

inerte. En outre, le sulfitage habituellement pratiqué à ce stade peut être raisonné et limité, les moûts non oxydés étant par la suite moins combinants.

### ➔ Une poche souple contient le gaz inerte

Le gaz inerte est contenu dans une réserve souple dimensionnée au même volume que le pressoir. Avant le remplissage de la cuve, la protection doit être assurée par un apport de CO<sub>2</sub> ou de neige carbonique exogène au système. La vidange de ce gaz s'opère grâce à un système de purge. Ainsi, avant le premier cycle, et en moins d'une demi-heure, un petit compresseur chasse les gaz interstitiels résiduels contenus non seulement dans la cuve remplie de vendange mais aussi, dans le système de drainage et de collecte des moûts. Ces gaz sont alors remplacés par l'azote. Ensuite, c'est la réserve souple, laquelle est à la fois reliée à la cuve du pressoir et à la maie étanche, qui fournit directement l'azote. La protection s'opère par transfert du gaz par des canalisations de grand diamètre. Ainsi, à chaque fin de cycle de pressurage, la membrane en se rétractant provoque une aspiration de gaz inerte dans la réserve plutôt qu'une aspiration d'air atmosphérique, comme dans les équipements



**UNE POCHE SOUPLE** contient le gaz inerte qui est aspiré pour remplacer le gaz du pressoir.

classiques. En outre, hormis la petite quantité de gaz perdue lors de la purge du système au démarrage du programme, le gaz est entièrement recyclé et récupéré après chaque cycle de pressurage.

### ➔ Plusieurs paramètres mesurés

"Pour cette première année d'utilisation, poursuit Vincent Cruège, nous travaillons en colla-

de manière traditionnelle, sans la protection d'azote. Des échantillons ont été prélevés au cours du pressurage. D'autres, le seront tout au long de la vinification et de l'élevage. Le suivi de différents paramètres analytiques classiques, ainsi que le dosage des précurseurs d'arômes nous permettra de mieux appréhender les séquences d'extraction mais aussi la préservation des arômes fruités."

### ➔ Suivi des composés phénoliques

Enfin, une analyse précise de tous les composés phénoliques extraits à chaque cycle est réalisée. En effet, selon leur nature, les composés phénoliques réagissent plus ou moins pour former des quinones (voir encadré). Or, la nature des composés phénoliques extraits varie au fur et à mesure des cycles de pressurage. Sur la première presse, il y a peu de composés phénoliques réactifs alors que dans les presses suivantes, ils le sont potentiellement beaucoup plus. Et comme avec ce nouveau système, ils sont désormais protégés de l'oxydation, ils gardent tout leur pouvoir de combinaison pour la suite.

L'idée qui est au cœur de cette expérimentation, consiste à tenter de suivre l'évolution des teneurs des différents composés phénoliques dans les jus extraits de façon à bâtir un indice qui permettrait de dire à partir de quand il est risqué d'incorporer les nouveaux jus au futur vin dès lors que ces jus contiendraient trop de composés phénoliques combinants. A suivre.

MARIE-NOËLLE CHARLES

**EN SAVOIR PLUS** ➔ **Le château la Louvière** est situé à Léognan (Gironde) en appellation pessac léognan. Il fait partie des vignobles André Lurton et compte 60 ha en production dont 13 en cépages blancs dont 90 % en Sauvignon.

laboration avec la Faculté d'œnologie de Bordeaux qui pilote une expérimentation sur le sujet. Nos deux pressoirs de 80 hl chacun ont fonctionné en parallèle avec strictement la même vendange et les mêmes programmes de pressurage. Le pressoir "témoin" a été piloté

**LES JUS SONT DIRIGÉS VERS UNE MAIE ÉTANCHE** remplie de gaz inerte.



## BRÈVES

➔ **Réduire les ZNT.** L'IFVV engage un programme d'expérimentations visant à disposer de matériels permettant de réduire les zones non traitées (ZNT). La loi prévoit en effet que ces zones peuvent être réduites de 20 m à 5 m ou de 50 m à 5 m, si, notamment, l'équipement de pulvérisation est reconnu par l'administration. Or, il n'existe pas de matériel reconnu pour la vigne à ce jour. ●

### ➔ Cairanne se dote d'un quai de réception.

La cave de Cairanne s'équipe d'un nouveau quai de réception vibrant, ce qui permet de respecter au mieux la vendange. Pilotage des vannes et nettoyage de la tuyauterie sont automatisés. Il permet également une grande finesse dans l'aiguillage des apports en lien direct avec le classement des parcelles. ●

### ➔ Castel investit dans l'embouteillage.

Le groupe bordelais Castel lance la construction d'un immense centre d'embouteillage en pays de Loire, à la Chapelle-Heulin. Un investissement d'environ 30 millions d'euros qui permet d'embouteiller 200 millions de cols par an, et de créer une centaine de postes pour un total de 200 salariés. Ce projet fait suite au regroupement des sociétés Friedrich et Sautejeau-Beauquin, rachetées par Castel, qui occupent une place importante sur le marché des vins de Loire. ●