



CE NOUVEAU PRESSEUR BAPTISÉ INERTYS et proposé par la société Vaslin-Bucher, permet de limiter au maximum l'oxydation des raisins sans ralentir le temps global de pressurage.

La fraîcheur aromatique mieux préservée

PRESSURAGE SOUS GAZ INERTE ➔ Pour vinifier ses blancs secs de cépage sauvignon, le château La Louvière a récemment acquis deux nouveaux presseurs dont il n'existe actuellement en France que six autres exemplaires. Leur originalité : ils assurent le pressurage sous gaz inerte.

“ **S**ur un cépage comme le sauvignon destiné à élaborer un blanc sec, la protection des baies contre l'oxydation est indispensable pour préserver les futurs arômes du vin, indique Vincent Cruège, œnologue et vinificateur du château la Louvière. Cette protection doit commencer dès la vendange et elle doit concerner chaque opération de transport ou de transfert. Pendant l'élaboration du vin, le pressurage est identifié comme une phase critique majeure. Que ce soit au moment du remplissage, pendant le pressurage ou

lors de l'émiettage, les risques d'oxydation sont élevés avec des effets irréversibles. De plus, après chaque cycle de pressurage, pendant la phase de décompression et avant les rebêchages, il y a une entrée d'air obligatoire

par les drains à travers le marc. En effet, pour éviter toute dépression quand la membrane se rétracte, il y a une aspiration d'air dans la cuve du presseur et donc un risque d'oxydation du marc. ”

TRAQUER L'OXYDATION DÈS LA VENDANGE Et après aussi

Pour qu'un vin blanc sec de sauvignon puisse exprimer une excellente fraîcheur aromatique, il faut préserver ses arômes variétaux fruités et éviter le brunissement des jus. Pour cela, il faut traquer, dès la vendange, toutes les causes possibles de mise en contact du raisin avec l'oxygène. L'enjeu est d'éviter le risque principal qui est une oxydation enzymatique des composés phénoliques du raisin qui aboutit à la formation de quinones lesquelles sont considérées comme de véritables “ pièges à arômes ”.

➔ Lever le point critique du pressurage

Avec ce nouveau presseur dénommé Inertys que propose la société Vaslin-Bucher, tous ces points critiques liés au pressurage peuvent être levés sans ralentir le temps global de pressurage. Le système offre plusieurs intérêts tout au long des opérations. Avant l'arrivée des baies, la cuve est remplie sous gaz inerte (azote). Après le pressurage, le marc est protégé pendant les rebêchages. Enfin, au lieu d'être écoulés dans une maie ouverte, les jus sont dirigés dans une maie étanche remplie, elle aussi, de gaz