



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

Rapport préliminaire de l'expertise d'Alain Deloire – Vignoble localisé à Saint Laurent de la Cabrerisse suite à l'incendie violent du 5 août 2025

Présents : Olivier Verdale (Président AOP Corbières), Julien Sendrous (Vice-Président AOP Corbières et Responsable Commission Technique), Alain Deloire (Professeur en viticulture, ex Sup Agro Montpellier), Aurélie Giron (Directrice AOP Corbières) & Sylvie Laplaza (Responsable Technique).

À l'initiative du Syndicat AOC Corbières et de sa directrice, Aurélie Giron, une visite d'expertise a été organisée le 12 août 2025, afin d'évaluer les dégâts subis par les vignes à la suite du violent incendie survenu en semaine 32 (août 2025).

Cette expertise a porté principalement sur les cépages Carignan noir et Syrah. **Les parcelles visitées étaient représentatives des différents niveaux de dégâts observés** après cet incendie dramatique.

L'expertise a consisté à :

- Évaluer les dégâts subis par les ceps au niveau du tronc, des bras, des sarments et de leurs bourgeons latents (récolte potentielle 2026), ainsi que sur les grappes.
- Observer, au niveau des sarments, l'état des bourgeons latents contenant les primordia des rameaux primaires (futurs tiges et feuilles) et les primordia d'inflorescences (future récolte potentielle 2026), au moyen de coupes anatomiques.
- Examiner l'état des tissus conducteurs des sarments (xylème, phloème II, cambium) à l'aide de sections longitudinales et transversales, réalisées également sur les coursons, bras et troncs.
- Observer visuellement l'état des grappes.
- Réaliser, à partir de la semaine 34, des études histologiques et anatomiques sur les organes prélevés.



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

Les quatre niveaux de dégâts observés

L'observation visuelle globale du vignoble a permis de distinguer quatre niveaux de dégâts causés directement ou indirectement par l'incendie :



1) Vignes non endommagées

Feuillage vert, grappes normalement développées et en cours de maturation. Ces vignes ont cependant, pour la plupart, subi l'effet des **fumées*** pouvant « marquer » **le raisin et les vins qui en sont issus****.

Actions : Des analyses des composés responsables d'éventuels défauts organoleptiques** sont en cours dans les laboratoires accrédités.

Les mêmes analyses seront effectuées sur les vins finis issus de parcelles ayant subi la fumée mais

qui seront tout de même vendangées, notamment pour produire des vins rosés ou rouges « fruits frais », avec macération pelliculaire inexistante ou courte, afin de limiter l'extraction des composés de fumée (phénols volatils issus des bois brûlés et véhiculés par les fumées).

