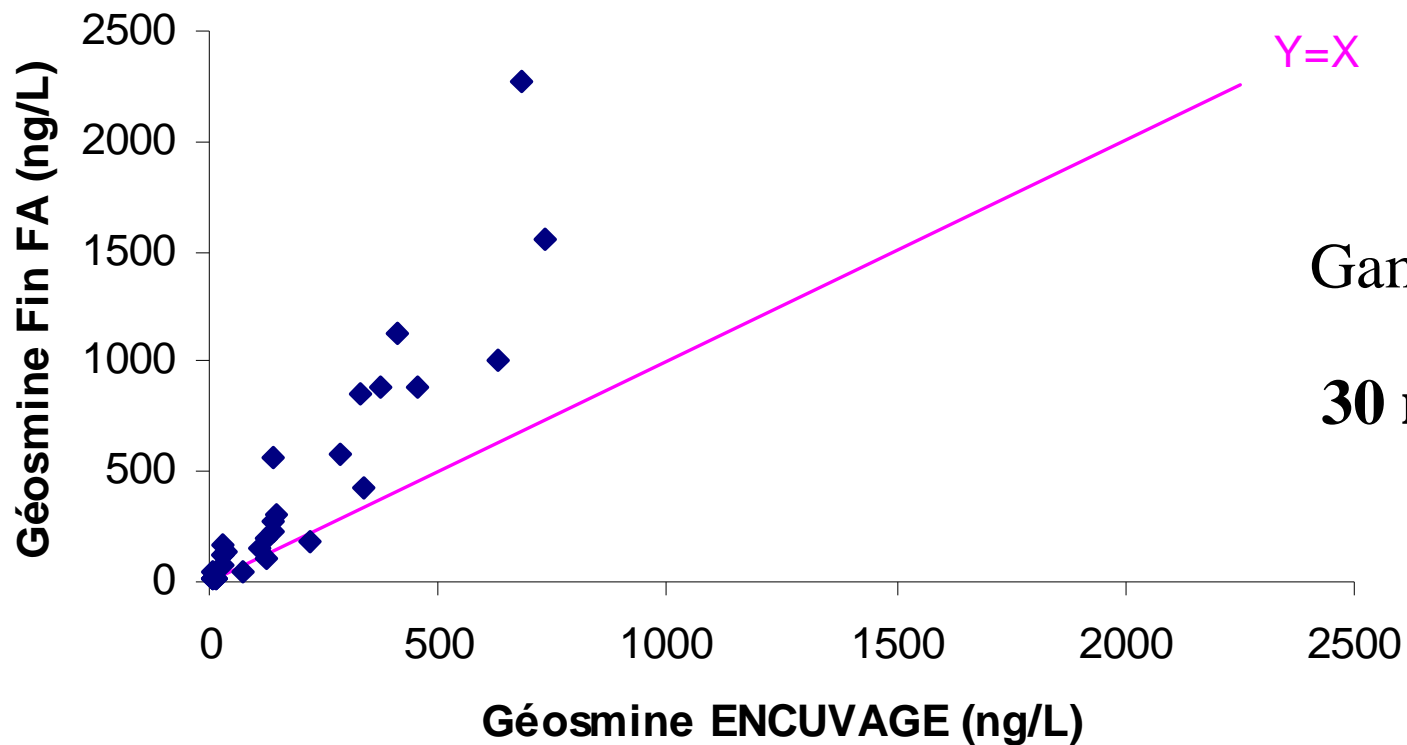
- Sensibilité différente des individus
connaître sa sensibilité
- Fugace au nez, persistant en bouche
déguster cuvées à défaut en dernier
- Phénomène de masquage
arômes, structure

Au cuvage, la géosmine ... sa diffusion

- * La géosmine diffuse quand ?
 - dès le début de la macération
 - dès l'apparition d'alcool
 - quelque soit le mode de vinification

- ↪ déguster tous les jours
- ↪ isoler les cuves à défaut
- ↪ ne pas diluer dans d'autres vins

