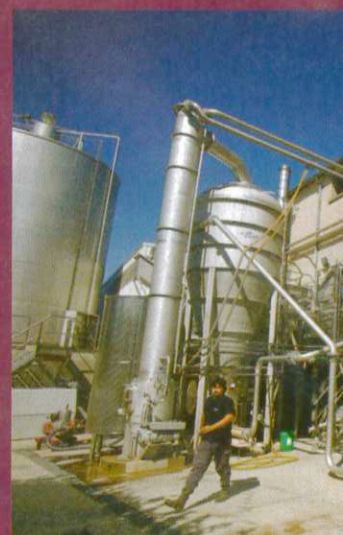


La vinification des rouges en pha

« Nous collons aux souhaits de notre clientèle, essentiellement des cavistes »

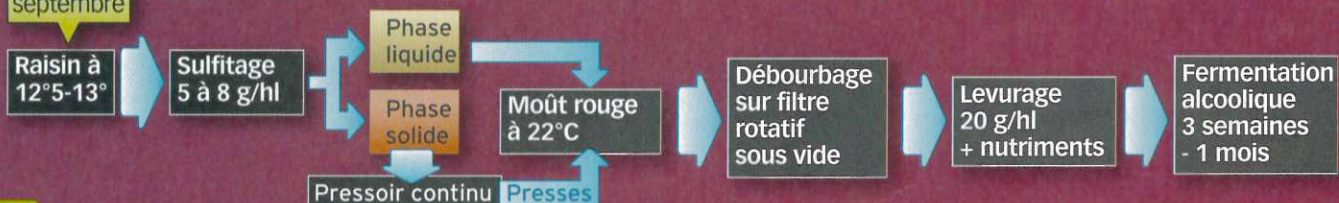


SUR LE SITE DE CLARET, BRUNO DANELUZZI reçoit des raisins provenant aussi de Baillargues, Saint-Gély et Assas.



Courant septembre

Elaboration d'un merlot gouleyant chez Les Vignerons du Pic



LE TÉMOIN

Bruno Daneluzzi
 ● 54 ans,
 ● Directeur de l'Union de coopératives Les Vignerons du Pic à Assas (Hérault)
 ● 190 coopérateurs
 ● 960 ha
 ● 52 000 hl de vin de pays d'OC, d'AOC Coteaux du Languedoc et Pic Saint-Loup
 ● Commercialisation auprès de cavistes (70 % en France, 30 % à l'exportation)
 ● Prix moyens départ cave : 4 € pour les VDP, 5 à 8 € pour les coteaux-du-languedoc, 10 à 15 € pour les pic-saint-loup

Depuis 2004, Les Vignerons du Pic vinifient une grande partie de leurs vins rouges en phase liquide, après avoir traité le vendange par flash-détente. Ils produisent ainsi des vins gouleyants, fruités et peu tanniques.

Les Vignerons du Pic regroupent quatre caves coopératives : Assas, Baillargues, Claret et Saint-Gély dans l'Hérault.

Seul le site de Claret est équipé pour vinifier les rouges en phase liquide. Seuls les vins de pays sont vinifiés ainsi. « Nous vendons exclusivement à des cavistes, précise Bruno Daneluzzi, directeur de la cave. Il nous fallait des vins de pays gouleyants, frais et ronds. C'est le contraire de ce que l'on faisait dans la région : des vins structurés, parfois lourds. » Afin de satisfaire la clientèle, l'union vinifie à Claret près de 20 000 hl des 50 000 hl qu'elle produit.

Trois semaines à 18°C

Arrivée au chai, la vendange est sulfitée entre 5 et 8 g/hl selon l'état sanitaire, puis elle est traitée par flash-détente. « Nous ne travaillons que des raisins dont le degré minimum est de 12,5 à 13 % vol. Nous ne vinifions pas de la

sorte des raisins de 11 % vol. A la sortie, nous pressons immédiatement. Nous sommes encore équipés d'un pressoir continu, mais nous réfléchissons à investir dans deux pneumatiques pour améliorer la qualité de nos jus. »

Les Vignerons du Pic assemblent les jus de la flash-détente et les presses. Ces moûts sont à 22°C, déjà colorés et très chargés en débris de pellicules. Avant toute chose, il s'agit de les clarifier. « Nous n'enzymons pas. Nous filtrons sur un filtre rotatif sous vide. Mais les résultats ne sont pas toujours satisfaisants. Pour cette raison, cette année, nous nous équipons d'une flottation pour débourber une partie de nos moûts rouges. »

A la sortie de la flash-détente, il n'y a plus aucun germe dans le moût. Il est vulnérable à tout micro-organisme. « Il nous faut une levure qui s'implante et démarre rapidement la fermentation, explique Bruno Daneluzzi. Par ailleurs,

nos moûts sont souvent pauvres en azote. La souche doit avoir des besoins raisonnables, même si nous apportons des éléments nutritifs pour faciliter les fins de fermentation. »

Elle doit aussi favoriser l'expression des arômes du moût ou produire des notes amyliques. Elle doit supporter des températures de fermentation plus proches de celle d'un blanc que d'un rouge. « LICVK1 correspond à nos critères. Nous levurons à environ 20 g/hl, pour assurer son implantation. » Les fermentations durent de trois semaines à un mois, entre 18 et 22°C. « Plus souvent à 18°C, insiste Bruno Daneluzzi. Cela favorise les arômes fruités. Par contre, nous avons pas mal de fermentations languissantes, voire d'arrêts. Il faut dire que nous ne lâchons pas la température en fin de fermentation. Nous maintenons le froid jusqu'au bout. » Pendant les fermentations, la cave apporte de l'oxygène, au

se liquide



L'INSTALLATION DE FLASH-DÉTENTE des Vignerons du Pic produit près de 20 000 hl de vin par an.

