

évaluer, en raison de la présence d'antioxydant dans le vin. Mais si le système préserve les arômes des blancs, il doit avoir le même effet sur les rouges », estime Hélène La Guerche.

Sans essais comparatifs, il est difficile d'évaluer avec précision l'impact réel de la technique. Qu'importe, l'équipe technique des vignobles Despaigne est convaincue des bienfaits de l'inertage. « Dans des millésimes peu favorables, notre objectif est d'exister quantitativement avec un produit qualitatif. Nous ne pouvons pas nous permettre d'avoir un creux commercial. »

Pour la première année de fonctionnement, la vendange a été déchargée dans un conquêt vibrant, éraflée puis acheminée vers le pressoir à l'aide d'une pompe. « À terme, nous souhaitons décharger directement les raisins dans le pressoir par gravité. Peut-être serons-nous amenés à modifier notre schéma de vinification : pourquoi pas baisser les doses de soufre ? La chaîne n'est pas encore parfaite », conclut Joël Elissalde.

S. SI.

ESSAIS ITALIENS

Plus de richesse aromatique

Une expérimentation menée à l'échelle industrielle dans l'entreprise italienne Pojer & Sandri, en 2002, sur plusieurs cépages aromatiques (muller-thurgau, traminer, sauvignon...) montre que le pressurage sous gaz inerte permet d'enrichir les vins en composés aromatiques. Cet enrichissement est dû, principalement, à la possibilité de réintroduire les vins de presse, fortement pourvus en composés aromatiques pelliculaires (thiols essentiellement), dans les jus de goutte. Les échantillons obtenus sous azote présentent en sortie de presse une différence de couleur limitée par rapport au jus de goutte, à l'exception de la dernière fraction de jus de presse.

Économiquement, il est donc possible de valoriser 10 à 12 % des fractions de jus de presse normalement dé-

classés pour des vins de qualité inférieure.

Le vin ainsi produit est également davantage pourvu en composés antioxydants (glutathion). Les auteurs n'observent pas de différence de stabilité durant l'élevage entre les modalités classiques et inertées. Il convient alors de mettre en œuvre les pratiques habituelles de protection contre l'oxygène après pressurage (sulfitage, élevage sur lies...). Enfin, les essais menés en Italie semblent montrer qu'il est possible (sous certaines conditions) de réduire les apports de SO₂ avant fermentation en ne recherchant que son action antiseptique. Signalons que cette technique nécessite un contrôle strict du procédé et son adaptation au cépage.

Source : Istituto Agrario di San Michele all'Adige.