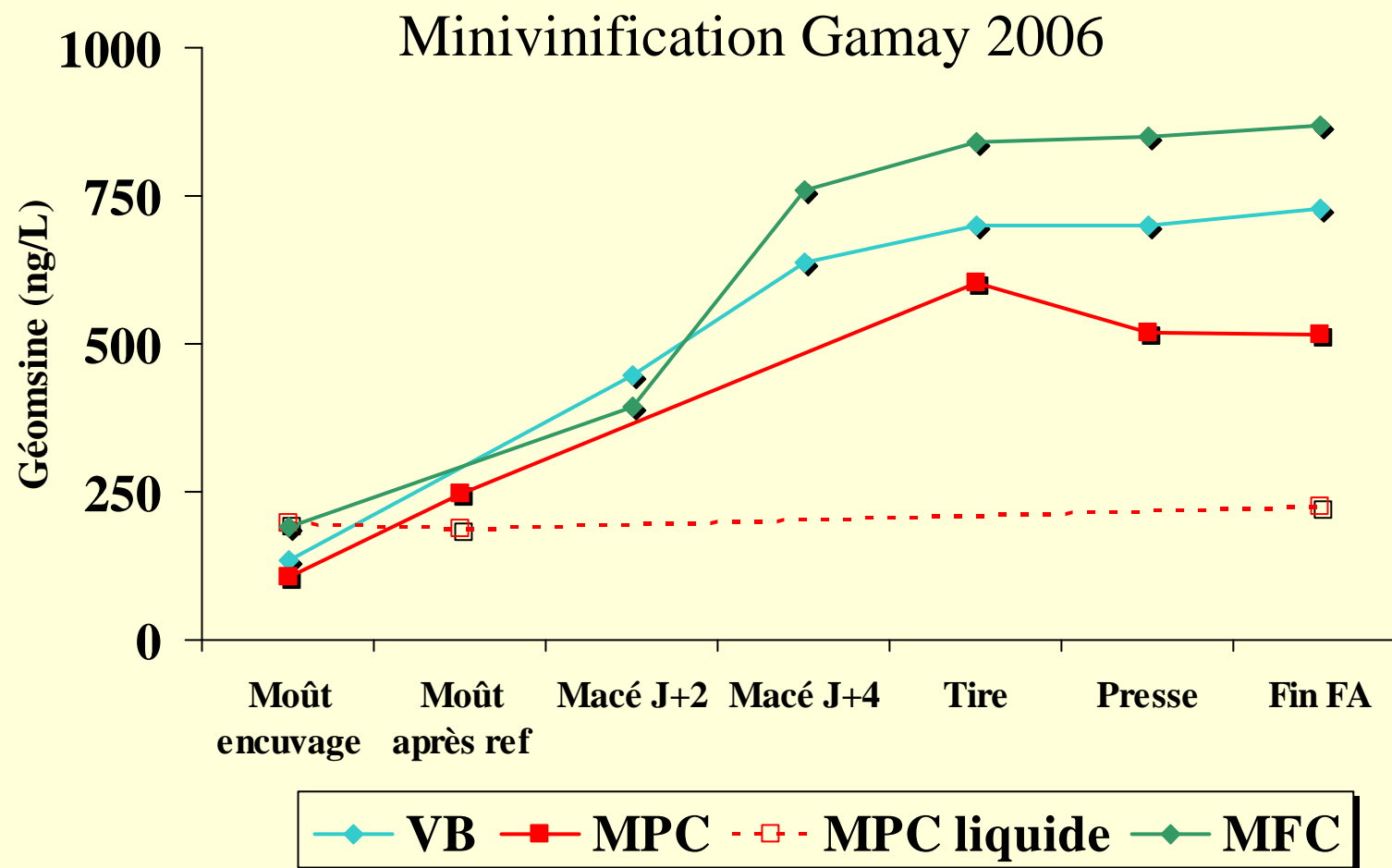
Phénomènes de diffusion pendant la macération – Gamay 69 – Millésime 2004



