



Les goûts moisi-terreux
Ce qu'il faut savoir



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*



BOURGOGNES

*Bureau Interprofessionnel
des Vins de Bourgogne*

Pôle Technique et Qualité du BIVB
CITVB
6 rue du 16^e chasseurs
21 200 Beaune

Tél. : 03 80 26 23 74 - Fax : 03 80 26 23 71
technique@bivb.com

Cette fiche propose un point complet sur les goûts moisi-terreux en Bourgogne en faisant la chasse aux idées reçues. Un outil indispensable pour connaître l'essentiel !

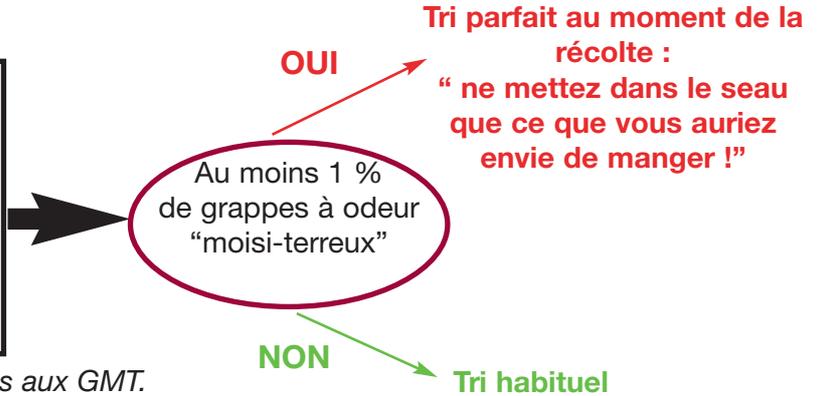
☹ Une vendange qui paraît saine extérieurement est exempte de goûts moisi-terreux. FAUX

Une grappe présentant un bel aspect extérieur peut contenir un foyer de pourriture à l'intérieur. 1% seulement de grappes à odeurs "moisi-terreux" suffit à contaminer une récolte.

ce qu'il faut faire

TEST PREDICTIF	
Quand ?	1 ou 2 jours avant récolte
Quoi ?	Prélèvement de 100 grappes en continu sur 1 rang
Comment ?	Ouverture de grappe et sniffing*

*Avec plusieurs personnes de sensibilités différentes aux GMT.

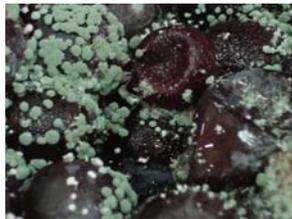


☹ Les traitements anti-Botrytis favorisent l'apparition des goûts moisi-terreux. FAUX

L'apparition des goûts moisi-terreux est liée au développement de différents micro-organismes :

Production primaire par des moisissures autonomes :

Ces moisissures produisent des GMT quelque soit leur environnement microbologique, avec ou sans *Botrytis* : *Penicillium thomii*, *Penicillium janczenski*, *Penicillium crustosum*, *Penicillium commune*...



Photos : Béatrice Vincent Institut Français de la Vigne et du Vin, ENTAV - ITV France



Production secondaire par des moisissures dépendantes de Botrytis :

Ces moisissures ne produisent des GMT que si les baies sont préalablement altérées par *Botrytis* : *Penicillium expansum*, *Penicillium purpurescens*...

Toutes les actions permettant de réduire ces développements contribuent à la lutte contre la présence de ces goûts.

😊 La géosmine n'est pas la seule molécule impliquée dans les défauts "moisi-terreux". VRAI

Les goûts moisi-terreux en Bourgogne sur Pinot Noir sont dus à un ensemble de molécules dont l'identification est en cours et où la géosmine est parfois retrouvée mais pas de façon systématique.

- 8 zones odorantes repérées
 - 5 molécules identifiées dont la géosmine
 - 1 molécule en cours d'identification
 - 2 molécules inconnues
- Présence de *Penicillium* associé ou non à *Botrytis*

