



Pôle productions durables et agro écologie Viticulture



Source : CA11 Dégâts du feu Bages

QUE FAIRE APRES UN INCENDIE DANS MON VIGNOBLE ?

Bulletin technique

aude.chambre-agriculture.fr



INCENDIES DES 29 JUIN, 5 et 7 JUILLET

Plusieurs incendies se sont déclarés sur l'Est Audois les 29 juin, 5 et 7 juillet 2025 ; incendies qui ont été maîtrisés grâce au travail acharné des sapeurs-pompiers et grâce à la protection des parcelles de vigne. Ces dernières ont en effet, une nouvelle fois montré leur utilité en matière de barrière végétale artificielle contre les incendies.

Au total on s'approche des 2 300 Ha de végétation partis en fumée (tous feux confondus).

Notre vignoble a encore une fois démontré son utilité pour aider à contenir les incendies et protéger les populations, les photographies parlent d'elle-même !

Source : Photos Château de Prat de Cest, Bages



CONDUITE A TENIR

Pour les Viticulteurs assurés, le sinistre a normalement été déclaré dans les 5 jours suivants. Si ce n'est pas encore le cas, contactez votre compagnie d'assurance très rapidement

Assurés ou pas, nous vous conseillons également de déposer plainte contre X en gendarmerie dans les prochains jours. Attention une main courante n'a pas de portée juridique.

Contactez enfin votre cave coopérative et /ou votre œnologue afin de signaler les dégâts et d'anticiper l'organisation des vendanges (vendange à isoler, risques de « goûts de fumée » issus de molécules de type phénols volatiles).



DIFFERENTS DEGRES DE DEGATS AU VIGNOBLE

Afin d'évaluer la gravité des dégâts sur le végétal, nous avons établi après observations une échelle de gravité qui vous permettra de mieux apprécier les conséquences à venir. Cette échelle tient compte de la température et de la distance aux flammes (ressenti pour le végétal entre 300 et 500 °C à 10 m des flammes, en fonction du type de végétal qui brûle et pouvant encore atteindre 50°C jusqu'à 100 m à l'intérieur d'une parcelle).

NB : la circulation de la sève, les tissus conducteurs et autres types de tissus (de soutien, de réserve, de multiplication et de protection) ont plus ou moins été dégradés dans les 4 niveaux établis.

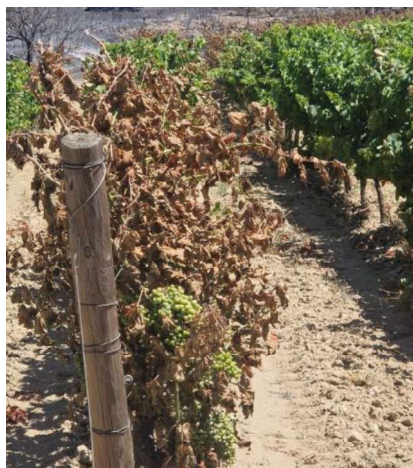
Concernant l'évaluation des dégâts sur la végétation : il est important de noter que la végétation a déjà évolué entre nos 1^{ères} observations réalisées les 9/07 et 18/07. En effet, on observe aux niveaux 2 et 3 un débourrement de certains bourgeons dormants (qui sont les bourgeons fructifères pour 2026) sur les sarments, principalement à partir de la position 4-5 et non au niveau des yeux de la base (1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} œil). Normalement ces bourgeons sont en phase de paradormance ou prédormance (avant la dormance « vraie ») et ne débourrent pas car l'apex exerce un phénomène de blocage hormonal (auxine) qui empêche ce développement de ces bourgeons. Il est possible que l'excès de chaleur empêche ce phénomène de blocage, ce qui provoque ce débourrement.

Ces observations nous conduisent à préconiser pour 2026 une taille courte à coursons et non une taille de type Guyot. A l'heure actuelle, il n'est pas possible de connaître l'évolution de ces bourgeons au cours de la campagne car la climatologie et notamment la réserve hydrique sont certainement les facteurs principaux qui conditionneront leurs développements.

Nous avons réalisé des coupes du 2^{ème} œil de chaque niveau afin d'évaluer la viabilité de ces bourgeons pour 2026 et valider le principe d'une taille courte.

NIVEAU I : Souches irradiées par la chaleur des flammes, feuilles sèches, rameaux encore verts et/ou aoutés, raisins encore verts

les bourgeons dormants (pour la production 2026) semblent peu affectés, idem les prompt-bourgeons (initiation et développement des entre-cœurs)



- Actuellement, ne pas tailler la vigne car si effectivement les prompt-bourgeons sont viables, ils pourraient se développer et donc permettre un minimum de fonctionnement photosynthétique jusqu'à la senescence.
- Si possibilité d'irriguer, ce ne sera que bénéfique pour la reprise en végétation,
- La récolte 2025 est potentiellement perdue car la maturité sera très difficile à obtenir surtout si les précipitations sont faibles.
- Riques bien réels de « goûts de fumée »
- La souche va repartir (pas de perte de fonds) plus ou moins rapidement en fonction de la pluviométrie et /ou irrigation, peu d'incidences sur la récolte N+1 si bonne reprise.
- **Veiller à réaliser une taille courte et soignée cet hiver pour favoriser la reprise en végétation.**

Dégâts de niveau I



Coupe d'un bourgeon

La coupe d'un bourgeon dormant de la base nous montre des tissus encore verts, turgescents ce qui laisse penser qu'il y a eu peu d'impact de la chaleur sur celui-ci. Les différents tissus du rameau semblent bien fonctionnels.

