

APRÈS UN INCENDIE: QUE FAIRE?

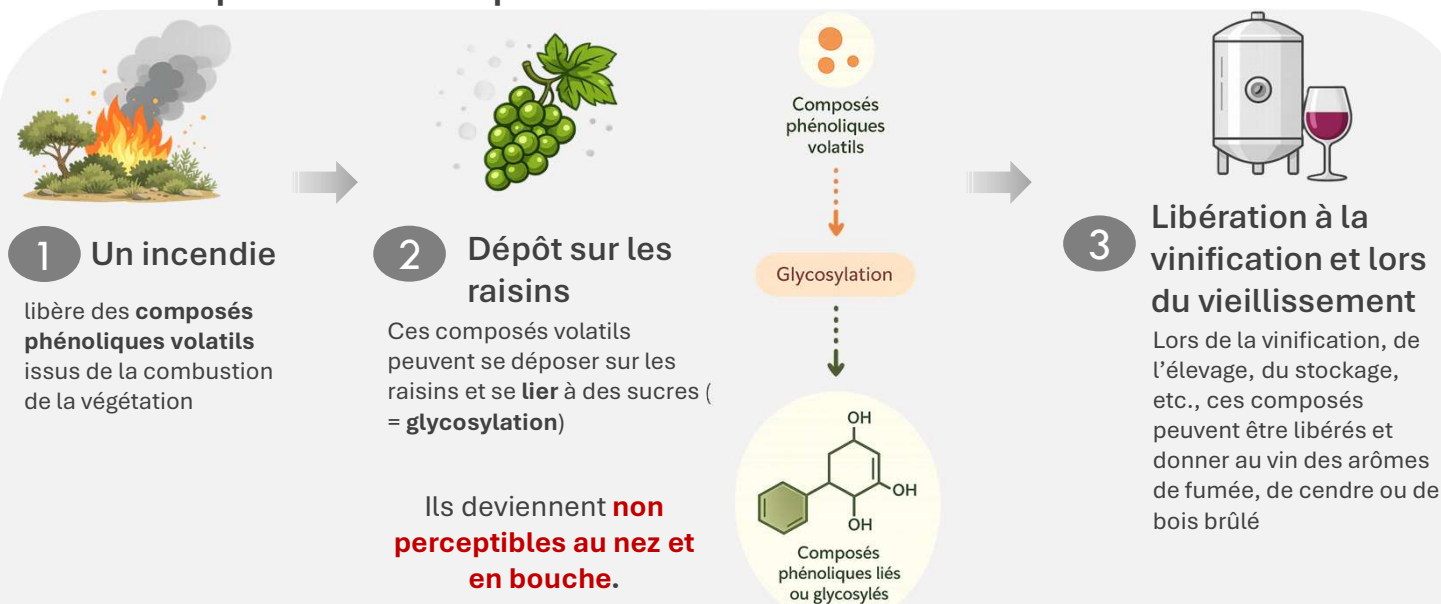
Le dispositif Viti-Incendie pas à pas



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 »



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



ÉTAPE

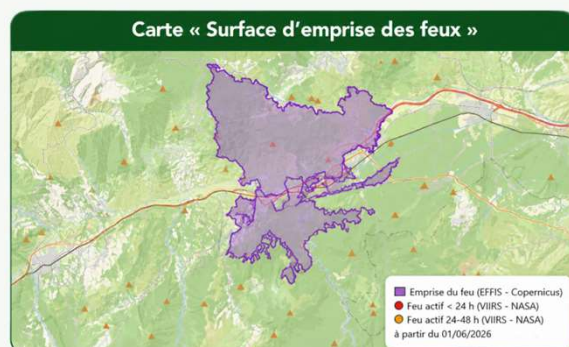
1

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 **graduée**.
- **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?



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.

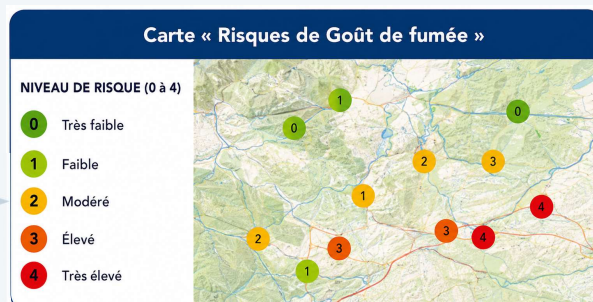
Le Pôle technique a réalisé une **infographie comparative** de ces formules pour vous aider dans vos choix.



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.

	Pôle Laboratoire Dubernet		Pôle ICV	
	Formule 1 « Dépistage »	Formule 2 « Détaillée »	Formule 1 « Dépistage »	Formule 2 « Détaillée »
Matériel analysé	Raisins	Raisins	Raisins	Raisins
Type analyses	Composés liés glycosylés	Composés libres glycosylés	Composés totaux sans distinction	Composés libres glycosylés
Méthodes analyses	Quantification directe + GC-MS	Quantification directe + GC-MS	Quantification directe + Indirecte + HPLC-MS	Quantification directe + Indirecte + HPLC-MS
Accréditation COFRAC	Non	ISO 17025 sur les vins	Non	Non
Prix: 160 € HT		Prix: 210 € HT	Prix: 97 € HT	Prix: 160 € HT
	(231,51 € HT prix plein)	(303,60 € HT prix plein)	(139 € HT prix plein)	(230 € HT prix plein)



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 -



Consultez 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.



Consultez la rubrique « **Actualités** » sur <https://viti-incendie.fr>



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

Notes et fiches techniques à télécharger	
Des fiches techniques claires réalisées par les différents partenaires pour mieux comprendre le processus de « goût de fumée » et les solutions techniques qui s'offrent à vous.	
	Guide technique Gestion des incendies et fumées - Pôle technique InterSud
	Fiche pratique Le Goût de Fumée - Laboratoires Dubernet
	Fiche technique Le Goût de fumée - Groupe ICV
	Pour aller plus loin : bibliographie à consulter - Pôle technique InterSud
Cliquez ici	



Pôle technique InterSud: 6 place des Jacobins, BP 221,
11100 Narbonne

mcorbel@languedoc-wines.com / +33 6 31 99 54 86

VS 18/07/2026