	Encuvage	Fin FA
Géosmine **	189	412

x 2,2

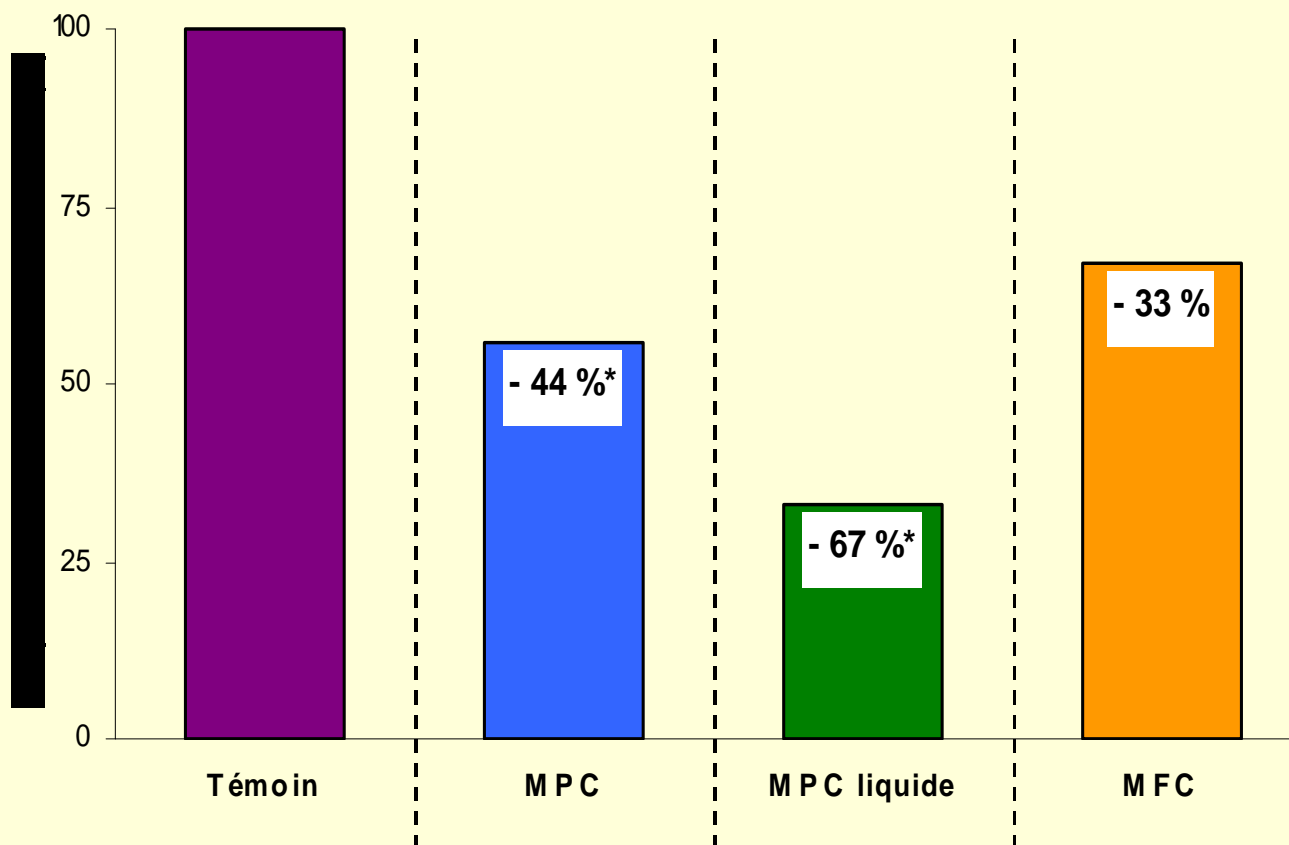
Type de vinification en rouge



Vinifications en rouge

- ▶ Chauffer pour réduire les GMT (MPC ou MFC).

