

INNOVATION - RÉNOVATION

Cuves en verre et bacs plastique : du nouveau pour la vendange

La Champagne est une appellation qui sait innover tout en préservant ses ressources. Chaque récolte apporte son lot de rencontres et d'expériences vertueuses comme ces deux exemples de vinification insolite sous verre et de réparation des précieuses caisses à vendange.

WINE GLOBES AU CHAMPAGNE MARCOULT

Insolite et prometteuse d'après les récentes dégustations, la vinification sous verre continue de motiver les vignerons Florence et Julien Marcoult, à Barbonne-Fayel. A l'utilisation de trois dames-jeannes en 2021 (bonbonnes de 50 litres des années 1970) s'ajoutent des essais sur deux wine globes, contenants neufs de 220 litres qui viennent de recevoir des jus de la vendange 2022. « Les atouts du verre sont multiples, affirme Florence Marcoult, la vinification est naturelle, sans oxygénation, avec diminution forte des apports de SO₂. La surface très lisse évite le développement de micro-organismes. La transparence du verre permet de suivre l'évolution du vin, au jour le jour. C'était impressionnant de voir, durant la fermentation dans les dames-jeannes, les lies évoluer dans un mouvement naturel. De plus, pour leur

nettoyage très simple, ces contenants recyclables sont très économes en eau. » L'expérimentation de la vinification nature sous verre ne doit rien au hasard. Les jus de chardonnays sont sélectionnés à un moment précis du pressurage. Plus tard, un bâtonnage unique s'effectue avec les précautions d'usage, il s'agit d'éviter tout risque d'oxydation.

D'ailleurs, que révèlent les premières tendances des jus 2021 vinifiés sous dames-jeannes et dégustés avant leur mise en bouteilles ? « Nous avons surtout apprécié la finesse aromatique, le tout sans défaut et sans aucune réduction », s'enthousiasme Florence, consciente qu'il faudra encore du temps pour tirer un bilan explicite de l'expérience.



2000 CAISSES RETROUVENT UNE JEUNESSE

L'intense et physique période de vendange laisse des traces chez les cueilleurs... mais aussi le matériel. A l'exemple des caisses qui passent de main en main, tombent au sol, s'entrechoquent, cognent contre tout... On leur en fait voir de toutes les couleurs mais comme on les aime ces bacs, achetés par les anciens, portés par des générations, véritables témoignages familiaux du métier de la vigne.

Ainsi, après chaque récolte, la casse est là, sur une poignée, un bord, un fond... Heureusement, les viticulteurs peuvent compter sur Thierry Eruwene, soudeur sur plastique châlonnais (Plastic Welding). Armé de sa torche chauffante

et de ses baguettes colorées, il fait des miracles en moins de 20 minutes. Avant cette vendange 2022, Thierry aura réparé 2000 caisses pour une quarantaine de clients (vignerons, coopératives, maisons). « Avec parfois des caisses vieilles de 40 ans, comme des Stamp ou Allibert qui font partie de la mémoire viticole et familiale des exploitations. »

Bon à savoir, l'artisan soudeur peut intervenir sur d'autres matériels : entonnoirs des pressoirs, palettes, cuves Graf, pièces de pulvérisateurs ou d'effeuilleuses, tuyaux, pendillards et autres flasques.

Thierry Perardelle