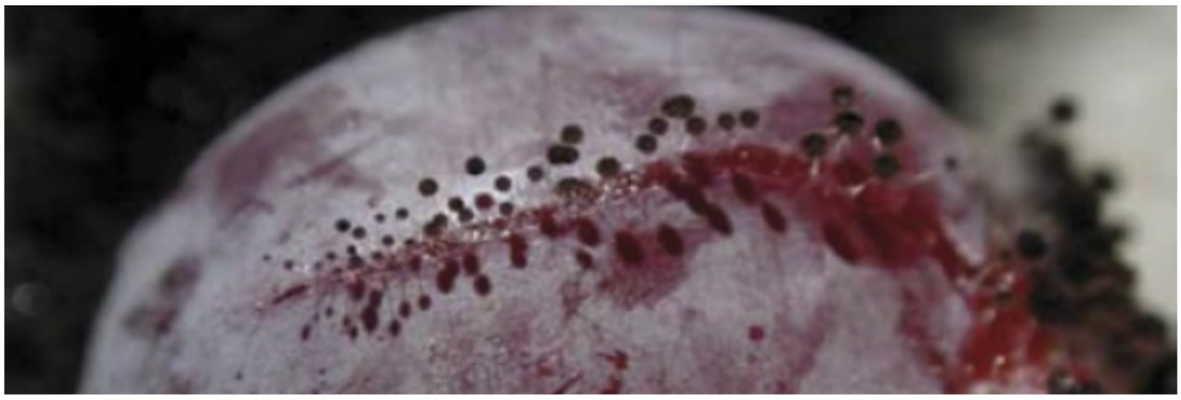
Contamination des moûts

Des teneurs en cuivre et en ochratoxine à surveiller

Lundi 31 août 2020 par Marion Bazireau



Dans les raisins contaminés, l'Ochratoxine A est produite par Aspergillus carbonarius, responsable de la pourriture noire. - crédit photo : IFV

Les moûts issus des vignobles touchés par le mildiou et les tordeuses de la grappe peuvent présenter des teneurs en cuivre et ochratoxine élevées. Des précautions sont à prendre lors des vinifications.

« Sur près de 200 échantillons de moûts de sauvignon, chardonnay et muscat venus de Nouvelle-Aquitaine, d'Occitanie et de Provence-Alpes-Côtes-d'Azur, nous avons observé une moyenne de 3,43 mg/l de cuivre » rapporte Lola Sonopoli, chez Sofralab. Sur un échantillon, l'entreprise a même trouvé 11 mg/l de cuivre.

Les laborantins des centres de Carcassonne et de Narbonne de l'Institut Coopératif du vin (ICV) ont fait le même constat. 51% des 45 moûts qu'ils avaient pu analyser au 21 août contenaient entre 1,1 et 3 mg/l de cuivre. 15% entre 3,1 et 5 mg/l, et 28% en présentaient plus de 5 mg/l.

Les causes de ces teneurs élevées ? La forte pression mildiou et l'absence de pluies estivales qui n'ont pas lessivé les résidus de traitement dans certains secteurs. Dans le vignoble bordelais, récemment bien arrosé, le laboratoire Excell ne rencontre d'ailleurs pas trop de moûts contaminés.

A LIRE AUSSI

VINIFICATIONS

Cuivre dans les moûts, arômes en danger

RAVAGEURS DE LA VIGNE

Eudemis et la pyrale du Daphné risquent d'amputer la vendange

Le risque de dépasser le seuil réglementaire des 1 mg/l dans les vins est faible, la quasi-totalité du cuivre disparaissant pendant la fermentation. Mais il peut causer des dégâts avant. Il peut déjà compliquer la tâche des levures. *« Elles s'affaiblissent et meurent au delà de concentration à 4-6 mg/l, avec un risque de fermentations languissantes »* indique Christophe Roux, à l'ICV de l'Aude.

Pertes des thiols et brunissements

A partir de 5 mg/l dans les moûts, le cuivre peut entraîner des goûts métalliques. Et, selon les observations de Christophe Roux, 3 mg/l suffisent à modifier le caractère aromatique des vins en précipitant les thiols libérés par les levures. En outre, comme le fer, le cuivre contribue à l'oxydation des acides phénols en quinones, responsables du brunissement des moûts et d'une perte supplémentaire de thiols.

Le cuivre favorise également la formation d'éthanal dans les vins. Sur vin rouge, il participe à la décoloration des anthocyanes et à l'apparition de pigments jaunes.

Au pressurage, le jus qui s'écoule lors du chargement du pressoir est celui qui contient le plus de cuivre et de polyphénols oxydables. L'éliminer peut-être judicieux. Sofralab, l'ICV, et l'IOC proposent aussi des produits curatifs à base de PVI/PVP, chitosane, ou chitine-glucane.

"Gare à l'OTA "

Suite à des perforations d'eudémis ou de la pyrale du daphné, les conseillers viticoles languedociens constatent en plus un développement de la pourriture noire causée par le champignon *Aspergillus carbonarius*. Le phénomène est particulièrement visible dans l'Hérault et dans l'Aude.

Il risque d'engendre des teneurs élevées d'Ochratoxine A (OTA) dans les vins. *« Cette mycotoxine a des propriétés cancérigènes, néphrotoxiques et immunodépressives pour des ingestions importantes sur de longues durées »* rappelle l'Institut Français de la Vigne et du Vin. Les vins ne sont commercialisables que s'ils en renferment moins de 2 µg/l.

Une vendange précoce, ou un tri sélectif peuvent permettre de ramener les teneurs à des niveaux faibles. En revanche, les teneurs en OTA augmentent lors des macérations des rouges. *« Sur les parcelles à risque, il peut être judicieux d'élaborer du rosé »* conseille l'IFV. Lallemand et Laffort ont également développé des produits oenologiques de traitement.