



Le système Inertys consiste à remplir d'azote le pressoir à cuve étanche, une fois qu'il est chargé en raisin, via une maie hermétique de réception des jus. À mesure que la membrane du pressoir écrase le raisin (cycle de pressurage), l'azote est récupéré dans une réserve souple qui se gonfle.

► En début d'un cycle, un préinertage permet de chasser l'air de la cuve, évitant la formation de poches d'air entre les raisins qui conduiraient à une oxydation.

DES JUS CLAIRS. « Tout l'intérêt de ce matériel est qu'il combine les avantages d'un pressoir pneumatique à programmation séquentielle et une protection contre les oxydations », indique l'œnologue. La programmation séquentielle permet de monter en pression par paliers successifs sans phase de rebêchage, contrairement au pressoir classique, où chaque phase de pression est suivie d'une phase de décompression. « L'objectif est d'appliquer des poussées lentes et faibles pour ne pas bloquer le jus dans la matière, ni abîmer les pellicules. Il faut accompagner l'écoulement naturel du jus. En procédant ainsi, on limite la formation du gâteau de marc et par conséquent le nombre et la durée des rebêchages. Cet aspect est très important car c'est pendant les phases de rebêchage que le moût est le plus exposé aux phénomènes d'oxydation et qu'il y a un risque d'extraction de végétal. L'injection d'azote à ce moment-là apporte une sécurité supplémentaire vis-à-vis des oxydations », poursuit-elle. Le nombre de rebêchages peut être diminué de deux

tiers par rapport à un pressoir pneumatique non séquentiel.

Les séquences de pression-décompression s'ajustent en fonction de la qualité de la vendange, du cépage et du millésime. « L'opérateur a la main sur le programme. Tout peut changer en cours de pressurage. L'année dernière, sur le sauvignon, nous avons extrait 80 % du jus de goutte avec des pressions inférieures à 600 g, en appliquant des paliers de 50 à 150 g », indique l'œnologue.

Par la suite, l'inertage sous azote est particulièrement intéressant pour préserver la qualité des vins de presse et des composés organoleptiques extraits de la pellicule qui amènent du gras aux vins.

« Les vins de presse, obtenus avec des pressions supérieures à 1,5 bar, ne présentent aucun phénomène d'oxydation (pas de brunissement des jus), ni d'excès de tanins. Nous avons pu les réintégrer totalement au jus de goutte avant fermentation, sans filtrage préalable. Dans un schéma classique de vinification, nous sommes obligés de filtrer les vins de presse pour les débarrasser des particules oxydatives et de l'excès de tanins, puis de procéder à une fermentation séparée avant assemblage, ce qui représente un coût supplémentaire », poursuit-elle.

UN TEMPS DE PRESSURAGE PLUS LONG.

Au final, le rendement en jus de qualité est proche de 100 % avec Inertys. Par comparaison, il est en moyenne de 60 % pour un pressoir continu et de 85 à 90 % pour un pressoir pneumatique séquentiel sans inertage. « Dans un contexte de diminution de rendements des appellations, ce gain de volume nous intéresse au plus haut point. Il permet de récupérer la totalité des rendements de l'appellation dans un schéma de production qualitatif », ajoute Joël Elissalde.

En revanche, le temps de pressurage est plus long. Il faut compter quatre heures environ pour effectuer un cycle complet avec trois à quatre phases de pression, au lieu de trois heures dans le cas d'un pressoir classique pneumatique et de trois heures trente pour un pressoir pneumatique séquentiel sans inertage. La différence s'explique par les opérations de préinertage, de remplissage et d'évacuation du gaz. Chaque phase de pression dure trois à dix minutes selon la matière.

Sur dix jours, 400 tonnes de vendanges ont été pressées dans le nouveau pressoir, l'équivalent de deux cycles de pressurage par jour. L'ensemble des cuvées de blanc, mais aussi de rouge, a bénéficié de cette nouvelle technologie. « L'effet sur rouge est plus difficile à