NIVEAU 2 : Souches irradiées par la chaleur des flammes, feuilles sèches, rameaux et raisins secs et marrons mais intérieur des sarments verts (sève qui circule)

- Actuellement, ne pas tailler la vigne
- Si possibilité d'irriguer, ce ne sera que bénéfique pour la reprise en végétation
- La récolte 2025 est perdue
- La souche va repartir (pas de perte de fonds) plus ou moins rapidement en fonction de la pluviométrie et /ou irrigation,
- Absence d'incidence sur la récolte N+1 uniquement si bonne reprise car il est difficile d'évaluer la bonne viabilité des bourgeons dormants
- **Veiller à réaliser une taille courte et soignée cet hiver pour favoriser la reprise en végétation.**



Dégâts de niveau 2



Bourgeons dormants fructifères en position 6 et 7 ayant débourré 10 jours après le passage du feu.



Coupe d'un bourgeon

La coupe effectuée révèle aussi des tissus encore verts, donc potentiellement fonctionnels. Dans cette situation, ces bourgeons dormants sont certainement viables pour 2026 mais on ne peut pas prédire s'ils vont débourrer prochainement ou pas (comme les bourgeons situés en position 6 et 7 sur le rameau).





NIVEAU 3 : Souches irradiées par la chaleur des flammes, feuilles sèches, rameaux brûlés et raisins secs et marron, intérieur des sarments secs avec la sève qui ne circule plus

- Si possibilité d'irriguer, ce ne sera que bénéfique pour la bonne reprise en végétation
- La récolte 2025 est perdue
- La souche va repartir (pas de perte de fonds) plus ou moins rapidement en fonction de la pluviométrie et /ou irrigation, incidence probable sur la récolte N+1 et potentiellement N+2 car la reprise va être longue. Dans cette situation, les vignes âgées ont un potentiel de bourgeons dormants inférieur aux vignes jeunes, le démarrage de rameaux à partir du tronc et du vieux bois peu être compromis dans cette situation
- **Veiller à réaliser une taille courte et soignée cet hiver pour favoriser la reprise en végétation.**



Dégâts niveau 3



Coupe d'un bourgeon

Et coupe d'un bourgeon dormant qui ne présente pas de différence avec l'état du bourgeon de niveau 2, bien que dans la parcelle, l'impact visuel de la chaleur sur la végétation soit très significatif.



Il est important de noter que comme nous pouvons le constater sur les photos, pour les sarments des niveaux 2 et 3, certains bourgeons dormants ont déjà débourré avec apparition déjà de la 1^{ère} feuille (10 jours après l'incendie), ce qui permet d'affirmer qu'il faut éviter les tailles longues cet hiver.



NIVEAU 4 : Souches complètement brûlées, tout est noir

- Récolte 2025 perdue
- Perte de fond réelle = mort du cep
- Avant d'arracher, attendre le débourrement 2026 pour voir si quelques bourgeons débourrent.

Dégâts niveau 4



Coupe d'un bourgeon

La coupe du bourgeon montre des tissus déshydratés et sec (contrairement aux niveaux 1, 2 et 3), la viabilité de celui-ci est donc bien compromise...

Il faut espérer que les bourgeons dormants du vieux bois et les bourgeons de la couronne, notamment le borgne (ou bourillon) soient moins impactés afin d'obtenir des rameaux pour 2026.



INCIDENCE SUR LES VINS

Tout d'abord, pour les parcelles ayant reçu des « produits retardant », les grappes ne pourront pas être vendangées cette année car ces produits sont impropres à la consommation.

Pour les parcelles potentiellement concernées par les goûts de fumée, veiller à vinifier les raisins séparément.

Causes des « goûts de fumée » :

Les molécules responsables des « goûts de fumée » sont principalement des phénols volatils provenant des bois brûlés lors de l'incendie et transportés par les fumées.

Ces composés peuvent être directement absorbés par les plantes et les raisins (pruine des pellicules) et être associés ensuite à des glycosides lors de la macération.

Attention, ces phénols volatils peuvent apparaître de la vinification mais aussi lors de l'élevage, y compris en bouteille même en l'absence d'odeurs spécifiques avant la mise.

Les odeurs spécifiques sont de type empyreumatique et soufrées.

De nombreux facteurs peuvent influencer le gradient de contamination (cépage exposé, stade phénologique, durée d'exposition, à la fumée, composition des phénols volatiles et leur concentration).

Possibilité de réaliser des analyses de précurseurs glycosylés.

Une attention particulière doit également être apportée à l'acidité des moûts et vins ; en effet, les cendres ayant un caractère alcalin, elles peuvent provoquer une augmentation de pH et donc plus d'instabilité dans les vins. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques bonnes pratiques afin de réduire les conséquences de l'exposition des grappes aux fumées.

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques bonnes pratiques afin de réduire les conséquences de l'exposition des grappes aux fumées.

Bonnes pratiques pour limiter l'apparition des goûts de fumée

PRATIQUES	CONSEQUENCES
VENDANGE MANUELLE	Minimise la trituration avant l'arrivée en cave
EXCLUSION DES FEUILLES	Les feuilles peuvent contenir des phénols volatiles comme les baies
EVITER LA MACERATION	La macération augmente les concentrations en composés responsables
GARDER LE FRUIT A BASSE TEMPERATURE	Limite la macération et l'extraction des composés responsables
PRESSURAGE GRAPPES ENTIERES	Réduction des composés responsables observée sur cépages blancs
SEPARATION DES FRACTIONS DE PRESSE	Les jus de gouttes contiennent moins de composés responsables
REALISER UN BANC D'ESSAI COLLAGES	Le charbon actif a montré son efficacité mais étant non-spécifique peu diminuer la qualité des vins
EVITER LA MACERATION EN FERMENTATION	Diminue le temps d'extraction des composés (vins rouges)
ADDITION DE BOIS ET TANNINS	Réduit l'intensité de la perception du goût de fumée
OSMOSE INVERSE SUR VINS	Peut éliminer les phénols volatiles mais pas les composés glycosylés
MISE EN MARCHÉ RAPIDE	Les goûts de fumée peuvent augmenter dans le temps

En complément de ces mesures, d'autres solutions de rattrapage peuvent être envisagées. Rapprochez-vous de votre œnologue concernant la possibilité d'utiliser du charbon actif pour le traitement des moûts et vins contaminés, les collages mixtes, l'osmose inverse ou encore des assemblages pour minimiser le taux des molécules volatiles.