2) Vignes dont les feuilles ont séché sous l'effet de la chaleur

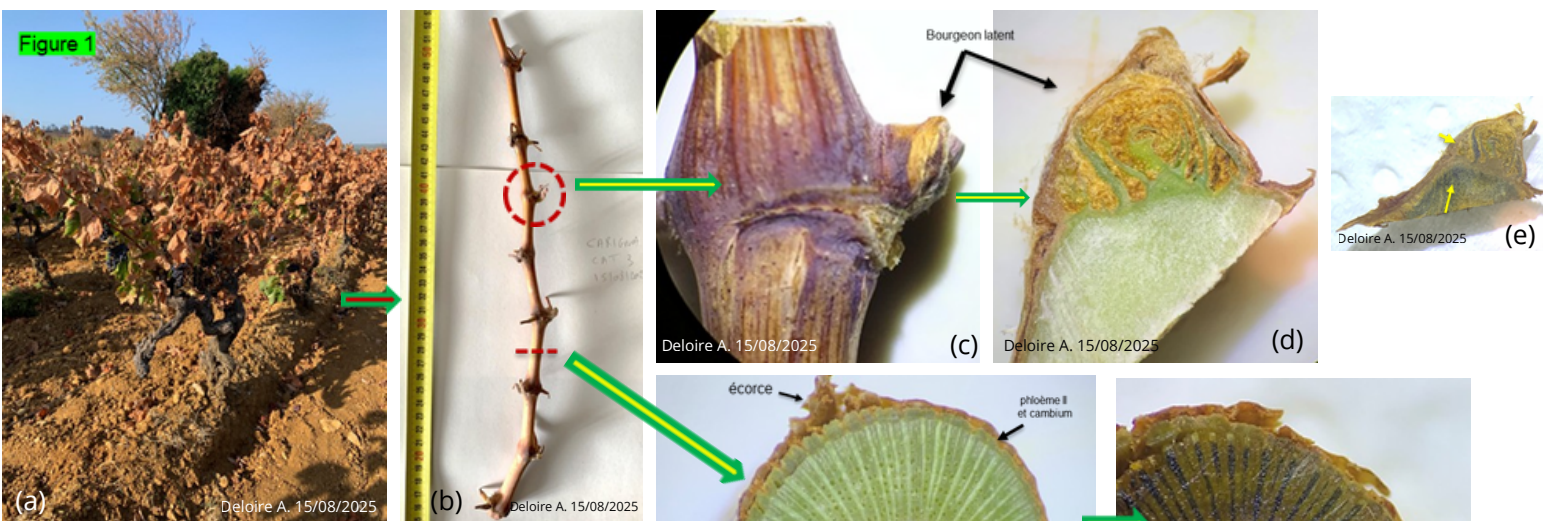
Ces ceps n'ont presque plus de feuilles, ce qui peut compromettre les réserves carbonées nécessaires à la croissance entre débourrement et floraison en 2026. Les grappes, intactes, desséchées ou en cours de dessèchement, ne seront pas récoltées.





Actions :

- Ne pas supprimer les grappes inutilisables : elles se dessècheront naturellement et n'affaibliront pas le cep puisqu'elles ne sont plus alimentées.
- Suivre le débourrement en 2026 afin d'évaluer si les réserves de 2025 permettront un bon développement des tiges et inflorescences.
- Les tissus conducteurs de la majorité des sarments, coursons et troncs sont intacts, et les bourgeons latents ne sont pas nécrosés. Un développement normal des rameaux primaires est donc attendu en 2026, avec éventuellement une récolte.
- À la taille d'hiver, augmenter partiellement la charge en bourgeons (2 à 4 bourgeons/courson selon vigueur) pour optimiser rendement et choix des bois pour 2027.



Dégâts sur vigne dus aux températures de l'incendie (Corbières)

(a) Exemple d'un cep de Carignan dont les feuilles ont séché suite **aux températures élevées** de l'incendie.
(b) & (c) Qu'en est-il des sarments et des bourgeons latents dont la morphologie paraît visuellement intacte ?
(d) & (f) Dans ce type de dégâts liés à l'incendie, les températures extrêmes n'ont pas endommagé les tissus conducteurs du sarment (f: coupe transversale) ni les bourgeons latents (d : coupe longitudinale) porteurs de la récolte 2026.
(e) & (g) La présence de réserves carbonées (amidon) est observée dans les rayons ligneux du bois (flèches jaunes) ainsi qu'au niveau du bourgeon, ce qui constitue un atout pour le développement de la vigne en 2026.

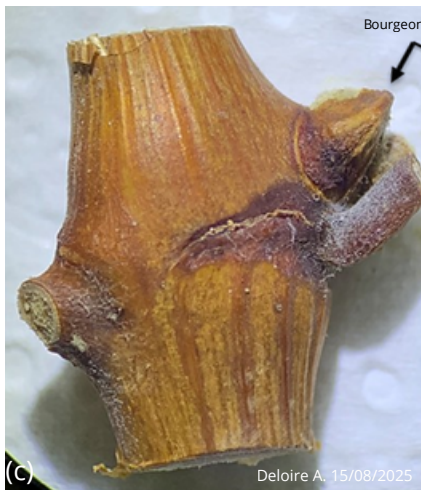


3) Vignes dont les feuilles ont séché sous une chaleur plus intense

Les températures plus élevées ont entraîné la nécrose des tissus conducteurs des sarments et coursons, ainsi que celle des bourgeons latents, même si leur aspect visuel semble normal (d'où l'importance des observations anatomiques). Les feuilles desséchées sont couvertes de cendres ou ont été recroquevillées sous l'effet immédiat de la chaleur.