UN FILTRE ROTATIF sous vide de 30 m² clarifie les jus de la flash-détente. Une flottation, installée cette année, permet d'optimiser le niveau de clarification.

(© Photos P. Parrot)



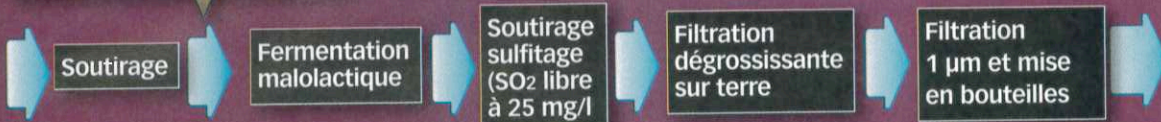
TROIS ETAPES CRITIQUES

- A la sortie de la flash-détente, les jus vont dans une cuve de 5 000 hl, en attendant de passer sur le filtre rotatif. Parfois, le temps d'attente est trop long. Les jus partent en fermentation. C'est ce qui a incité la cave à s'équiper en flottation.
- Les fins de fermentation sont difficiles. Pour éviter les accidents, la cave laisse remonter la température jusqu'à 20-22 °C à partir de 1 005-1 010. Longtemps, elle a maintenu les cuves sous 18 °C durant toute la fermentation pour avoir un maximum d'arômes.
- Les malos démarrent difficilement. Or, la cave ne peut attendre le printemps. Pour accélérer les choses, elle ensemence avec des lies provenant d'autres cuves.

Lies d'une malolactique s'étant déroulée dans une cuve vinifiée traditionnellement

Novembre-décembre

A partir de février ou mars



ON OBTIENT UN MERLOT FRUITÉ, vin de pays d'Oc vendu 2,60 € départ cave.



cas par cas, soit au moyen de remontages à l'air, soit par microbullage. « Cela contribue à arrondir les vins. »

« Une fois les sucres séchés, nous soutirons la cuve pour la mettre au propre. » Les malos s'enclenchent souvent difficilement, le milieu étant très appauvri en azote et autres éléments nutritifs. « Nous avons fait des essais avec les kits malolactiques, mais aucun ne nous a pleinement satisfaits. Et ces kits ne sont pas donnés. Nous préférons utiliser des lies de cuves vinifiées classiquement. » Ces cuves connaissent moins de difficultés d'enclenchement des malos.

Une filtration finale à un micron

Les malos se terminent en général fin janvier. « Nous mettons immédiatement les vins au propre et nous réajustons les SO₂ libres autour de 25 mg/l. » La cave procède alors aux assemblages en fonction des demandes des clients. Comme les vins se clarifient souvent d'eux-mêmes, elle ne les colle pas systématiquement. « Si un collage est nécessaire, nous utilisons de préférence la gélatine ou le blanc d'œuf. »

La mise en bouteilles a lieu au mois de mars, voire avant en cas de rupture

de stock. « Nous ne cherchons pas la filtration stérile. Si nous descendons à 0,45 ou 0,65 µm sur des blancs, nous filtrons au minimum à 1 micron les vins rouges issus de la flash-détente. Au final, nous avons des vins qui se boivent facilement, très aromatiques et fruités. Ce sont de très bonnes bases d'assemblage, mais nous faisons aussi des cuvées à 100 % issues de ce process. Nous avons en particulier un merlot avec un habillage moderne, voire trop pour certains de nos clients, qui vient d'être médaillé. Ce produit correspond très bien aux envies des consommateurs, même si depuis quelques mois, nous sentons revenir des envies de vins plus structurés », déclare-t-il.

Stéphane Seegers

LE BILAN

Les plus

- ✓ Moins de travail en cave
- ✓ Des vins aromatiques et gouleyants
- ✓ Possibilité de vinifier à basse température pour préserver les arômes

Les moins

- ✗ Un moût initial fragile
- ✗ Des fins de fermentation difficiles
- ✗ Des malos qui débutent mal

L'AVIS DE L'EXPERT

Matthieu Lequeux, œnologue conseil chez Natoli & Co à Saint-Clément-de-Rivière (Hérault)

« Ces moûts sont sujets à la réduction »

« Le premier point clé dans ce genre de vinification, c'est la clarification. A l'heure actuelle, les Vignerons du Pic se heurtent à deux problèmes : le débit de leur filtre est insuffisant par rapport à leur installation de flash-détente et le moût est trop dépouillé ce qui explique en partie les problèmes de fin de fermentation. Cette année, ils vont tester la flottation pour éviter cela. La clarification est indispensable, mais il ne faut pas trop appauvrir le moût. Le deuxième

point important, c'est le levurage. Entre 2005 et 2006, en passant de 10 à 20 g/hl, nous avons résolu 60 % des cas de fermentations languissantes. Il faut aussi ajouter des nutriments avant la perte des dix premiers points de densité, pendant la phase de croissance des levures. Le dernier élément délicat c'est la gestion de l'oxygène. Ces moûts dépouillés sont très sensibles à la réduction. Un suivi par la dégustation et un apport d'oxygène au coup par coup résolvent ce souci. »

