VITI-INCENDIE https://viti-incendie.fr

PÔLE TECHNIQUE InterSud

FICHE 1 – APRÈS UN INCENDIE, QUE FAIRE?

Le dispositif Viti-Incendie pas à pas

Une **boîte à outils collaborative** pour objectiver l'impact des incendies et réduire au strict minimum les volumes de vins affectés par le risque de goût de fumée.

Comprendre le risque de « Goût de fumée »

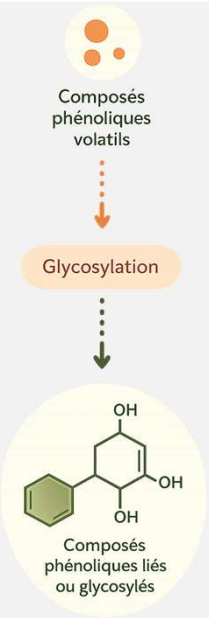
1 Un incendie

libère des **composés phénoliques volatils** issus de la combustion de la végétation

2 Dépôt sur les raisins

Ces composés volatils peuvent se déposer sur les raisins et se **lier** à des sucres (= **glycosylation**)

Ils deviennent **non perceptibles au nez et en bouche.**



3 Libération à la vinification et lors du vieillissement

Lors de la vinification, de l'élevage, du stockage, etc., ces composés peuvent être libérés et donner au vin des arômes de fumée, de cendre ou de bois brûlé

Un niveau de contamination graduée avec des concentrations plus ou moins importantes en composés phénoliques libres mais surtout liés.

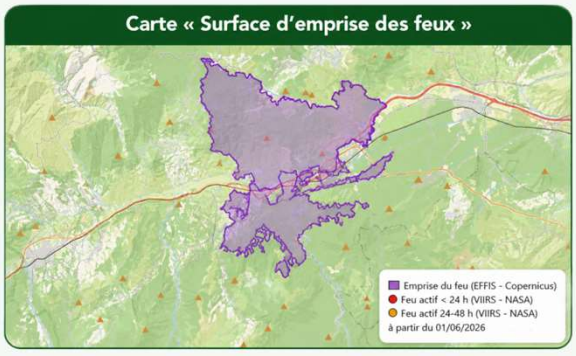
➔ **Suivez les 4 étapes pour gérer le risque de goût de fumée après un incendie**

1 EXPOSÉ ? 2 CONTAMINÉS ? 3 ADAPTER 4 ALLER PLUS LOIN

ÉTAPE 1 – SUIS-JE CONCERNÉ?

- IDENTIFIER LES PARCELLES EXPOSÉES AU RISQUE DE CONTAMINATION -

Le risque de « goût de fumée » est étroitement corrélé à la présence de la parcelle dans la **zone d'emprise du feu** et à son **voisinage proche**. De même que la **durée** et la **fréquence** d'exposition aux fumées accroissent la concentration en composés phénoliques volatils.



Le risque augmente progressivement au cours du développement des baies. Il atteint son **maximum entre la véraison et la récolte** (*Summerson et al., 2021*)

- **Débourrement → Floraison** : faible sensibilité
- **Nouaison → Début véraison** : sensibilité modérée
- **Véraison +7 jours → Récolte** : sensibilité élevée

- ✓ **Consulter la carte** « Surface d'emprise du feu » actualisée quotidiennement sur https://viti-incendie.fr
- ✓ **Localiser votre parcellaire** sur la carte en « **zoomant** » pour faire apparaître les **références cadastrales** ou en les recherchant via le moteur de recherche à droite.
- ✓ Utiliser la fonction de **géolocalisation** sur le terrain.

A RETENIR

- Le niveau de contamination est **gradué**.
- **Toute fumée** peut déposer des composés sur le raisin.
- Le risque est présent **tôt** dans la saison.
- L'**absence de perception** d'odeur ou de goût de fumée ne suffit pas à évaluer le risque.

