



FOCUS TECHNIQUE

LA FUMÉE DANS LES VIGNOBLES

L'exposition du vignoble et du raisin à la fumée peut donner lieu à des vins présentant des caractéristiques sensorielles indésirables telles que des arômes de fumé, brûlé, bacon, médicinal ou cendré, ainsi qu'une fin de bouche type « cendrier » et de l'amertume.



Molécules responsables du caractère fumé du vin :

De nombreux phénols volatils sont présents dans la fumée issue des feux de forêt. Ils peuvent être absorbés par les baies de raisin et les feuilles de vigne lorsqu'elles y sont exposées.

Les principaux composés de la fumée responsables de l'altération des arômes sont les **phénols volatils libres** (gaïacol, 4-méthylgaïacol, o-crésol, p-crésol, m-crésol, etc.) qui sont produits et libérés dans l'atmosphère lorsque la lignine du bois est brûlée.

Après la véraison, une forte exposition à la fumée, même de seulement quelques heures, peut avoir un impact sur les raisins et l'expression du vin.

Lamothe-Abiet met à disposition des protocoles de vinification des vins blancs, rosés et rouges afin de limiter l'impact négatif des fumées sur leur profil organoleptique.



VINS BLANCS ET ROSÉS : 11 CONSEILS POUR ATTÉNUER LES GOÛTS DE FUMÉE

1

Récoltez manuellement, trie le matériel végétal et éliminez les cendres présentes sur les raisins.

2

Limitez l'utilisation du SO₂ pour réduire l'extraction de composés indésirables et utiliser la levure Excellence® B-Nature, non-Saccharomyces, non fermentaire, utilisée en bio-protection sur les raisins. Elle protège les raisins des déviations microbiennes et réduit la production d'acidité volatile, d'acétate d'éthyle et de phénols volatils. Elle diminue la consommation des nutriments due à l'activité microbienne, favorisant ainsi l'implantation de Saccharomyces, sa croissance et ses capacités fermentaires. Excellence® B-Nature peut être utilisée en saupoudrage direct sur les raisins ou en cuve, 50 g/tonne.

3

Évitez l'éraflage et la macération, favorisez le pressurage en grappes entières, doux et délicat pour limiter l'extraction. Le programme de pressurage doit permettre une montée en pression lente avec un minimum de rebêches (cycle Crémant).
Séparation des presses : décision à prendre par dégustation.

4

Optez pour un débouillage important, l'élimination des lies et un bon collage des jus pour démarrer la fermentation sur une base "propre". Utilisez Novocclair® Speed (enzyme de clarification, purifiée en cinnamyl estérase) pour limiter la production de phénols volatils à 2-4 g/hL en ajout dans la maie du pressoir et Polymix® Natur' (PVPP, levures inactivées, bentonite calcique) pour améliorer la sédimentation, éliminer les composés phénoliques oxydés et oxydables et certains arômes indésirables.

5

Sélectionnez une souche de levure avec une bonne production aromatique et une production élevée de mannoprotéines pour contrebalancer la sensation de cendre et de sécheresse en bouche => Excellence® TXL.

6

Réhydratez la levure avec OenoStim® à 25 g/hL pour améliorer sa résistance, son métabolisme et compenser la forte clarification.

7

Favorisez la production d'arômes fruités et frais grâce à la nutrition de la levure.
20 g/hL d'OptiEsters® pendant le premier 1/3 de la fermentation.

8

Utilisez des mannoprotéines pendant la fermentation pour améliorer le volume et équilibrer le milieu de bouche. Natur'Soft® à 10-30 g/hL, est un dérivé de levure riche en mannoprotéines apporte de la rondeur et gomme un éventuel arrière-goût de cendre.

9

Soutirez les lies grossières en fin de fermentation car les arômes de fumée ont tendance à se lier aux solides et à sédimenter.

10

Réalisez des essais de finition avant la mise en bouteille.
Subli'Sense® (mannoprotéine, gomme arabique) a montré des résultats remarquables dans la réduction de l'arrière-goût "cendré" et de l'amertume due à l'exposition à la fumée.

11

Visez un marché des vins à rotation rapide.
Les goûts de fumée peuvent évoluer en bouteille au cours du vieillissement.



VINS ROUGES : 9 CONSEILS POUR ATTÉNUER LES GOÛTS DE FUMÉE

1

Récoltez manuellement, trie le matériel végétal et éliminez les cendres présentes sur les raisins.

2

Limitez l'utilisation du SO₂ pour réduire l'extraction de composés indésirables et utiliser la levure Excellence® B-Nature, *non-Saccharomyces*, non fermentaire, utilisée en bio-protection sur les raisins. Elle protège les raisins des déviations microbiennes et réduit la production d'acidité volatile, d'acétate d'éthyle et de phénols volatils. Elle diminue la consommation des nutriments due à l'activité microbienne, favorisant ainsi l'implantation de *Saccharomyces*, sa croissance et ses capacités fermentaires.

Excellence® B-Nature peut être utilisée en saupoudrage direct sur les raisins ou en cuve, 50 g/tonne.

3

Sélectionnez une souche de levure avec une bonne capacité fermentaire et une production élevée de mannoprotéines pour équilibrer la sensation de cendre et de sécheresse en bouche => Excellence® XR / Excellence® DS.

4

Favorisez la production d'arômes fruités et frais grâce à la nutrition de la levure.

20 g/hL d'OptiEsters® pendant le premier 1/3 de la fermentation.

5

Utilisez des tanins et des mannoprotéines pendant la fermentation pour stabiliser la couleur, apporter du volume et équilibrer la bouche.

Softan® Vinification est un tanin proanthocyanidique lié à des polysaccharides végétaux, favorisant la stabilisation de la couleur dans les vins à teneur phénolique faible à moyenne. L'ajout de 15 à 30 g/hL en début de fermentation aidera à conserver la couleur et structurer le milieu de bouche sans apporter de dureté.

Natur'Soft® à 10-30 g/hL, est un dérivé de levure riche en mannoprotéines utilisé pour stabiliser la couleur, apporter du volume et arrondir la fin de bouche. Ajout de 15 à 30 g/hL à la mi-fermentation.

6

Séparez les presses et traitez-les séparément.

7

Après le pressurage, optez pour un débourbage rapide et soutirez les lies dès que possible grâce à Novoclair® Speed à 2-3g/hL. Les goûts de fumée se fixent sur les lies et peuvent être éliminés par un soutirage précoce. Il est important de choisir une enzyme purifiée en cinnamyl estérase pour limiter la production de phénols volatils.

8

Pour la FML, choisissez une bactérie capable de fermenter rapidement et produisant des esters et acétates => Oeno1®. Pour accentuer la production d'arômes frais et fruités et limiter les caractères fumés, la co-inoculation est recommandée.

9

Réalisez des essais de finition avant la mise en bouteille.

Subli'Sense® (mannoprotéine, gomme arabique) a montré des résultats remarquables dans la réduction de l'arrière-goût "cendré" et de l'amertume dû à l'exposition à la fumée.