

1. PROBLÉMATIQUE

Depuis une quinzaine d'années des défauts moisis-terreux (**GMT*** = Goûts Moisiss Terreux) et fongiques (**ACF*** = Arôme de Champignon Frais) ont fait leur apparition dans nos vignobles, avec une **recrudescence de ces problèmes au cours des dernières années** :

- Les composés responsables de ces défauts sont nombreux et peuvent varier en fonction du cépage, de la région et des conditions climatiques du millésime.
- Ils sont toujours associés à un mauvais état sanitaire de la vendange, mais sont le plus souvent liés à des foyers de pourriture de cœur de grappe, ce qui rend leur détection difficile au vignoble.
- Certains ne sont retrouvés qu'au niveau des raisins et/ou des moûts, mais d'autres peuvent persister et nuire à la qualité du vin.
- Le 2-Méthoxy-3,5-diméthylpyrazine est un composé présent dans le liège susceptible de conférer des notes terreuses également.

3. L'EXPERTISE ŒNOLOGIQUE

- ✓ Détection des parcelles/lots à risque
- ✓ Choix des traitements et orientation

2. L'EXPERTISE ANALYTIQUE

Composés	Descripteurs	Méthode d'analyse	Matrices analysables	Délais
(-)-géosmine	terre mumide, betterave	SPME/GC/MS	RAISINS, MOÛTS & VINS	24 à 48 heures
2-méthylisobornéol (MIB)	terreux, camphré	SPME/GC/MS		
1-octèn-3-one	champignons, sous-bois	SPME/GC/MS		
2-isopropyl-3-méthoxypyrazine	terreux, végétal	SPME/GC/MS		
2-Méthoxy-3,5-diméthylpyrazine	terreux, liège	SPME/GC/MS	LIÈGE	

Un diagnostic précoce permet d'anticiper et de raisonner les opérations et/ou traitements œnologiques.

- ✓ Validation des achats
- ✓ Surveillance des bouchons