2006 : Macération Pré-fermentaire à Chaud : 65°C / 12h & MFC



Vinifications en blanc et rosé

- Déguster les jus pressés,
 - Soigner le débourageage : utilisation du froid, et/ou enzymage, et/ou utilisation d'auxiliaires
- mise au propre rapide (élimination des lies)

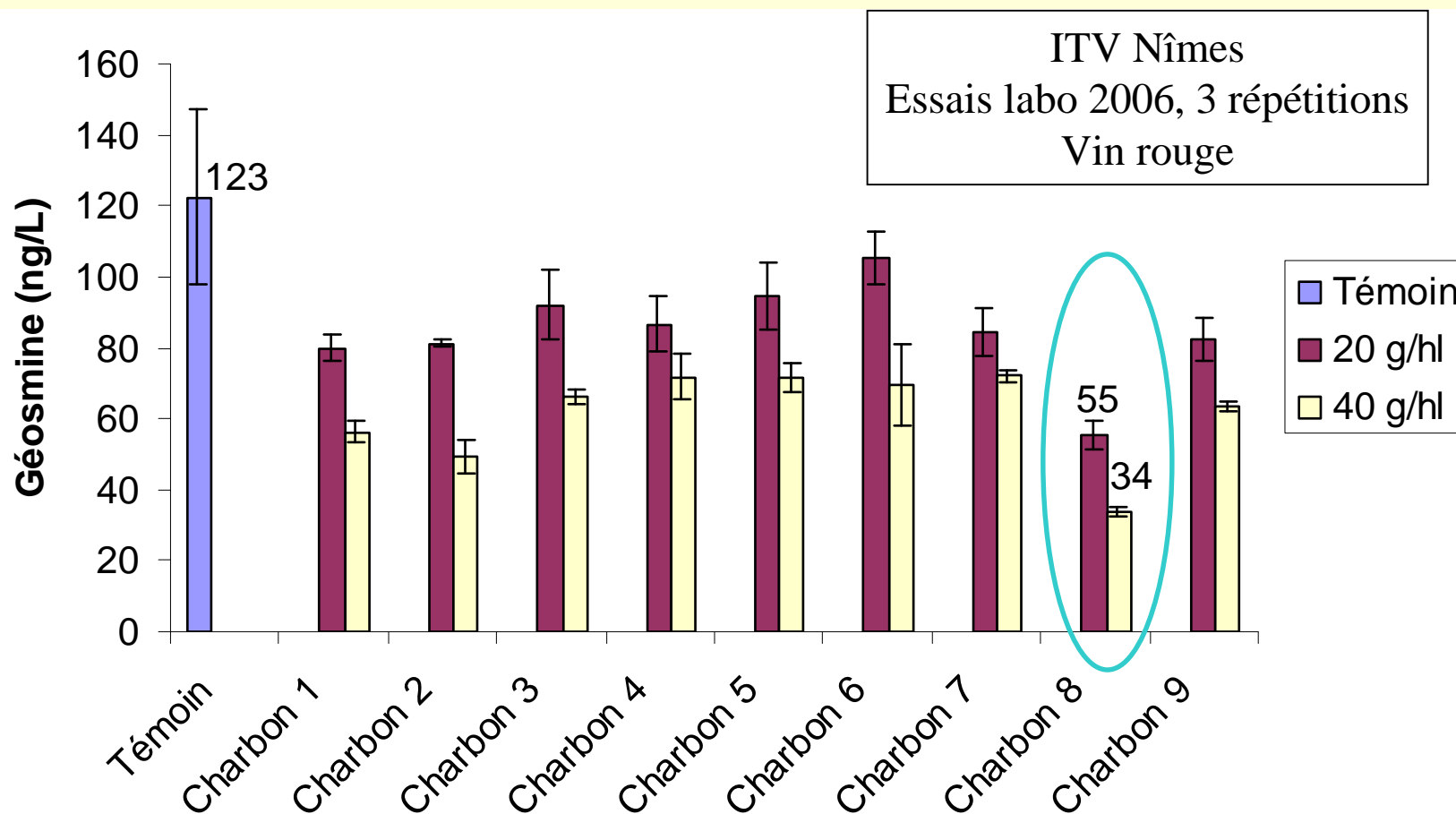
Actions correctives

- Interventions en phases pré-fermentaires,
- Essais conduits ultérieurement avec du lait entier et huile de pépins de raisins
→ charbon œnologique
- Essais envisagés avec des produits préservant le profil produit

