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

Contexte

L'enquête ITAB 2021 sur les pratiques œnologiques révèle que 28% des caves enquêtées et produisant des cuvées sans sulfites ajoutés déclarent avoir des problèmes de goût de souris contre 11% pour les caves ne produisant pas de cuvées sans sulfites ajoutés. Le problème n'est pas strictement lié à la suppression des sulfites, mais cet itinéraire technique contribue fortement à l'apparition du défaut. Une concertation nationale en 2022 des instituts techniques de recherche travaillant sur le sujet a révélé après un état des lieux des connaissances, le besoin de poursuivre les recherches notamment pour définir les facteurs favorables ou défavorables à l'apparition des goûts de souris et proposer des itinéraires de prévention de ces défauts aux professionnels.

Objectifs et contenu synthétique

Le premier axe de travail du projet est de proposer une méthode consensuelle d'analyse sensorielle des goûts de souris et de travailler sur la validation de la méthode de prélèvement et d'analyse des molécules. En effet, des disparités peuvent être observées entre la perception du défaut et les niveaux de molécules analysées, ce qui interroge aussi sur la stabilité des échantillons. D'autre part, la perception sensorielle du goût de souris peut être variable d'un dégustateur à l'autre et le projet nécessite d'avoir recours à une méthodologie d'analyse sensorielle fiable pour la validation des essais et des suivis en cave.

Le deuxième axe du projet concerne l'étude des facteurs et itinéraires de vinification favorables et défavorables à la production des goûts de souris, tant sur la voie microbienne que sur la voie chimique. Les essais porteront sur des vins sans sulfites ajoutés principalement mais également avec sulfites ajoutés et testeront des itinéraires de prévention de l'apparition du défaut. Les protocoles sélectionnés dans le cadre expérimental seront ensuite validés à grande échelle par les caves partenaires du projet.

Le troisième axe de travail consiste en une large étude de caractérisation des moûts et des vins bio d'Occitanie sensibles aux goûts de souris. Un travail de collecte de données relatives aux itinéraires d'élaboration des vins sera mené (traçabilité de la vinification et de l'élevage, suivi des paramètres œnologiques, sensoriel, d'oxygène dissous et analyse microbiologique et des molécules de goût de souris). L'étude statistique des données relatives aux moûts, aux vins et aux pratiques de vinification permettra d'évaluer les critères de sensibilité des produits régionaux aux goûts de souris.

Période de réalisation

2024-2027

Financement/AAP

GOPEI/FEADER

Organisme porteur du projet

SudVinBio

Interlocuteur

Valérie Pladeau
04 99 06 04 40
valerie.pladeau@sudvinbio.com

Partenaires du projet

IFV CHRISTOPHE RIOU
ICV OLIVIER MERRIEN
INSTITUT RHODANIEN GUILLAUME CHALUMEAU
NYSEOS ERIC BONTEMPS
DOMAINE DE VALESCURE PATRICK GUIRAUD
SCA SAINT MAURICE LE PIEMONT DES CEVENNES LAURENT DURIF

Documents disponibles

Mots-clés

Goût de souris, sulfites, oxygène

Date de mise à jour