Actions : Ne pas arracher immédiatement.

Tailler très court cet hiver et attendre le printemps 2026 pour vérifier si certains ceps peuvent être régénérés grâce au débourrement de bourgeons de la couronne ou du vieux bois (la vigne possède six types de méristèmes primaires).



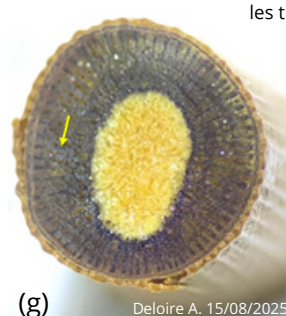
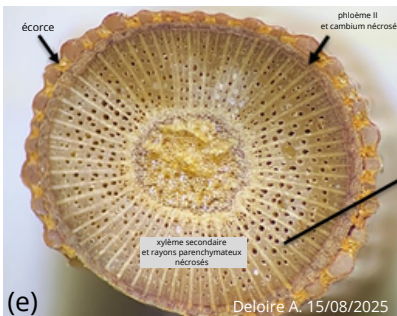
Dégâts sur vigne dus aux températures extrêmes de l'incendie (Corbières)

(a) Exemple d'un cep de Carignan dont les feuilles se sont recroquevillées, ont séché et contiennent de la cendre, suite aux températures extrêmes de l'incendie.

(b) & (c) Qu'en est-il des sarments et des bourgeons latents dont la morphologie paraît visuellement intacte ?

(d) & (f) Dans ce cas de températures extrêmes, les tissus conducteurs du sarment (e & f : coupes transversales) sont nécrosés, de même que les bourgeons latents (d : coupe longitudinale) porteurs de la récolte 2026.

(g) La présence de réserves carbonées (amidon, flèche jaune) est observée dans les rayons ligneux du bois, mais elles sont inutilisables pour le développement de la vigne en 2026, le système conducteur étant nécrosé.