Numéro de crise : 06 77 10 67 49



Vous pouvez contacter vos Conseillers de secteurs pour plus d'informations

Équipe Viticulture

Chef d'équipe viticulture
Conseillère viticole Hautes Corbières



VERNETTES Élodie
06 77 36 18 95
elodie.vernnettes@auode.chambagri.fr

Assistante équipe viticulture



SOMPAYRAC Hélène
04 68 11 79 61
helene.sompayrac@auode.chambagri.fr

Chargée de mission viticulture biologique Département de l'Aude



BENNAMANE Sandra
06 74 09 41 64
sandra.bennamane@auode.chambagri.fr

Domaine expérimental de Cazes

Chargé de mission oenologie



GAUTHIER Philippe
04 68 69 11 56 / 06 84 54 64 84
philippe.gauthier@auode.chambagri.fr

Conseillère Expérimentation



MOULINET Laurie
06 07 19 45 21
laurie.moulinet@auode.chambagri.fr

Atelier Bois et Plants de Vigne

Responsable de l'atelier



VIGUIER Didier
04 68 79 79 08 / 06 80 38 96 05
didier.viguer@auode.chambagri.fr

Chargée de mission



CABANNES Corinne
04 68 79 79 08
corinne.cabannes@auode.chambagri.fr



Chargé de mission phytosanitaire vigne et agronomie sol vigne



FERAUD Olivier
06 84 54 64 85
olivier.feraud@auode.chambagri.fr

Chargé de mission et conseiller viticole Narbonne Minervois



SOURD Nicolas
06 70 75 97 30
nicolas.sourd@auode.chambagri.fr

Conseillère viticole spécialisée Corbières

ELIS Perrine

(MAD* Aux Vignerons Indépendants)
06 30 28 06 48
perrine.els@auode.chambagri.fr



Conseillère viticole Narbonne littoral Corbières et Hautes Corbières

SALVEIAT Marianne

07 85 65 73 26
marianne.salveiat@auode.chambagri.fr

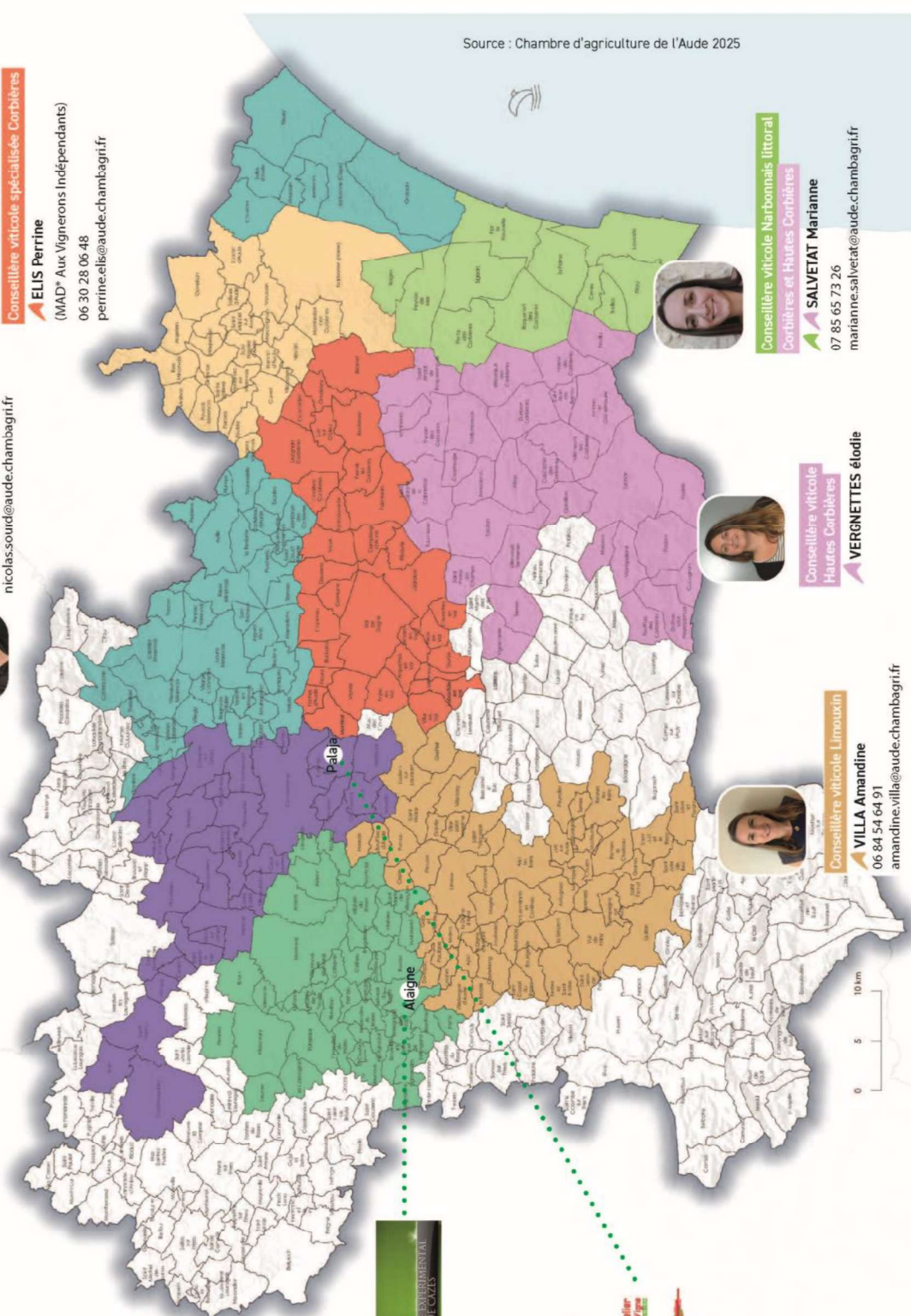
Conseillère viticole Hautes Corbières

VERNETTES Élodie

Conseillère viticole Limouxin

VILLA Amandine

06 84 54 64 91
amandine.villa@auode.chambagri.fr

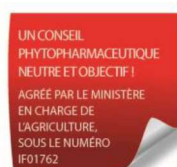


QUE FAIRE APRES UN INCENDIE DANS MON VIGNOBLE ?

