vinetur

Des chercheurs d’Adélaïde trouvent qu’un procédé œnologique peut réduire le goût de fumée

La méthode a préservé davantage d’arômes fruités qu’un traitement standard dans une étude pilote sur un vin touché par les feux de brousse

lundi 20 avril 2026



Des chercheurs de l’université d’Adélaïde estiment qu’un procédé de désalcoolisation utilisé dans la production de vins faiblement alcoolisés ou sans alcool pourrait aussi aider les vignerons à réduire le goût de fumée, un problème croissant pour les vignobles exposés à la fumée des feux de brousse.

Cette découverte est issue des travaux de Ysadora Mirabelli-Montan, doctorante à la School of Agriculture, Food and Wine de l’université, qui a testé la distillation en colonne à cônes rotatifs, ou SCC, associée à un traitement au charbon actif. Selon l’université, la méthode combinée a donné un meilleur résultat que le charbon actif seul, en préservant davantage le caractère fruité du vin tout en réduisant les notes fumées qui peuvent rendre les vins concernés plus difficiles à commercialiser.

Le goût de fumée est devenu une préoccupation plus importante pour les régions viticoles d’Australie et d’ailleurs, à mesure que le changement climatique accroît le risque d’incendies de brousse. L’exposition à la fumée peut laisser dans les raisins des composés qui se retrouvent ensuite dans le vin sous forme d’arômes cendrés, brûlés ou

médicinaux. Ces saveurs peuvent être difficiles à éliminer sans retirer aussi des arômes recherchés.

La professeure Kerry Wilkinson, qui a supervisé la recherche, a déclaré que la filière a besoin d'outils pratiques pour gérer les dommages liés au climat sur les raisins et le vin. Elle a souligné que la production mondiale de vin était évaluée à 333 milliards de dollars américains en 2023 et devrait atteindre 379 milliards de dollars américains d'ici 2029, faisant de la protection de la qualité un enjeu économique autant qu'agricole.

La distillation SCC fonctionne en utilisant la vapeur et la force centrifuge pour séparer l'éthanol et les composés aromatiques dans un condensat. Ce qui reste est un vin épuré composé principalement d'eau, d'acides, de sucres, de couleur et de tanins. Dans l'étude menée à Adélaïde, la plupart des composés liés au goût de fumée sont restés dans cette fraction épurée, ce qui a permis aux chercheurs d'appliquer le charbon actif plus sélectivement plutôt que de traiter l'ensemble du vin et de risquer une nouvelle perte d'arômes.

Le vin épuré traité a ensuite été recombiné avec le condensat. Selon l'université, le résultat a été une meilleure expression du fruit et un caractère fumé moins perceptible. Wilkinson a indiqué que le traitement avait entraîné de faibles variations statistiquement significatives du taux d'alcool, mais pas au point d'affecter la perception des vins par les dégustateurs.

L'essai a également provoqué une forte baisse du dioxyde de soufre, un stabilisant courant utilisé en vinification. L'université a précisé que ce problème pourrait être corrigé après traitement.

L'expérience a été menée sur environ 100 litres de vin à l'aide d'un système SCC pilote. Wilkinson a déclaré que des systèmes commerciaux plus grands déjà utilisés dans l'industrie pourraient traiter des volumes bien plus importants, ce qui signifie que l'approche pourrait être testée plus avant dans des conditions réelles de production si les domaines choisissent de l'adopter.