

Dosage de l'IBMP



L'IBMP est la molécule responsable des arômes de poivron vert dénotant un caractère végétal dans les raisins et dans le vin. L'IBMP est une molécule photolabile*, les grappes ensoleillées présentent des teneurs très inférieures à celles qui sont ombragées. De plus, la teneur en IBMP a tendance à augmenter si la vigne fait une croissance végétative après une forte pluie par exemple.

Détecter le caractère végétal sur le raisin permet de pouvoir s'en affranchir dans le vin.

Millésime 2014 : Si l'arrière-saison ne nous permet pas d'atteindre la maturité aromatique sur l'ensemble des parcelles, le suivi de la teneur en IBMP va être un outil particulièrement utile. Certaines stratégies permettent d'amoindrir le caractère végétal du raisin :

- ⇒ **Raisonner le regroupement parcellaire,**
- ⇒ **Thermo-vinifier,**
- ⇒ **Utiliser du bois pendant la vinification.**

Le cabernet Sauvignon est un cépage particulièrement riche en IBMP.

- *Tous les cépages en déficit de maturité aromatique seront marqués par la présence de cette molécule.*
- *La teneur est à son maximum (50 à 100 ng/l) à la véraison.*
- *Plus le fruit avance dans sa maturité, plus l'IBMP sera dégradé.*

L'idéal est de vendanger lorsque la teneur en IBMP est inférieure au seuil de perception (15 ng/l).



Cette molécule est essentiellement concentrée dans la rafle et à parts égales dans la pellicule et les pépins.



L'IBMP (2-Méthoxy-3-isobutylpyrazine) est la molécule responsable des arômes de poivron vert.

Comment procéder ?

Faire un point sur plusieurs parcelles à un instant T quelques jours avant vendange pour établir si la maturité aromatique est atteinte et valider une classification aromatique des parcelles (qui permettra ensuite de les regrouper par qualité).

- Prélever 200 baies,
- Identifier avec un marqueur indélébile ou les étiquettes disponibles au laboratoire
- Transmettre dans les plus brefs délais au laboratoire
- Les résultats sont transmis sous un délai de 48h

***photolabile** : s'accumule dans l'obscurité, puis se dégrade à la lumière.

Notre laboratoire met ses compétences à votre service pour vous proposer cette prestation et nos œnologues conseil vous accompagneront lors de sa mise en place.

Antoine Médeville

Laboratoire Oenoconseil

Route de Cagnon - 33 250 Pauillac
Tel 05.56.59.67.06 - Fax 05.56.59.67.07
labo.oeno@wanadoo.fr

www.oenoconseil.com