



LABORATOIRES Dubernet

œ n o l o g i e

CONSEIL EN VINIFICATION - ELEVAGE ET TRAVAIL DU VIN - ANALYSE
ANALYSE FINE - MICROBIOLOGIE DU VIN - AUDIT - EXPERTISE

ANALYSES FINES

Goût de fumée dans les vins

Déterminer la présence de molécules responsables de goût de fumée



Les vignes ayant été sous le vent et les fumées d'incendies, notamment de forêt, sont susceptibles de produire des vins présentant des goûts de fumée. Ces goûts désagréables se traduisent par des arômes de cendre froide et un caractère âcre des tanins. Ils peuvent être marqués au point de rendre le vin non marchand.



LABORATOIRES DUBERNET

ZA du Castellas • 35 rue de la Combe du Meunier • 11100 Montredon-Corbières • France
Tél. : +33 (0)4 68 90 92 00 • labo.dubernet@dubernet.com • www.dubernet.com

FA1-0-37_B

ANALYSES FINES

Goût de fumée dans les vins

Les laboratoires Dubernet vous proposent l'analyse de ces composés dans les vins et les raisins. L'analyse porte sur les formes libres volatiles et sur leurs précurseurs glycosylés.

De quoi s'agit-il ?

Les goûts de fumée sont reliés aux composés suivants : gaiacol, 4 méthyl-gaiacol, o-crésol, syringol, sans qu'il s'agisse nécessairement d'une liste exhaustive. Ces composés sont connus et présents dans les arômes des bois chauffés utilisés en œnologie (barriques, copeaux...). Ils ne comportent pas de caractères toxiques aux concentrations retrouvées.



Une fois sur les raisins, une majeure partie de ces molécules est conjuguée à des sucres, les rendant non volatils et inodores. **Au cours des vinifications puis de l'élevage, cette liaison se rompt et libère les composés volatils** venant accentuer le défaut au fil des mois. **L'analyse des précurseurs sur raisins permet d'évaluer plus finement le risque potentiel**, vous permettant ainsi de piloter vos vinifications en fonction des résultats (récolte, isolement des lots, traitement).

Que faire si votre vignoble est touché par des fumées ?

- Définissez géographiquement les zones les plus enfumées.
- Réalisez une analyse sur raisin pour rechercher les marqueurs de goûts de fumée et leurs précurseurs.
- Isolez en vinification les lots issus des zones touchées.
- Analysez les vins et réalisez des essais de traitements.

Pratiques œnologiques



À l'heure actuelle, il n'existe que peu de moyens œnologiques prévus dans la réglementation pour traiter les vins ainsi touchés. Des méthodes qui semblent efficaces sont en cours de discussion à l'OIV, afin d'être introduites à l'avenir dans les pratiques œnologiques. Au cas par cas, des traitements de collages ciblés permettent des améliorations.

Notre équipe d'experts est à votre disposition pour vous accompagner dans la gestion de ces dossiers complexes.

ANALYSE	MÉTHODE	ECHANTILLON NÉCESSAIRE	DÉLAI
Formes libres o-crésol gaiacol 4 méthyl-gaiacol syringol 4 méthyl-syringol 4 allyl-syringol	GC-MSMS	500 g de raisins non éraflés ou 100 ml de vin	5 jours
Précurseurs glycosylés hydrolysés o-crésol glycosylé gaiacol glycosylé 4 méthyl-gaiacol glycosylé	Hydrolyse - GC-MSMS		
Précurseurs glycosylés gaiacol-glucopyranoside gaiacol-gentiobioside gaiacol-rutinoside 4-méthyl-gaiacol-rutinoside	LC-MSMS		