➔ **GMT**

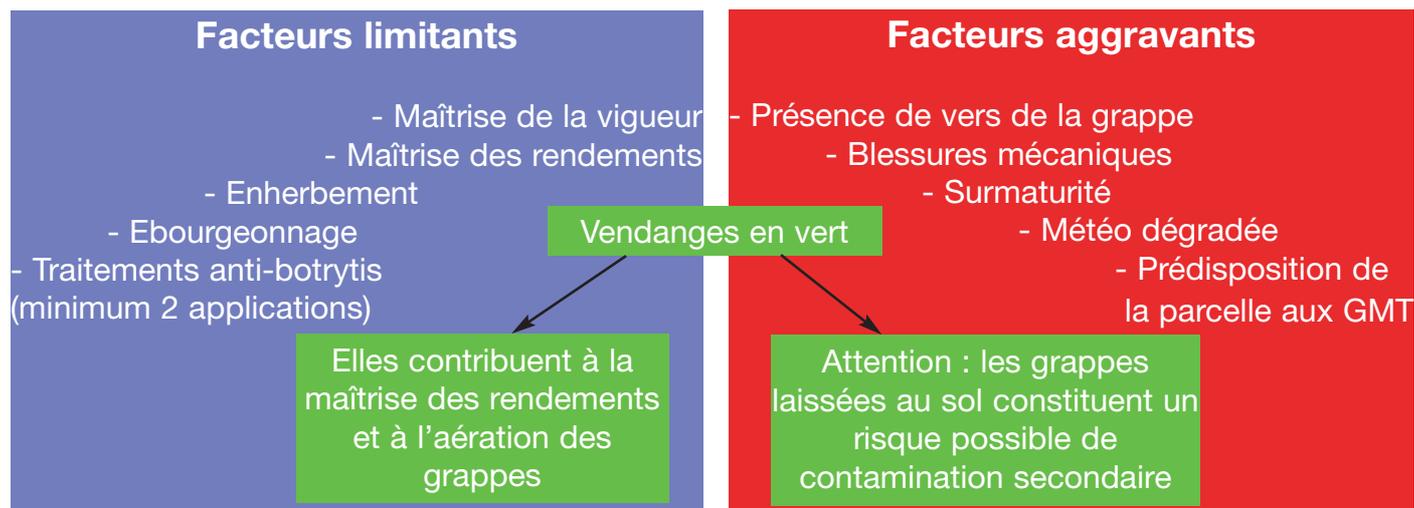
- zone "végétal" 1 : 1,5-octadienone
- zone "champignon" 1 : 1-nonen-3-one
- zone "champignon" 2 : 1-octen-3-ol
- zone "végétal" 2 : *trans*-4-hepten-1-ol
- zone "champignon" 3 : inconnue
- zone "terre" 1 : en cours d'identification
- zone "végétal" 3 : inconnue
- zone "terre" 2 : géosmine

Source : Philippe Darriet - Stéphane La Guerche - Bayer 2007

Si certaines molécules sont présentes dès l'encuvage, d'autres apparaissent en cours de fermentation alcoolique. La géosmine est associée aux descripteurs : betterave, pomme de terre, alors que les autres molécules relèvent plus des caractères : végétal, champignon, terre, camphre.

☹ **Les traitements anti-Botrytis assurent une protection suffisante contre les goûts moisi-terreux. FAUX**

Pour avoir une protection efficace, une stratégie globale doit être mise en oeuvre avec l'application des règles de prophylaxie usuelles et des traitements chimiques en complément. Tout doit être fait pour limiter le développement de la pourriture :



☹ **Attendre et retarder la date de récolte permet de limiter les goûts moisi-terreux. FAUX**

Au contraire, la surmaturation a tendance à aggraver le phénomène. Plus la récolte est retardée, plus la pourriture a l'opportunité de se développer et plus les molécules impliquées dans les GMT peuvent être produites.

😊 **Diminuer les temps de macération permet de réduire les goûts moisi-terreux. VRAI**

Il faut minimiser le temps de contact entre les parties solides et le jus. Il est donc nécessaire d'éviter les macérations pré-fermentaires à froid et limiter au maximum les durées de cuvaison.

Certaines pratiques œnologiques sont à privilégier pour limiter l'apparition des GMT :

la thermovinification : elle sera d'autant plus efficace que le pressurage sera rapide.

la macération finale à chaud : elle sera d'autant plus efficace sur l'intensité des GMT sera faible.

☹ **Assembler une cuve présentant des odeurs "moisi-terreux" avec une autre cuvée exempte de défaut, permet d'atténuer la déviation organoleptique. FAUX**

Si on assemble une cuvée contaminée avec une autre cuvée "saine", l'ensemble du volume est alors contaminé, car les seuils de détection des molécules impliquées sont très faibles.

De même, en cas de cuvée suspecte, il faut impérativement séparer le jus de goutte et les presses et les déguster avant un éventuel assemblage. Cette dégustation doit se faire avec plusieurs personnes dont la sensibilité aux GMT est vérifiée. Si les jus de gouttes et de presse sont jugés sans défaut, alors l'assemblage est possible. Il faut systématiquement déguster régulièrement de l'encuvage à la fin de la fermentation alcoolique. **Attention aux phénomènes de saturation !**



Les traitements des vins que ce soit avec du lait entier ou de l'huile de pépins de raisins sont **strictement interdits**.

En cas de problème suspecté après FA, une personne relais est à votre disposition

à partir du 13 août 2007 :

tel : 03 80 26 21 47 - fax : 03 80 26 23 71

e-mail : gmt@bivb.com