

LIÉES À LA GÉOSMINE

Les goûts moisis terreux (GMT) des vins sont majoritairement liés à la présence de géosmine (cf fiche maîtriser les déviations organoleptiques de caractère terreux). Des mesures prophylactiques permettent de limiter le risque de déviation, des itinéraires de vinification adaptés et des traitements sont possibles sans pour autant être toujours suffisants. Avant conditionnement, il est donc essentiel de s'assurer de l'absence de ces déviations organoleptiques. Comment faire ?

La dégustation reste le meilleur outil

- Ne dégustez pas seul mais dégustez avec vos amis, voisins, collègues... En effet, nous ne sommes pas tous égaux face à la reconnaissance de ces défauts GMT.
- Ne dégustez pas dans votre cave mais dans un endroit neutre pour ne pas être influencé par l'atmosphère ambiante de la cave.

Le seuil de reconnaissance généralement admis (valeur à partir de laquelle un dégustateur peut reconnaître la présence de géosmine) est entre 20 et 50 ng/l. Il varie en fonction des personnes et des vins.

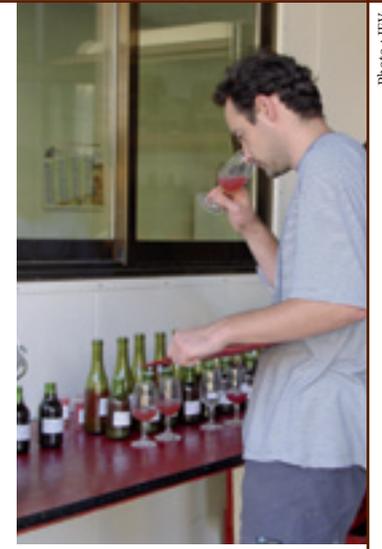


Photo : IFV

Et pourquoi pas une analyse chimique ?

Une analyse chimique quantitative ne doit être envisagée que pour vérifier un doute lié à la dégustation. Dans tous les cas, plusieurs critères entrent en compte dans l'interprétation analytique.

Tous les vins ne "supportent" pas la même concentration en géosmine.

A concentration de géosmine égale, elle peut être ressentie dans un vin et pas dans un autre qui sera plus complexe. C'est l'effet matrice.

Pour interpréter votre résultat d'analyse, vous devez disposer

- de la limite de quantification (LDQ) : en dessous de cette valeur vous ne pouvez pas savoir si votre vin contient de la géosmine ou non. La limite de quantification généralement observée est de 10 ng/l. A titre d'information complémentaire voici les limites de quantification et les pourcentages d'incertitude de quatre laboratoires différents. Les méthodes utilisées par ces laboratoires sont semblables : chromatographie gazeuse couplée à la spectrométrie de masse avec une injection automatisée en micro-extraction phase solide.



Photos : Exact



Géosmine	Labo.1	Labo.2	Labo.3	Labo.4
LDQ (ng/l)	10	10	5	3
Incertitude (%)	15	11	12	7

■ de la **tolérance analytique**. Par exemple, le résultat de dosage est de 20ng/l. La tolérance vous permet de savoir dans quel intervalle se trouve la concentration en géosmine de votre vin à savoir 20 ng/l +/- 15%, soit entre 17ng/l et 23 ng/l. Aussi, dans cet exemple, vous ne pouvez pas savoir si la concentration est supérieure ou inférieure au seuil de perception.

L'interprétation des teneurs en géosmine doit être raisonnée et complétée par l'analyse sensorielle (seuil de perception – effet matrice).

Il est inutile d'attendre une valeur nulle, il n'existe aucune contrainte réglementaire.

Attention à l'échantillonnage

Vous devez toujours fournir un échantillon à votre laboratoire préparé de la même manière :



■ **même turbidité** : il est plus facile de toujours donner un moût ou un vin clair,

■ **même durée de conservation** : réfrigérateur ou non, congélateur ou non et si oui, dans les deux cas la même durée. Utilisez des contenants en verre hermétiques, afin qu'il n'y ait pas d'une part, d'adsorption et d'autre part, d'évaporation. Veillez à ce que le contenant soit plein.

Assurez-vous que **votre laboratoire analyse toujours vos échantillons dans les mêmes conditions et notamment la durée et le mode de conservation avant dosage**. Ce sont des précautions indispensables pour comparer des résultats (par exemple avant et après traitement).

Pour en savoir plus... TechniLoire.com

- Fiches techniques "Maitriser les déviations organoleptiques de caractère terreux (GMT)" ; "Comment se prémunir au vignoble des goûts moisissés terreux"
- Cahiers itinéraires n°23 de l'IFV, "Goûts Moisis Terreux : origine et moyens de lutte" téléchargeable à partir de la bibliothèque virtuelle.