Bulletin technique

Directeur de publication : Ludovic ROUX – Chambre d'agriculture de l'Aude – ZA de sautès à Trèbes – 11878 Carcassonne cedex 9 – services.generaux@aude.chambagri.fr – Tél 04 68 11 79 79. Rédacteurs : Elodie Vergnettes, cheffe d'équipe viticulture - Olivier Féraud, Chargé de mission agronomie-sol-fertilité - Photos CAII – Edité par la CAII – Juillet 2025

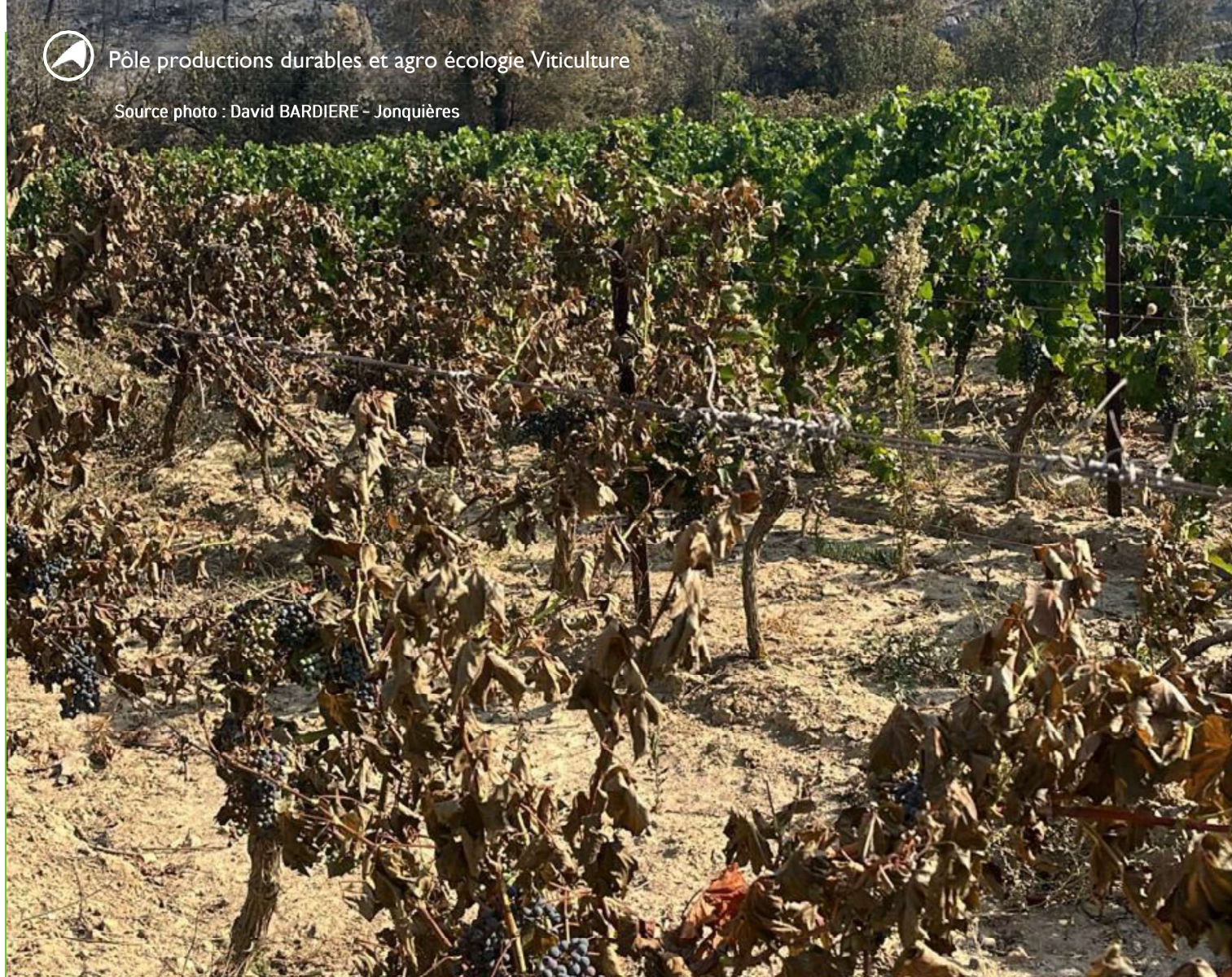
La Chambre d'agriculture de l'Aude est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le n°IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA. S'il existe, le BSV est disponible sur le site Internet de la Chambre d'agriculture ou sur demande. Un rappel des techniques alternatives et consultable dans le « Guide des alternatives » téléchargeable sur le site internet de la Chambre d'agriculture. Pour le respect des bonnes pratiques et des conditions réglementaires, veuillez-vous référer au « Guide des Bonnes Pratiques Phytosanitaires » téléchargeable sur le site internet de la Chambre d'agriculture.





Pôle productions durables et agro écologie Viticulture

Source photo : David BARDIERE - Jonquières



QUE FAIRE APRES UN INCENDIE DANS MON VIGNOBLE ?

Bulletin technique

aude.chambre-agriculture.fr



INCENDIES ETE 2025 Département de l'Aude

L'Eté 2025 aura été marqué par une série d'incendies touchant de plein fouet notre Département.