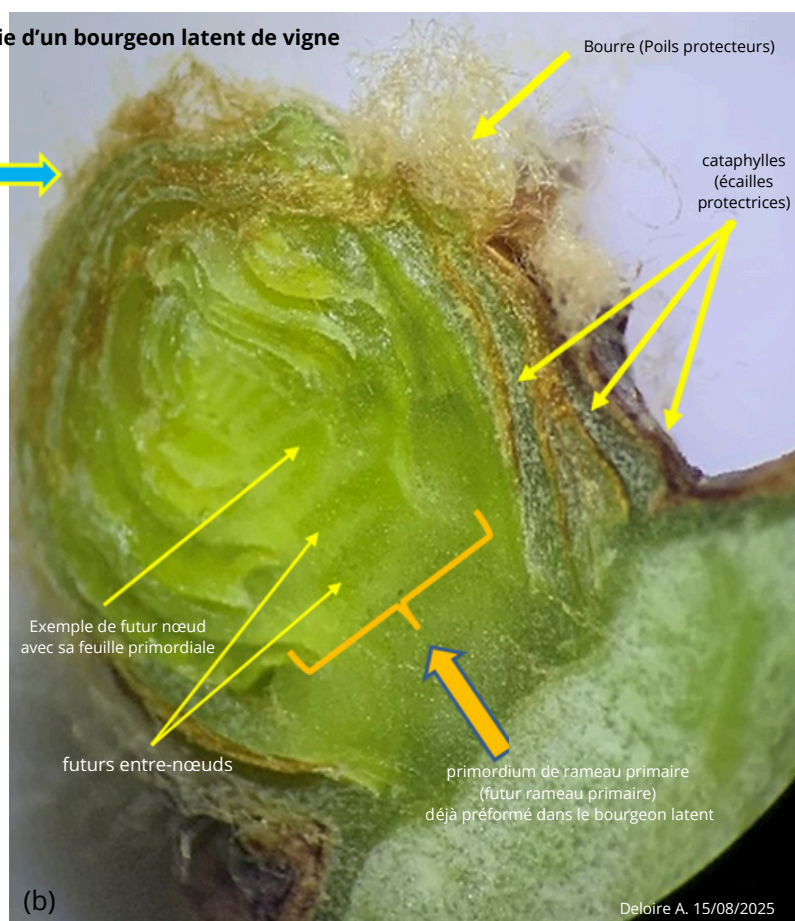
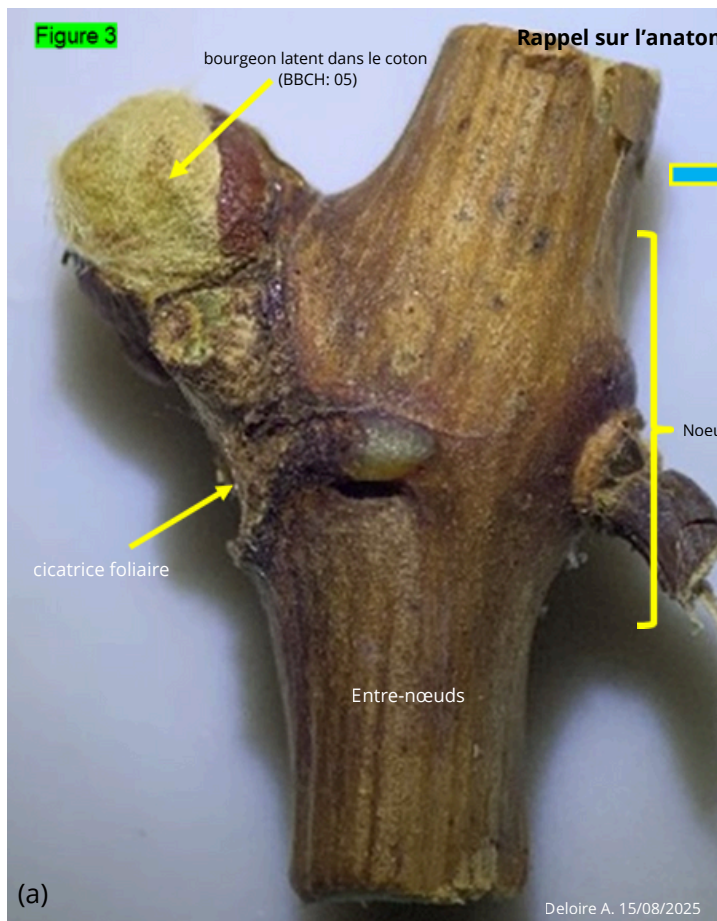




4) Vignes brûlées

Situées en bordure de parcelle, elles sont entièrement ou partiellement détruites et a priori irrécupérables.

Action : Arracher ces ceps, mais attendre le printemps 2026 pour vérifier si certains peuvent être sauvés.





CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

Mais qu'est ce qui se cache dans le bourgeon latent de vigne ?

Il y a le primordium du futur rameau primaire déjà préformé et qui porte principalement :

- Les futurs nœuds et entre-nœuds (entre 8 et 12 suivant les cépages et le niveau de différenciation du bourgeon latent l'année N pour un développement en année N+1)
- Les futures feuilles au niveau de chaque nœud
- Les futures grappes au niveau des nœuds inférieures (je ne développe pas ce point ici) : c'est ce que l'on appelle la fertilité du bourgeon latent.

Donc il est facile de comprendre pourquoi la vigne est taillée pour réguler le rendement potentiel de l'année N+1 pour un bourgeon formé en année N (hors climat tropical).