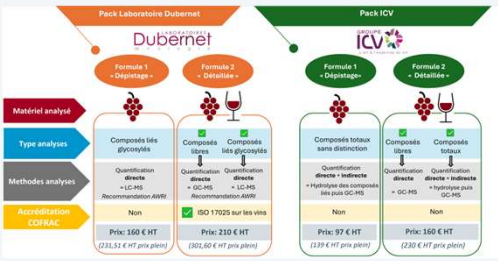
ÉTAPE 2

MES RAISINS SONT-ILS CONTAMINÉS?

- DIAGNOSTIQUER POUR DÉCIDER DU DEVENIR DES RAISINS IMPACTÉS -

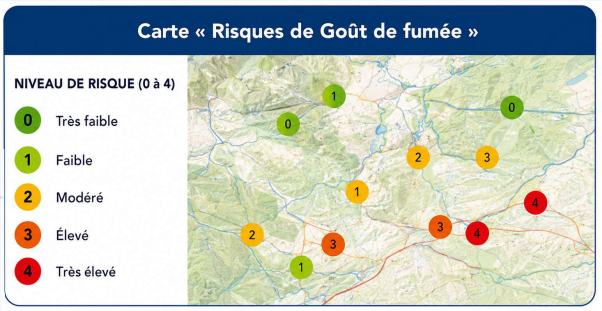
Le diagnostic passe par des analyses en laboratoire. Elles permettent de quantifier les **composés phénoliques libres** et **liés (glycosylés)**. Ces derniers ne sont perceptibles ni au nez, ni en bouche: seules les analyses permettent de les détecter. Or ce sont des « bombes à retardement » car ce sont des réservoirs latents de « goût de fumée » qui peuvent se révéler après fermentation.

Pour faciliter l'accès à ces tests, les deux laboratoires partenaires (Dubernet et ICV) ont réduit leur tarif **de 30 %** sur les différentes formules proposées.
Le Pôle technique a réalisé une **infographie comparative** de ces formules pour vous aider dans vos choix.



Accédez à la **carte « Risques de Goût de fumée »**: les résultats d'analyses (anonymisés et mutualisés) sont convertis en niveau de risque (de 0 à 4) pour bénéficier des analyses réalisées à proximité.

Un **outil collectif et collaboratif** nourri par les analyses individuelles pour mieux décider et réduire les coûts.



ÉTAPE 3

COMMENT ADAPTER MA VINIFICATION?

- ADAPTER SON ITINÉRAIRE ŒNOLOGIQUE SELON LE NIVEAU DE RISQUE -

Le traitement dévolu à chaque parcelle dépendra de vos stratégies internes et du diagnostic posé par vos œnologues et laboratoires de référence.

Tri et **isoler** les lots à risque

Micro-fermentation: diagnostic et les arbitrages

Outils œnologiques et traitements spécifiques

Décisions commerciales et stratégies d'assemblage

Voir en complément « Le Guide technique » dédié au goût de fumée du Pôle technique

À RETENIR

- Le risque est **gradué**.
- Les choix techniques doivent être **proportionnés** au niveau du risque.
- **Objectifs**: sécuriser la qualité de l'ensemble de la production en traitant les lots impactés et en évitant des contaminations de cuves et la mise en marché de vins aux goûts de fumée.

ÉTAPE 4

ALLER PLUS LOIN

- DES RESSOURCES POUR APPROFONDIR ET RESTER INFORMÉ -

Consulter la rubrique « **Notes et fiches techniques à télécharger** » sur https://viti-incendie.fr. Le « Guide technique » dédié au Goût de fumée détaille et approfondit les points évoqués dans cette note.

Consulter la rubrique « **Actualités** » sur https://viti-incendie.fr

Et demain, les enseignements de la campagne 2026 grâce à l'engagement de tous.

Auteur & Contact:
Marie Corbel - Pôle technique InterSud
6 place des Jacobins, BP 221, 11100 Narbonne
mcorbel@languedoc-wines.com / +33 6 31 99 54 86

Version du 12/08/2026