

Botrytis Cinerea (ou pourriture grise)

Caractéristiques : Champignon polyphage (se nourri de nombreux végétaux) et formant un léger voile grisâtre comme une cendre poudreuse.

Développement : Il se développe par l'alternance d'humidité, de soleil et va habiller le raisin d'un voile pour absorber l'eau. Cela va flétrir le grain et favoriser la concentration en sucres.



Conséquences :

- Lors des vendanges il faut effectuer des tries successifs afin de recueillir le nectar sans pourriture vraie. Il faut seulement les grains contenant un moût très riche en sucres non transformés, ce qui demande un travail considérable

- Rendement très faible à l'hectare (25 à 28hl/ha)
- Risque de tout perdre si dans les derniers jours avant les vendanges, une détérioration météo fige les grappes.



Par exemple dans le Bordelais, pour bénéficier de l'appellation Sauternes, les vins proviennent de raisins à surmaturité (pourriture noble - ou raisins botrytisés) qui sont récoltés par tries successifs.

La vinification donne des vins puissants, gras, avec des complexités aromatiques (noix, fruits exotiques mêlés aux notes florales).

On les garde généralement de 10 à 50 ans.