

# Gestion du caractère végétal, l'IBMP

Emilien Delalande / Thomas Marquant / Antoine Médeville



L'IBMP (3-isobutyl-2-methoxypyrazine), est la **molécule** responsable des arômes de « **poivron vert** » donnant un caractère végétal dans les raisins et les vins.

- Le Cabernet sauvignon est un cépage particulièrement riche en IBMP,
- Teneur maximal à la véraison, de 50 à 100 ng/L,
- Plus le fruit avance dans sa maturité, plus l'IBMP sera dégradée,
- Concentration corrélée à l'évolution de la concentration en acide malique,
- Seuil de perception à 15 ng/L.



## **Objectif d'un suivi de l'IBMP :**

- Effeuillez d'avantage les parcelles les plus végétales ou usuellement les plus tardives dans le but de dégrader au maximum cette molécule photolabile.
- Faire des regroupements parcellaires judicieux et aboutir à des lots d'encuvage homogène.
- Etablir un itinéraire de vinification visant à amoindrir le côté végétal :
  - Utilisation sélective de la thermovinification.
  - Utilisation d'alternatif pendant la vinification.

## **Mise en place :**

Etablir un suivi de quelques parcelles afin de suivre l'évolution de l'IBMP et poursuivre si nécessaire la maturité.

- Prélever **200 baies**, identifier : nom de la propriété, parcelle et cépage.
- 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.