



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.





CORBIÈRES
DÉFRICHEURS DE SAVEURS

- 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.



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).

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



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.



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 vigneron 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.