



viti

LEADERS

de la vigne au vin

Bien choisir sa cuve Le fond et la forme

LOGICIELS DE GESTION DU VIGNOBLE

**ONZE APPLICATIONS
MULTIFONCTIONS**

Choisir sa forme Du volume mais moins d'acidité en cuve ovoïde

La vinification cuve ovoïde apporte plus de volume et de « fruits » que les vinifications classiques. Est-ce grâce à la forme ou au matériau de la cuve ?

Elles ont la forme et si l'on pousse un peu la porosité de l'œuf, ce sont les cuves ovoïdes en béton. De l'expérience de ceux les ayant adoptées l'on retient la prise de gras sans batonnage et l'amplification des arômes fruités des cépages.

Mais le profil particulier des « vins œufs » est-il attribuable au matériau ou à la forme de la cuve ?

Aucune étude ne permet de trancher mais : « Nous allons tenter de répondre à cette question cette année grâce à un financement de la Région Corse », indique Nathalie Uscidda, responsable du secteur recherche œnologie microbiologie du CRVI, le Centre de recherche viticole de Corse qui a été travaillé en premier sur la cuve ovoïde en 2009. *Quatre vinifications sur le cépage vermentino vont être suivies au clos Canarelli. Notre comparaison portera sur une cuve carrée béton, une cuve ovoïde en béton, une cuve carrée inox et un demi-muid.* »

Au Clos Fornelli, en Haute-Corse, c'est l'élevage post FML du cépage rouge niellucciu qui va être suivi dans des cuves similaires à celles installées sur le clos Canarelli.

Les conclusions sont prévues pour la fin 2012. En attendant la société distributrice des cuves,



Bonna Sabla, met en avant, pour expliquer la prise de volume, un « mouvement de vortex » qui maintiendrait les lies constamment en suspension. L'argument, au départ repris par les vignerons, a fait son temps.

« Le vin est en effet trouble tout au long de l'élevage », constate depuis deux ans Fabien Casteing, propriétaire du domaine Moulin Pouzy à Cunèges en Dordogne. *Le fait qu'il n'y ait pas d'angles expliquerait de manière plus rationnelle la suspension permanente des lies.* »

UN VIN PLUS GRAS, PLUS SINGULIER

« Le vermentinu issu de l'œuf a été jugé plus gras que celui issu de la cuve inox », affirme Nathalie Uscidda qui a mené en 2009 des essais comparatifs au domaine précurseur du clos Canarelli. *Les arômes de fruits sont exaltés ce qui n'empêche pas de garder la griffe du vermentinu. C'est un vin singulier.* »

L'avis est partagé par Julien Belle du centre œnologique de Cadillac, sur le sauvignon comme sur le discret sémillon.

“ La cuve ovoïde apporte du gras au vin sans batonnage des lies et exalte les arômes de fruits. ”

Pourquoi ? « Avec le laboratoire bordelais Sarco, nous avons dosé les arômes fermentaires, les composés soufrés, le glutathion... mais nous n'avons constaté aucune différence significative », indique Nathalie Uscidda. *Mais, si la somme des molécules aromatiques est égale la répartition ne l'est pas. La molécule responsable de l'arôme d'ananas est, par exemple, plus concentrée dans le vin issu de l'œuf. Mais nous aboutissons à des constatations plus qu'à des explications. Cela nous pousse à refaire des tests sur l'impact de la forme et du matériau.* »

Encensé par les utilisateurs questionnés, l'œuf ne l'est pas que pour ses qualités organoleptiques. « Les lies tamponnent l'oxygène et même s'il y a des échanges gazeux au niveau du béton, il est possible de réduire le taux de SO_2 libre. C'est une attente de plus en plus prégnante dans les chais », expose Julien Belle. *Sur les cépages blancs bordelais une concentration à 15-20 mg/l est facile-*

Depuis
90 ans

 **STATION**
OENOTECHNIQUE
DE CHAMPAGNE

 **MARTIN**
VIALATTE

 **OENOFRANCE**

 **PROVINHY**
L'hygiène en œnologie

 **VINITECHNIC**

 **ACETI**

Produits œnologiques,
matériels, consommables et produits d'hygiène
Conseil, analyses et prestations spécifiques.

www.sofralab.com

CES CUVES QUI ONT DES FORMES



Tronconique : cubique ou oblongue, la forme évasée de ces cuves permet de garder le chapeau de marc plus facilement immergé. « Elle favorise les phénomènes d'extraction, en créant un contact plus poussé entre le moût et les pellicules de raisins. Cela conduit à des vins à la fois plus riches et plus tendres » explique-t-on au château Margaux.

L. AUBERT/PIXEL IMAGE



Cubique : aussi longue que large et profonde. « Comparée à une cuve rectangulaire qui a la même surface au sol, la cuve cubique permet une meilleure extraction au cours des remontrages, explique François Collard du château Mourges des Grès à Beaucaire dans le Gard. La surface de contact marc/jus est la même mais il y a moins de raisins encuvés dans la cuve cubique. Le chapeau de marc est donc moins épais. Le lessivage des premières couches de pellicules est de fait moins poussé. Il y a moins de risque d'extraire des tanins durs. »

D. LEFEBVRE



Elliptique : « elle dispose de la même pression sur le qu'un fût, mais avec un volume supérieur, dit-on chez Bonna Sabla. Elle donnera des vins marqués par le fruit. » L'emprise au sol est son gros défaut.

D. LEFEBVRE



Kwevri : cette sorte d'amphore géante en terre cuite est enfouie dans le sol. Stéphane Bannwarth, viticulteur dans le Haut-Rhin, stupéfait par la fraîcheur des vins élevés sans soufre ajouté qu'elle donne, l'a adopté. La porosité de la terre cuite permet les échanges thermiques mais pas ceux d'oxygène. L'intérieur des kwevris est enduit d'un mélange de cire d'abeille et de miel obturant ainsi les pores de la céramique.

D. LEFEBVRE

ment envisageable. » Mais la cuve ovoïde a aussi ses défauts.

ATTENTION À L'ACIDITÉ DE LA VENDANGE

« Le vin vinifié dans l'œuf est moins tendu. Lors de nos essais, le pH et l'acidité fixe étaient plus faibles qu'en cuve inox, constate Nathalie Uscidda. La cuve ovoïde consommerait de l'acidité ce qui fait perdre de la tension au vin.

Attention donc à l'acidité initiale de la vendange et la souche de levure choisie. Elle doit préserver l'acidité. »

Julien Belle quant à lui, n'a jamais mesuré de baisse d'acidité sur le vin de Fabien Castaing comme sur ceux des autres domaines ayant adopté l'œuf. « La sensation d'acidité est parfois différente mais uniquement à la dégustation. Le gras apporté par

l'œuf gomme alors l'acidité du vin. » Un dernier point conclut ce zoom « aux lunettes noires » : les fuites. Des problèmes d'étanchéité sur des cuves béton Bonna Sabla ont été constatés mais aucun n'est a priori attribué à des cuves ovoïdes.

D'après la société ce problème serait désormais résolu.

Séverine Favre