Concernant celui du 5 Août, d'une ampleur et d'une violence exceptionnelle qui a touché l'ensemble du secteur des Corbières les chiffres sont impressionnants !

Nos pensées se tournent tout d'abord vers les victimes et leurs proches mais il est important de saluer encore une fois le travail des sapeurs-pompiers.

Notre vignoble comme nous pouvons observer sur toutes les photos a encore une fois démontré son utilité pour aider à contenir les incendies et protéger les populations, mais sur le secteur des Corbières, les nombreux hectares arrachés ces dernières années n'ont malheureusement pas pu jouer ce rôle.

Source : Photo Château de Prat de Cest, Bages
Feu du 7 juillet 2025



Source : Photo vue du Domaine des Auzines à Lagrasse
Feu du 5 Août 2025



CONDUITE A TENIR

Pour les Viticulteurs assurés, le sinistre doit pour rappel être déclaré dans un délai de 5 jours. Si ce n'est pas encore fait, contactez votre compagnie d'assurance très rapidement.

Assurés ou pas, nous vous conseillons également de déposer plainte contre X en gendarmerie dans les prochains jours. Attention une main courante n'a pas de portée juridique.

Contactez enfin votre cave coopérative et /ou votre œnologue afin de signaler les dégâts et d'anticiper l'organisation des vendanges (vendange à isoler, risques de « goûts de fumée » issus de molécules de type phénols volatiles).



DIFFERENTS DEGRES DE DEGATS AU VIGNOBLE

Afin d'évaluer la gravité des dégâts sur le végétal, nous avons établi après observations, une échelle de gravité qui vous permettra de mieux apprécier les conséquences à venir. Cette échelle tient compte de la température et de la distance aux flammes et de la durée d'exposition (ressenti pour le végétal entre

300 et 500 °C à 10 m des flammes, en fonction du type de végétal qui brûle et pouvant encore atteindre 50°C jusqu'à 100 m à l'intérieur d'une parcelle).

NB : la circulation de la sève, les tissus conducteurs et autres types de tissus (de soutien, de réserve, de multiplication et de protection) ont plus ou moins été dégradés dans les 4 niveaux établis.

Concernant l'évaluation des dégâts sur la végétation étudiée lors de l'incendie de Prat de Cest, il est important de noter que la végétation avait déjà évolué entre nos 1^{ères} observations réalisées le 9/07 et celles du 18/07. En effet, nous avons pu observer aux niveaux 2 et 3 (voir photos ci-dessous) un débourrement de certains bourgeons dormants (qui sont les bourgeons fructifères pour 2026) sur les sarments, principalement à partir de la position 4-5 et non au niveau des yeux de la base (1^{er}, 2^{ème} et 3^{ème} œil).

Normalement ces bourgeons sont en phase de paradormance ou prédormance (avant la dormance « vraie ») et ne débourrent pas car l'apex exerce un phénomène de blocage hormonal (auxine) qui empêche ce développement de ces bourgeons. Il est possible que l'excès de chaleur empêche ce phénomène de blocage, ce qui provoque ce débourrement.

Ces observations nous conduisent à préconiser pour 2026 une taille courte à coursons et non une taille de type Guyot. A l'heure actuelle, il n'est pas possible de connaître l'évolution de ces bourgeons au cours de la campagne car la climatologie et notamment la réserve hydrique sont certainement les facteurs principaux qui conditionneront leurs développements.

Nous avons réalisé des coupes du 2^{ème} œil de chaque niveau afin d'évaluer la viabilité de ces bourgeons pour 2026 et valider le principe d'une taille courte.

NIVEAU I : Souches irradiées par la chaleur des flammes, feuilles sèches, rameaux encore verts et/ou aoutés, raisins encore verts

les bourgeons dormants (pour la production 2026) semblent peu affectés, idem les prompt-bourgeons (initiation et développement des entre-cœurs)



- Actuellement, ne pas tailler la vigne car si effectivement les prompt-bourgeons sont viables, ils pourraient se développer et donc permettre un minimum de fonctionnement photosynthétique jusqu'à la senescence.
- Si possibilité d'irriguer, ce ne sera que bénéfique pour la reprise en végétation,
- La récolte 2025 est potentiellement perdue car la maturité sera très difficile à obtenir surtout si les précipitations sont faibles.
- Riques bien réels de « goûts de fumée »
- La souche va repartir (pas de perte de fonds) plus ou moins rapidement en fonction de la pluviométrie et /ou irrigation, peu d'incidences sur la récolte N+1 si bonne reprise.
- **Veiller à réaliser une taille courte et soignée cet hiver pour favoriser la reprise en végétation.**

Dégâts de niveau I

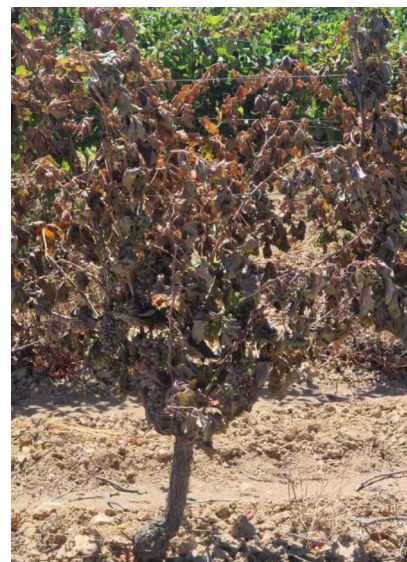


Coupe d'un bourgeon

La coupe d'un bourgeon dormant de la base nous montre des tissus encore verts, turgescents ce qui laisse penser qu'il y a eu peu d'impact de la chaleur sur celui-ci. Les différents tissus du rameau semblent bien fonctionnels.