Charbon - réglementation

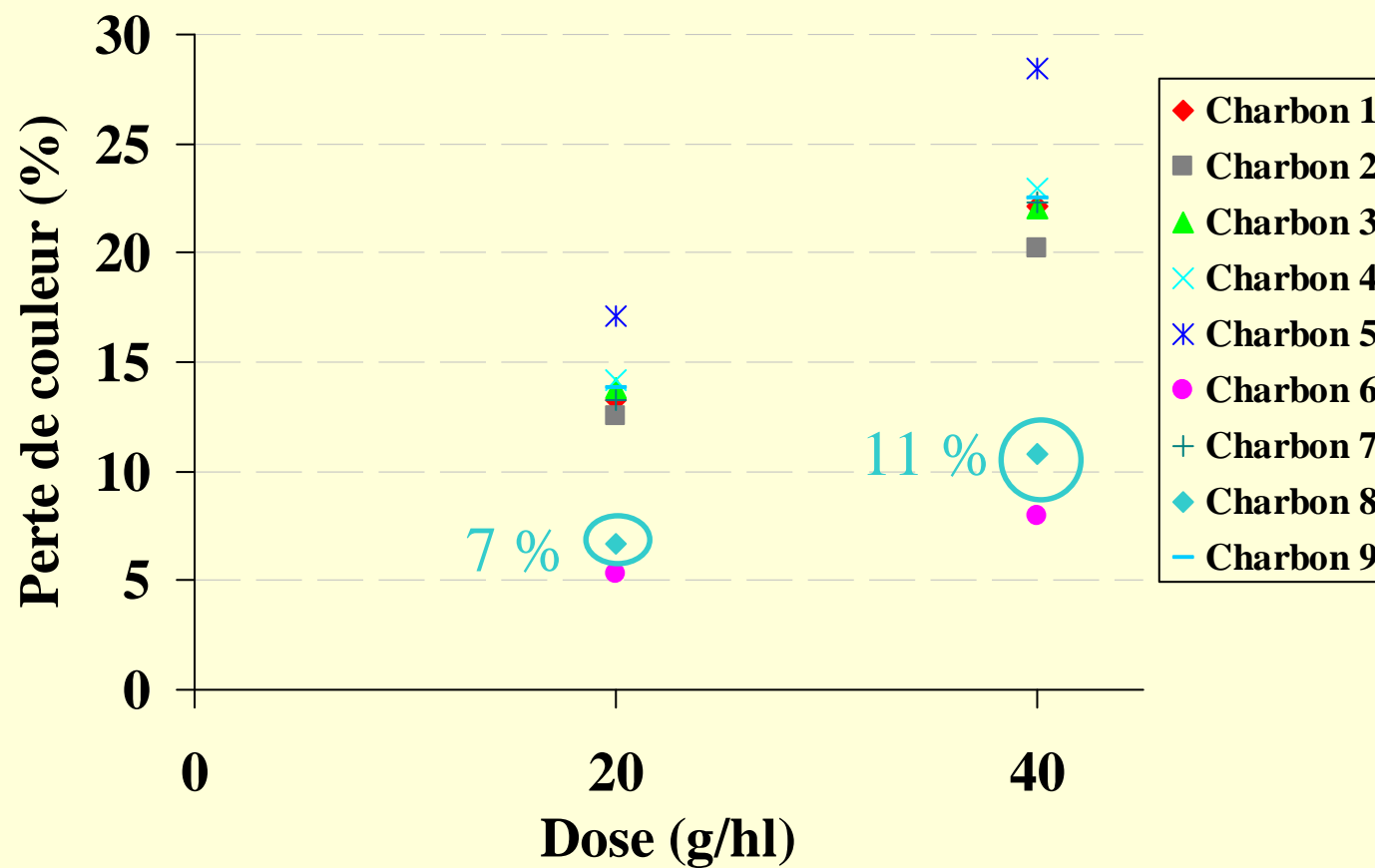
- **Le règlement CE n°2165/2005**
autorise le traitement des moûts et vin nouveaux encore en fermentation par des charbons à usage œnologique.
- **Vin nouveau encore en fermentation**
le vin dont la fermentation alcoolique n'est pas encore terminée et qui n'est pas encore séparé de ses lies.
(règlement CE n°1493/1999)