Quelques informations supplémentaires au sujet de la bourre et des cataphylles...La **bourre** dans un bourgeon de vigne joue un rôle essentiel dans la protection et l'isolation des jeunes tissus en développement.

Rôle de la bourre dans le bourgeon de vigne :

- 1. Protection contre le froid** : En hiver, la bourre (amas de poils laineux) forme une barrière isolante autour des structures sensibles du bourgeon, réduisant ainsi les risques de gel.
- 2. Isolation contre la déshydratation** : Elle limite la perte d'eau en maintenant une certaine humidité autour des tissus internes, ce qui est crucial pendant la dormance et au début du débourrement.
- 3. Protection contre les agressions extérieures** : La bourre agit comme un bouclier contre les insectes, les champignons et autres agents pathogènes qui pourraient attaquer le bourgeon avant son ouverture.
- 4. Facilitation du débourrement** : Au printemps, sous l'effet de la montée de sève et de la hausse des températures, la bourre se détache progressivement, permettant l'émergence des premières feuilles et des futures tiges.

Dans l'échelle BBCH de la vigne, le stade **BBCH 05** correspond justement au stade "bourgeon dans la bourre" ou "bourgeon cotonneux" (woolly bud stage en anglais). Ce stade précède directement le débourrement actif (**BBCH 07-09**).

Un cataphylle est un type de feuille modifiée qui sert à des fonctions de protection ou de stockage, plutôt qu'à la photosynthèse. Les cataphylles sont généralement plus petites, en forme d'écaillés ou épaissies, comparées aux feuilles foliaires typiques. En viticulture, les cataphylles sont souvent considérées comme des écaillés de bourgeons, protégeant les bourgeons en dormance du froid et de la dessiccation.

Syndicat de l'AOC CORBIÈRES

2 bis, chemin de l'allée - Le Château - 11 200 BOUTENAC
Tél. 04 68 27 73 00 - E-mail : secretariat@aoc-corbieres.com



CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

Ces observations et leurs conséquences pratiques peuvent être partagées par le Syndicat Corbières avec l'ensemble des adhérents ayant subi les dégâts de l'incendie.

Des fiches techniques et de conseils, agrémentées de photos, seront réalisées et mises à la disposition des adhérents ainsi que des vigneronns et vigneronnes des Corbières.

**Les composés responsables du goût de fumée sont des phénols volatils : guaiacol, 4-méthylguaiacol, o-cresol, p-cresol, m-cresol produits lors de la combustion de la lignine du bois. Ces produits transportés dans la fumée peuvent s'accumuler et être absorbés directement par la pruine et la pellicule des baies. Ces composés peuvent également rapidement être absorbés dans les baies et feuilles, et ainsi être métabolisés sous des formes non volatiles par liaison à des glycosides par réactions biochimiques. Certains phénols volatils sont retrouvés dans les feuilles de vigne mais aucune étude n'a pour l'instant montrée de translocation significative des feuilles aux baies. Les phénols volatils et leurs formes glycosylées n'ont également pas été montrées comme rémanentes d'une année sur l'autre dans la plante.*

***Le « goût de fumée » ou smoke taint se manifeste par des arômes et des saveurs souvent décrits comme évoquant la fumée, la cendre, les notes médicinales, le caoutchouc brûlé, le bacon, le feu de camp, le cendrier, des caractères terreux, brûlés, secs, « sales » ou encore la viande fumée. Ces caractéristiques sont considérées comme un défaut majeur car elles sont désagréables et peuvent persister longtemps en bouche, affectant la persistance aromatique du vin.*

Les seuils de détection pour les composés clés tels que le guaiacol (75-95 µg/L dans le vin rouge) et le 4-méthylguaiacol (65 µg/L dans le vin rouge) sont relativement bas, ce qui signifie que même de faibles concentrations peuvent entraîner une altération perceptible. Il est important de souligner que la perception du goût de fumée est subjective et varie considérablement d'un individu à l'autre. Des études ont montré qu'entre 20% et 25% des personnes ne sont pas sensibles au goût de fumée.