NIVEAU 2 : Souches irradiées par la chaleur des flammes, feuilles sèches, rameaux et raisins secs et marrons mais intérieur des sarments verts (sève qui circule)

- Actuellement, ne pas tailler la vigne
- Si possibilité d'irriguer, ce ne sera que bénéfique pour la reprise en végétation
- La récolte 2025 est perdue
- La souche va repartir (pas de perte de fonds) plus ou moins rapidement en fonction de la pluviométrie et /ou irrigation,
- Absence d'incidence sur la récolte N+1 uniquement si bonne reprise car il est difficile d'évaluer la bonne viabilité des bourgeons dormants
- **Veiller à réaliser une taille courte et soignée cet hiver pour favoriser la reprise en végétation.**



Dégâts de niveau 2



Bourgeons dormants fructifères en position 6 et 7 ayant débourré 10 jours après le passage du feu.



Coupe d'un bourgeon

La coupe effectuée révèle aussi des tissus encore verts, donc potentiellement fonctionnels. Dans cette situation, ces bourgeons dormants sont certainement viables pour 2026 mais on ne peut pas prédire s'ils vont débourrer prochainement ou pas (comme les bourgeons situés en position 6 et 7 sur le rameau).





NIVEAU 3 : Souches irradiées par la chaleur des flammes, feuilles sèches, rameaux brûlés et raisins secs et marron, intérieur des sarments secs avec la sève qui ne circule plus

- Si possibilité d'irriguer, ce ne sera que bénéfique pour la bonne reprise en végétation
- La récolte 2025 est perdue
- La souche va repartir (pas de perte de fonds) plus ou moins rapidement en fonction de la pluviométrie et /ou irrigation, incidence probable sur la récolte N+1 et potentiellement N+2 car la reprise va être longue. Dans cette situation, les vignes âgées ont un potentiel de bourgeons dormants inférieur aux vignes jeunes, le démarrage de rameaux à partir du tronc et du vieux bois peu être compromis dans cette situation
- **Veiller à réaliser une taille courte et soignée cet hiver pour favoriser la reprise en végétation.**



Dégâts niveau 3



Coupe d'un bourgeon

Et coupe d'un bourgeon dormant qui ne présente pas de différence avec l'état du bourgeon de niveau 2, bien que dans la parcelle, l'impact visuel de la chaleur sur la végétation soit très significatif.



Il est important de noter que comme nous pouvons le constater sur les photos, pour les sarments des niveaux 2 et 3, certains bourgeons dormants ont déjà débourré avec apparition déjà de la 1^{ère} feuille (10 jours après l'incendie), ce qui permet d'affirmer qu'il faut éviter les tailles longues cet hiver.



NIVEAU 4 : Souches complètement brûlées, tout est noir

- Récolte 2025 perdue
- Perte de fond réelle = mort du cep
- Avant d'arracher, attendre le débourrement 2026 pour voir si quelques bourgeons débourrent.

Dégâts niveau 4



Coupe d'un bourgeon

La coupe du bourgeon montre des tissus déshydratés et sec (contrairement aux niveaux 1, 2 et 3), la viabilité de celui-ci est donc bien compromise...

Il faut espérer que les bourgeons dormants du vieux bois et les bourgeons de la couronne, notamment le borgne (ou bourillon) soient moins impactés afin d'obtenir des rameaux pour 2026.



INCIDENCE SUR LES VINS

Tout d'abord, pour les parcelles ayant reçu des « produits retardant », les grappes ne pourront pas être vendangées cette année car ces produits sont impropres à la consommation.

Pour les parcelles potentiellement concernées par les goûts de fumée, veiller à vinifier les raisins séparément.

Causes des « goûts de fumée » :

Les molécules responsables des « goûts de fumée » sont principalement des phénols volatils provenant des bois brûlés lors de l'incendie et transportés par les fumées.

Ces composés peuvent être directement absorbés par les plantes et les raisins (pruine des pellicules) et être associés ensuite à des glycosides lors de la macération.

Attention, ces phénols volatils peuvent apparaître de la vinification mais aussi lors de l'élevage, y compris en bouteille même en l'absence d'odeurs spécifiques avant la mise.

Les odeurs spécifiques sont de type empyreumatique et soufrées.

De nombreux facteurs peuvent influencer le gradient de contamination (cépage exposé, stade phénologique, durée d'exposition, à la fumée, composition des phénols volatils et leur concentration).

Possibilité de réaliser des analyses de précurseurs glycosylés.

Une attention particulière doit également être apportée à l'acidité des moûts et vins ; en effet, les cendres ayant un caractère alcalin, elles peuvent provoquer une augmentation de pH et donc plus d'instabilité dans les vins. Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques bonnes pratiques afin de réduire les conséquences de l'exposition des grappes aux fumées.

Vous trouverez dans le tableau ci-dessous quelques bonnes pratiques afin de réduire les conséquences de l'exposition des grappes aux fumées.