Traitement curatif au charbon Effet sur la géosmine

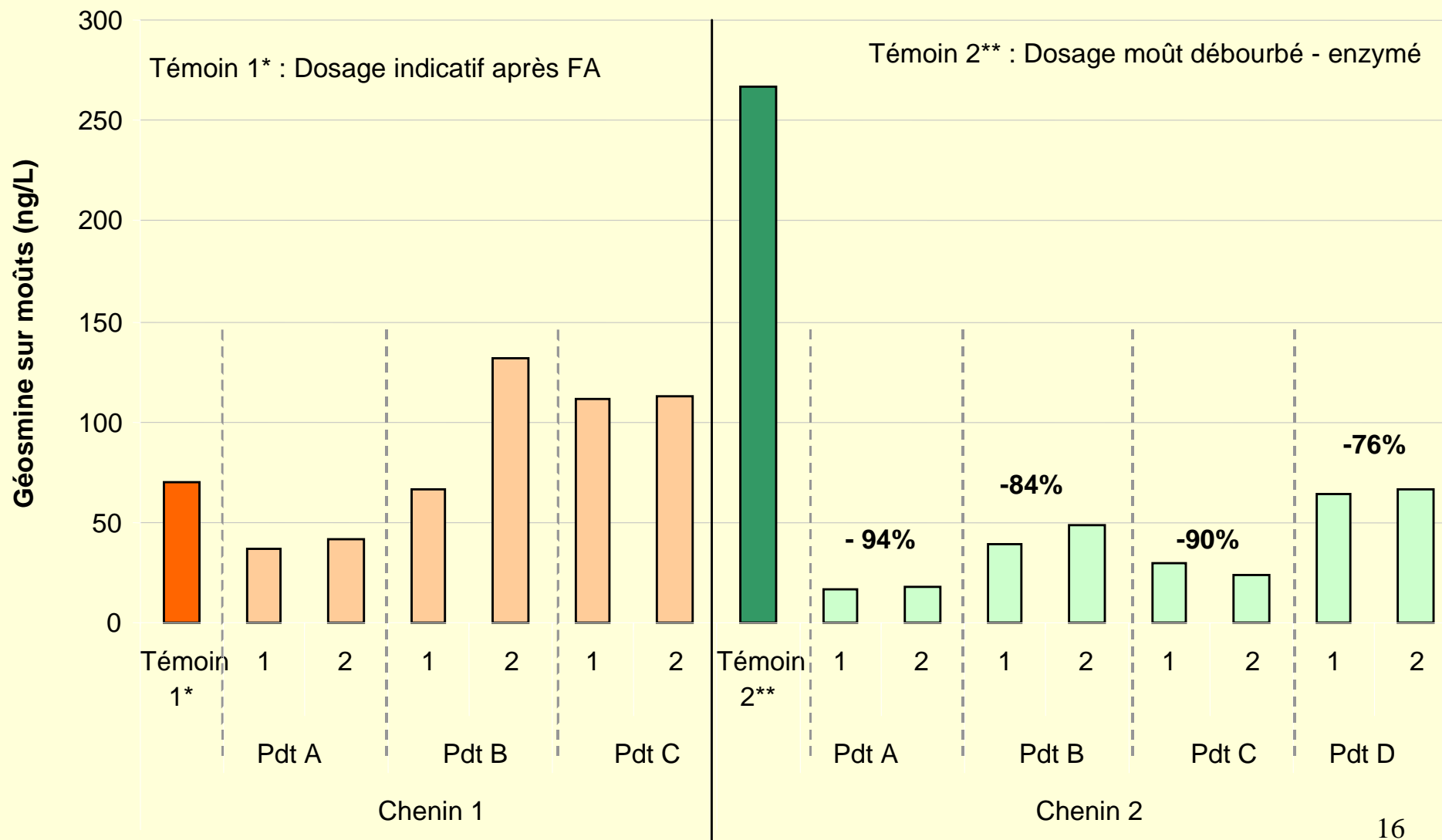


Traitement curatif au charbon

Perte de couleur



Traitements curatifs – Moûts Chenin 37



Isoler cuvée

Adapter
vinification

**GESTION DE
LA VINIFICATION**

Déguster
moût

Traitement
curatif