

Réseau d'alerte du Chenin

Etude de la micro-flore des raisins de Chenin

Les déviations organoleptiques définies comme terreuses ont tout d'abord été constatées dans les milieux aquatiques. Il existe peu d'études dans les vins, mis à part celles menées par la faculté d'œnologie de Bordeaux, sur les cépages Sémillon et Cabernet Sauvignon principalement.

Il a été mis en évidence que les molécules responsables de cette déviation dans les vins seraient la géosmine, le 2-méthyl-isobornéol (MIB), et le 2-isopropyl-3-méthoxypyrazine (IPMP).

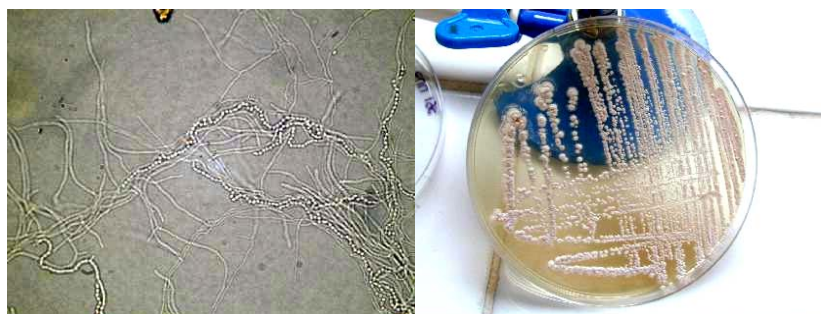
Caractéristiques des molécules de géosmine, MIB, et IPMP

Molécules	Odeurs associées	Seuils de perception (ng/l)	
		Dans l'eau	Dans le vin
(-) Géosmine	terre, terre humide, moisi ou vase	10 à 20	vin blanc sec : 25 vin rouge : 60-65
MIB	terre, moisi, vase, odeur camphrée	29	30
IPMP	moisi, racine, récipients à pomme de terre	2	-

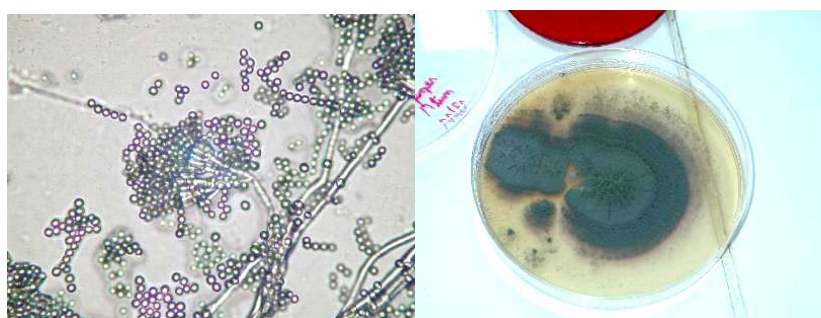
Ces molécules peuvent être produites par des bactéries filamenteuses de la famille des ACTINOMYCETES appartenant aux genres *Streptomyces* (photo n°1), *Nocardia*, *Microbispora* ou *Actinomadura* ainsi que par des moisissures comme *Penicillium* (photo n°2), et plus spécifiquement celle de l'espèce *expansum* et *Botrytis cinerea*.

Les résultats actuels du programme régional, reposent sur les deux derniers millésimes (2002 et 2003), peu sujets à la pourriture, même au cours de la surmaturité.

***Streptomyces* (microscope et boîte de Pétri) - ITV France**



***Penicillium* (microscope et boîte de Pétri)- ITV France**



La climatologie 2002 et 2003 n'a pas permis l'installation précoce des agents d'altération de la baie. Cependant, en fin de vendanges, les conditions climatiques étaient propices. Il reste à comparer précisément celles de 1995, 1999 et 2001, millésimes caractérisés par de fortes déviations à celles de 1996 à 1998 et 2000.

La microflore responsable des goûts moisissés, terreux est bien présente et identifiée en 2002 sur l'ensemble des parcelles sans qu'elle soit globalement distinctive entre les deux groupes de parcelles (témoin/sensible).

Par ailleurs, le sol apparaît comme un facteur aggravant la situation sanitaire dans les parcelles classées sensibles. En effet, il s'oppose à la libre circulation de l'eau d'une façon générale dans les parcelles sensibles et contribue au maintien d'un microclimat humide sous les ceps.

Le matériel végétal semble jouer un rôle supplémentaire et secondaire dans cette problématique. Le point distinctif entre les deux groupes de parcelles est la supériorité de la concentration en acide malique des raisins issus des parcelles sensibles tout au long de la (sur) maturation 2002 et 2003.

Enfin, les modes de conduite culturales des deux groupes de parcelles sont proches ou analogues par binôme de parcelles et ne permettent pas de proposer une explication suffisante aux déviations organoleptiques rencontrées.

Les résultats acquis au cours du millésime 2004 nous permettront d'avancer sur le rôle prépondérant des facteurs climatiques et microbiologiques.

Extrait d'InterLoire Actualités n°40 mai 2005

Contact : ITV 37 - L.Guérin, F.Guyot - 02 47 88 24 20 – laurence.querin@itvfrance.com
Chambre d'Agriculture 37 - P.Mallier – 02 47 48 37 81