Bonnes pratiques pour limiter l'apparition des goûts de fumée

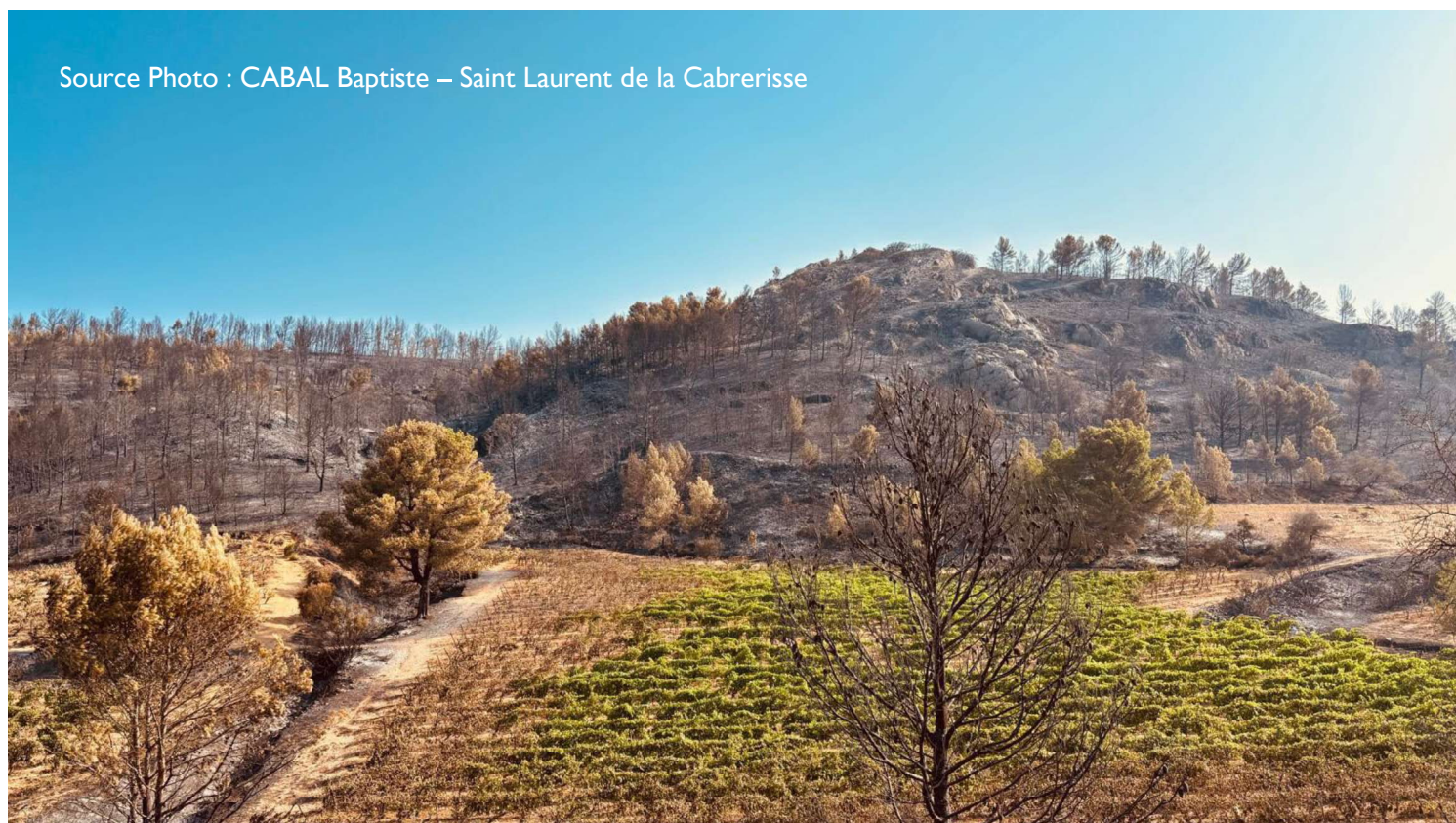
PRATIQUES	CONSEQUENCES
VENDANGE MANUELLE	Minimise la trituration avant l'arrivée en cave
EXCLUSION DES FEUILLES	Les feuilles peuvent contenir des phénols volatils comme les baies
EVITER LA MACERATION	La macération augmente les concentrations en composés responsables
GARDER LE FRUIT A BASSE TEMPERATURE	Limite la macération et l'extraction des composés responsables
PRESSURAGE GRAPPES ENTIERES	Réduction des composés responsables observée sur cépages blancs
SEPARATION DES FRACTIONS DE PRESSE	Les jus de gouttes contiennent moins de composés responsables
REALISER UN BANC D'ESSAI COLLAGES	Le charbon actif a montré son efficacité mais étant non-spécifique peu diminuer la qualité des vins
EVITER LA MACERATION EN FERMENTATION	Diminue le temps d'extraction des composés (vins rouges)
ADDITION DE BOIS ET TANNINS	Réduit l'intensité de la perception du goût de fumée
OSMOSE INVERSE SUR VINS	Peut éliminer les phénols volatils mais pas les composés glycosylés
MISE EN MARCHÉ RAPIDE	Les goûts de fumée peuvent augmenter dans le temps

En complément de ces mesures, d'autres solutions de rattrapage peuvent être envisagées. Rapprochez-vous de votre œnologue concernant la possibilité d'utiliser du charbon actif pour le traitement des moûts et vins contaminés, les collages mixtes, l'osmose inverse ou encore des assemblages pour minimiser le taux des molécules volatiles.

Numéro de crise : 06 77 10 67 49



Source Photo : CABAL Baptiste – Saint Laurent de la Cabrerisse



Vous pouvez contacter vos Conseillers de secteurs pour plus d'informations

Équipe Viticulture

Chef d'équipe viticulture
Conseillère viticole Hautes Corbières



VERNETTES Elodie
06 77 36 18 95
elodie.vernettes@auode.chambagri.fr

Assistante équipe viticulture



SOMPAYRAC Hélène
04 68 11 79 61
helene.sompayrac@auode.chambagri.fr

Chargée de mission viticulture biologique Département de l'Aude



BENNAMANE Sandra
06 74 09 41 64
sandra.bennamane@auode.chambagri.fr

Domaine expérimental de Cazes

Chargé de mission oenologie



GAUTHIER Philippe
04 68 69 11 56 / 06 84 54 64 84
philippe.gauthier@auode.chambagri.fr

Conseillère Expérimentation



MOULINET Laurie
06 07 19 45 21
laurie.moulinet@auode.chambagri.fr

Atelier Bois et Plants de Vigne

Responsable de l'atelier



VIGUIER Didier
04 68 79 79 08 / 06 80 38 96 05
didier.viguer@auode.chambagri.fr

Chargée de mission



CABANNES Corinne
04 68 79 79 08
corinne.cabannes@auode.chambagri.fr



Chargé de mission phytosanitaire vigne et agronomie sol vigne



FERAUD Olivier
06 84 54 64 85
olivier.feraud@auode.chambagri.fr

Chargé de mission et conseiller viticole Narbonne Minervois



SOURD Nicolas
06 70 75 97 30
nicolas.sourd@auode.chambagri.fr

Conseillère viticole spécialisée Corbières

ELIS Perrine
(MAD* Aux Vignerons Indépendants)
06 30 28 06 48
perrine.els@auode.chambagri.fr

