

CARACTÉRISTIQUES D'UNE GRAPPE À ODEUR TERREUSE

Les défauts organoleptiques de goûts moisi-terreux sont signalés depuis quelques années dans différents vignobles, dont en Beaujolais, sur cépage Gamay. Cette problématique est liée à l'état sanitaire du raisin. Elle est dépréciatrice de la qualité organoleptique des vins. La géosmine est le principal composé de ce caractère terreux.

Un test prédictif a été élaboré pour diagnostiquer un risque de défaut avant la récolte et anticiper l'organisation du chantier de tri à la récolte. L'Institut Français de la Vigne et du Vin et la Chambre d'Agriculture du Rhône ont travaillé sur une approche de terrain permettant de mieux connaître les caractéristiques des grappes à odeur moisi-terreux et ses facteurs d'apparition.



Foyer de Botrytis à odeur terreuse - Photo CDB

MATÉRIELS ET MÉTHODES



Botrytis cinerea : gros plan - Photo CDB

Le test prédictif a été réalisé sur deux parcelles avec ce défaut en 2005 et 2006 autour de la maturité.

RÉSULTATS

► Caractéristiques des grappes

Observations de 2 400 grappes	à odeur terreuse	sans odeur terreuse
Nombre de grappes	126 soit 5 %	2 774 soit 95 %
Botrytis gras (intensité %)	45,3	8,4
Pourriture pédonculaire (intensité %)	29	5,2
Moisissures de couleur (fréquence %)	2,4	1,8

Caractéristiques du jus de foulage	avec grappes terreuses	sans grappes terreuses
Nombre de tests prédictifs	19	5
Nombre moyen de grappes à odeur terreuse	6,6	0
Intensité du goût moisi-terreux en bouche (note/5)	2,2	0,1
Géosmine (ng/l)	164	7

● Les grappes à odeur terreuse représentent 5 % des grappes observées et ont une intensité élevée de botrytis gras. Elles contiennent de la géosmine, avec une teneur moyenne de 164 ng/l dans les moûts.

● Les grappes non terreuses présentent moins de botrytis et ne contiennent pas de géosmine.

Les moisissures de couleur sont observées sur des grappes à odeur terreuse et aussi sur des grappes non terreuses et toujours en présence de botrytis.

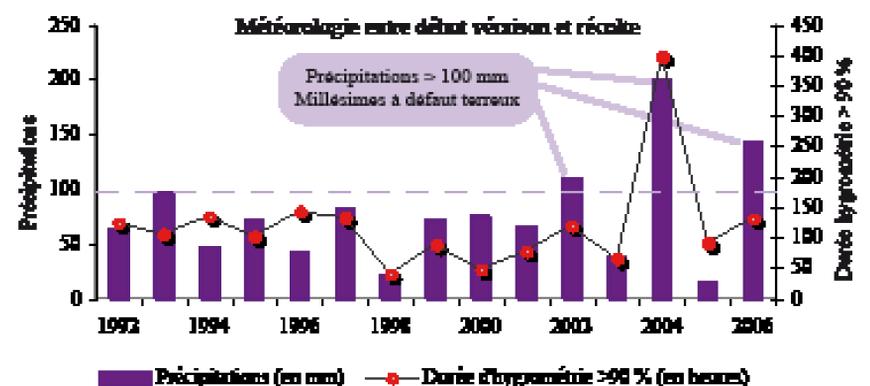


Rosée sur raisin mûr - Photo CDB

La caractéristique visuelle d'une grappe n'est pas un indicateur pertinent de la présence de ce défaut. Seuls, l'olfaction des grappes, la dégustation des moûts issus du foulage et le dosage de géosmine renseignent sur la présence du défaut terreux.

► Influence des précipitations

Les conditions climatiques entre le début de la véraison et la récolte semblent déterminantes dans l'expression future de l'odeur terreuse à la vigne. Sur les précipitations des quinze dernières années, les millésimes 2002, 2004 et 2006 se démarquent avec plus de 100 mm sur cette période. La hauteur des précipitations est plus pertinente que la durée des périodes à hygrométrie supérieure à 90 %.



CONCLUSION

Le test prédictif sur des parcelles à défaut moisi-terreux montre que la molécule de géosmine vient des grappes à odeur terreuse. Ces grappes présentent une forte intensité de botrytis gras. Plus rarement, leur intensité de botrytis est faible. Les autres moisissures visibles sont généralement peu fréquentes. Seules, l'olfaction des grappes ou la dégustation des moûts permettent la détection du défaut. Cette approche de terrain montre l'importance du botrytis dans cette problématique. La pluviométrie de la période comprise entre le début de la véraison et la récolte semble déterminante dans l'expression future d'odeurs moisi-terreux à la vigne.

Pour éviter ce défaut moisi-terreux, il est nécessaire de mettre en oeuvre les mesures prophylactiques au vignoble pour lutter contre l'apparition de botrytis sur raisin. La lutte chimique doit être envisagée uniquement en complément. Le test prédictif est préconisé à l'approche de la récolte de façon à anticiper l'organisation du chantier de tri.