ETUDE DE LA RECRUDESCENCE DES « GOUTS DE SOURIS » DANS LES VINS DU VAL DE LOIRE : OBSERVER, TESTER ET SOLUTIONNER.

Contexte

Le goût de souris est une altération microbienne du vin en recrudescence depuis quelques années du fait de la baisse sensible de l'utilisation du SO2, de la hausse des pH ou bien du recours aux flores indigènes. La détérioration du vin par les goûts de souris a été reconnue au siècle dernier et se caractérise par le développement d'un goût offensant qui peut rendre le vin désagréable. Bien qu'encore rare ces dernières années sur les vins du Val de Loire, une telle altération peut entraîner une perte économique pour le producteur car actuellement aucune méthode préventive ni curative n'est proposée à la filière. L'évolution des conditions climatiques et des itinéraires de vinifications risque d'accélérer la recrudescence du défaut.

Objectifs et contenu synthétique

Le projet a pour objectif :
- de caractériser le défaut sur les vins du Val de Loire :
Présence et niveau des molécules impliquées et détection olfactive sur les différents cépages du Val de Loire.
Etude de vins altérés et non altérés : itinéraires de vinification, microorganismes présents, caractéristiques du vin.
- de développer des méthodes préventives et/ou des outils curatifs en laboratoire puis en grands volumes en conditions standardisées et terrain.

Période de réalisation

01/06/2020 – 31/05/2023

Financement/AAP

Région Pays de la Loire
Région Centre
InterLoire

Organisme porteur du projet

IFV

Interlocuteur

Marie-Charlotte COLOSIO
Emy Heguiaphal
06 26 41 49 68
Marie-charlotte.colosio@vignevin.com

Partenaires du projet

OMDV – Orchidées Maison des Vins
CAB – Coordination Agrobiologique Pays de la Loire
CRA PDL – Chambre Régionale d'Agriculture des Pays de la Loire

Résultats acquis

Un observatoire a été réalisé dans toute la région Val de Loire afin de caractériser de manière la plus complète possible des vins présentant des goûts de souris. Grâce à cette collecte, plusieurs facteurs ont été identifiés qui favorisent la formation des molécules : l'oxygène ou encore l'éthanal.
Des essais préventifs et curatifs ont été menés, malgré de nombreuses combinaisons, aujourd'hui il n'est pas possible de prévenir l'apparition du défaut. Des résultats de produits curatifs sont encourageants mais doivent encore être poussés. L'hygiène en cave avec des fermentations nettes semble aujourd'hui la meilleure prévention contre l'apparition des goûts de souris.
La création d'un kit pédagogique de reconnaissance des goûts de souris est aujourd'hui un bel outil afin de former les techniciens lorsqu'ils sont confrontés à ce défaut.

Documents disponibles

Plaquette Goût de souris dans les vins – Etat des connaissances à ce jour – Edition 2023
Article pour Vitisphère en juin 2023 :
https://www.vitisphere.com/actualite-99717-959067e3201d25df4a3679660f8d5a47.html
Webinaire pour SudVinBio le 2 avril 2023 :
https://www.youtube.com/watch?v=fQwC1lRWk-s

Mots-clés

Goût de souris, analyse sensorielle, Brettanomyces, bactérie lactique, optimisation itinéraires vinification

Date de mise à jour

23/08/2024