Conseillère viticole Narbonne littoral Corbières et Hautes Corbières

SALVEIAT Marianne
07 85 65 73 26
marianne.salveiat@auode.chambagri.fr



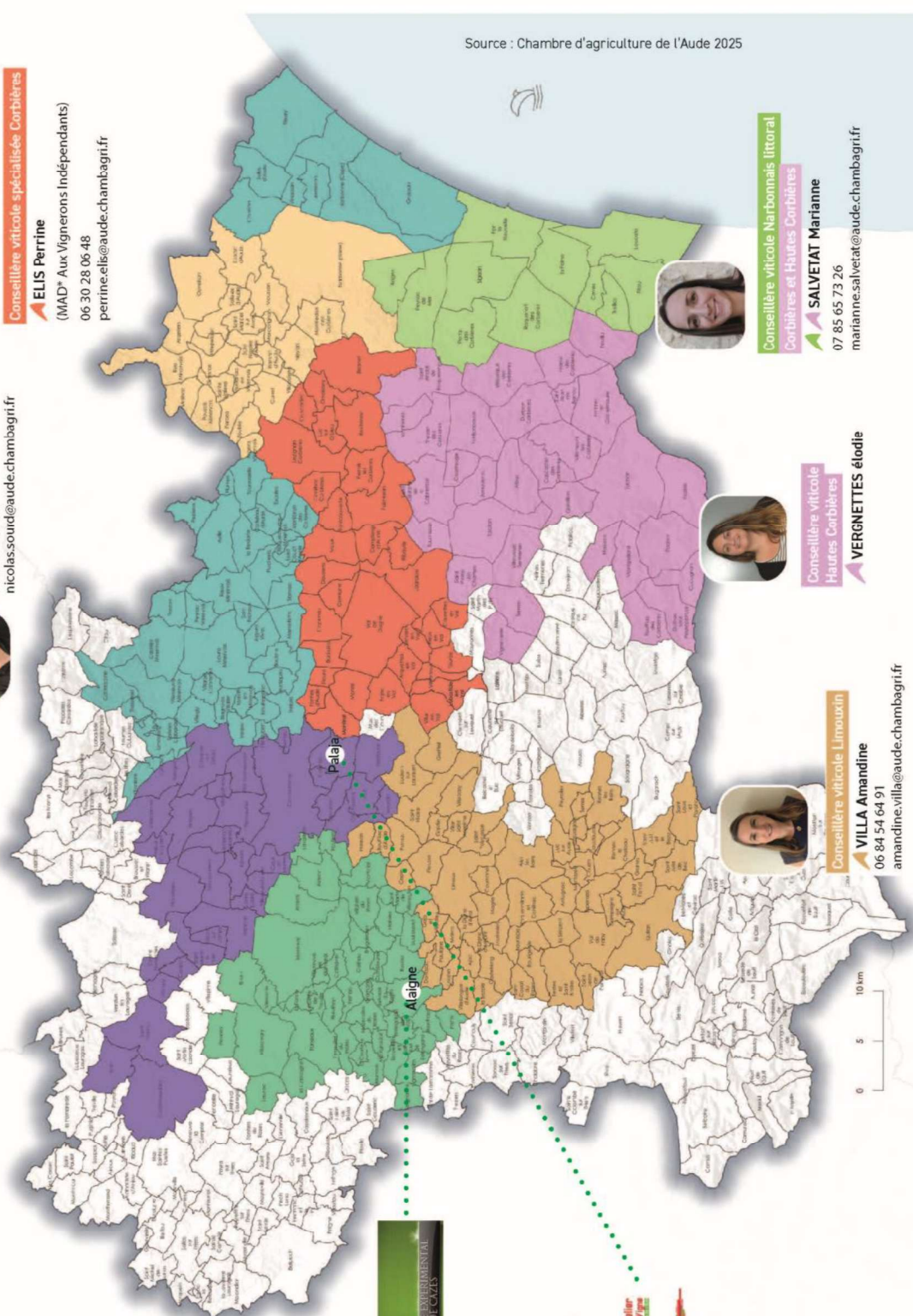
Conseillère viticole Hautes Corbières

VERNETTES Elodie
amandine.villa@auode.chambagri.fr



Conseillère viticole Limouxin

VILLA Amandine
06 84 54 64 91
amandine.villa@auode.chambagri.fr



Source : Chambre d'agriculture de l'Aude 2025

QUE FAIRE APRES UN INCENDIE DANS MON VIGNOBLE ?

Bulletin technique

Directeur de publication : Ludovic ROUX – Chambre d'agriculture de l'Aude – ZA de sautès à Trèbes – 11878 Carcassonne cedex 9 – services.generaux@aude.chambagri.fr – Tél 04 68 11 79 79. Rédacteurs : Elodie Vergnettes, cheffe d'équipe viticulture – Olivier Féraud, Chargé de mission agronomie sol Fertilité en viticulture - Photos CAII – Edité par la CAII – Août 2025

La Chambre d'agriculture de l'Aude est agréée par le Ministère en charge de l'agriculture pour son activité de conseil indépendant à l'utilisation de produits phytopharmaceutiques sous le n°IF01762, dans le cadre de l'agrément multi-sites porté par l'APCA. S'il existe, le BSV est disponible sur le site Internet de la Chambre d'agriculture ou sur demande. Un rappel des techniques alternatives est consultable dans le « Guide des alternatives » téléchargeable sur le site internet de la Chambre d'agriculture. Pour le respect des bonnes pratiques et des conditions réglementaires, veuillez-vous référer au « Guide des Bonnes Pratiques Phytosanitaires » téléchargeable sur le site internet de la Chambre d'agriculture.

