

## Oïdium, des effets très négatifs sur la qualité

Vigne

19.08.2013



### **L'oïdium de la vigne nuit très gravement à la qualité des vins.**

La vinification de vendanges oïdiées, plus délicate et plus complexe, ne permet pas de corriger tous les défauts observés.

#### **Mauvais goûts et problèmes fermentaires**

Sabine Leclerc, œnologue chez Oenolia Conseil en Champagne, observe :

L'oïdium a un effet négatif sur la qualité des vins dès 8 % d'attaques sur grappes. Le risque est d'avoir des vins avec des goûts phénolés, des odeurs de champignons. Il faut aussi faire face à des problèmes fermentaires

Des travaux conduits par l'ICV sur vins blancs et vins rouges confirment en effet que l'oïdium a un impact marqué sur la maturation des raisins avec un ralentissement de la maturité phénolique, un ralentissement de la croissance, une fragilisation de la pellicule (l'extractibilité des polyphénols et du potassium augmente) et un développement des composés phénolés. Au-delà de 9 à 13 %, cet institut précise que des arômes soufrés se développent au détriment des arômes fruités.

## Trier au vignoble, soigner la vinification

Elle explique :

Face à un problème d'oïdium constaté à l'approche de la vendange, le premier réflexe devrait être de faire tomber les raisins à la vigne puis de trier la vendange. Après le tri, il est primordial de séparer les différentes fractions de jus lors du pressurage afin d'isoler les jus les plus touchés et de débourber rapidement. On peut aussi envisager des traitements œnologiques sur les fractions de jus les plus exposées. Mais au-delà de 10 à 15 % d'oïdium, la correction devient très difficile.

Même constat à la cave de Baixas dans les Pyrénées Orientales. Robert Martin, responsable vignobles à la cave de Baixas, explique :

Afin d'éviter d'avoir des goûts iodés dus aux baies atteintes d'oïdium, nous séparons les cuves et nous pratiquons des collages plus importants. Et certains raisins destinés à la production de vins rouges sont parfois même orientés vers la production de vins rosés.

Au final, malgré le tri, malgré une vinification plus poussée, tous les défauts ne peuvent être masqués. Une bonne raison pour traiter la question de l'oïdium à l'amont en protégeant au mieux la vigne contre l'oïdium.

Lire l'article [Connaître les familles chimiques pour prévenir l'oïdium](#)

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Sachez consommer et apprécier avec modération.*

### **Tags:**

Dossier Oidium