

Goût de Fumée

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



Compte tenu des circonstances avec les incendies sévissant dans le Médoc et les fumées qui s'étendent sur les vignobles et vos chais, nous vous conseillons d'être vigilants et prendre les précautions suivantes :

- *Ne pas soutirer les vins,*
- *Eviter les aérations de vos cuves en fermentation,*
- *Fermer au maximum les portes de vos chais afin de limiter l'entrée des fumés et odeurs à l'intérieur.*

Le vin est une véritable « éponge », il convient donc d'être très prudent par rapport à ce risque. Nous pensons actuellement qu'il n'y a aucune raison d'être inquiet mais il faut faire preuve de prudence.

Les analyses réalisées jusqu'à ce jour (sur des raisins avant véraison) indiquent que les molécules ont été détectées à des valeurs bien inférieures aux seuils de perception connus.

La méthode analytique la plus utilisée pour ces goûts de fumée est la chromatographie en phase gazeuse, avec une hydrolyse acide à chaud pour libérer les molécules aromatiques.

Les molécules responsables des « goûts de fumée » se fixent sur la pruine du raisin pour ensuite rentrer dans la baie et être liées à des sucres sous forme glycosylée (non aromatique à ce stade-là). C'est au cours de la fermentation et par des actions enzymatiques (B-glucosidases) que ces molécules deviennent libres et odorantes (notes cendrées, fumées, médicinales).

Pour les retardants : Le Fire Trol 931 utilisé **en France** est composé de polyphosphates d'ammonium, d'argile, d'inhibiteur de corrosion et de colorants (oxyde de fer). Ces molécules ne présentent à priori pas de risques pour la santé et pour les vins.

Pour les blancs et rosés, il a été montré que la concentration en molécules était quasi-nulle sur les gouttes et plus forte sur les vins de presses, il y aurait donc comme solution de bien isoler ces lots en cas de risque avéré. Pour les rouges, cela peut être plus problématique avec les macérations.

Une des méthodes les plus efficaces pour enlever les goûts de fumée est, d'après les tests, l'osmose inverse. Elle sert déjà pour enlever les phénols volatils issus de Brettanomyces et elle est actuellement étudiée par l'OIV pour être autorisée pour les goûts de fumée.

Néanmoins, si vous le souhaitez, les molécules responsable des « goûts de fumée » peuvent être analysées, permettant ainsi d'estimer le risque d'apparition de ces notes non désirées dans les vins. Cette analyse peut être réalisée à partir des baies suspectées en contact avec les fumées des feux de forêts. Un échantillonnage de 200 baies est nécessaire pour réaliser cette analyse.