

Inertys La fin de l'oxydation des jus

PRESSURAGE L'Inertys de Bucher Vaslin protège la vendange et les jus de l'oxydation durant le pressurage. Deux caves en sont équipées. Leurs vins blancs et rosés sont plus fruités et plus aromatiques.

PAR CHRISTIAN SIMON



- **Le matériel** : c'est une option que Bucher Vaslin propose d'installer sur ses pressoirs pneumatiques. Ce système permet d'effectuer tout le cycle de pressurage sous azote, entièrement à l'abri de l'air. Le constructeur l'avait dévoilé au Vinitech en 2004. Deux caves s'en sont équipées l'an dernier.
- **Le principe** : la cuve et la maie du pressoir sont raccordées à une réserve souple en PVC, remplie d'azote. Le volume de cette réserve est le même que celui du pressoir. Au remplissage, la cuve est inertée. Lors du pressurage, l'azote contenu dans la cuve est chassé vers la réserve

souple. Lors des rebêchages, il est réaspiré dans la cuve du pressoir. L'azote circule entre le pressoir et la réserve en passant par la maie. Tout est géré automatiquement.

- **L'intérêt** : l'Inertys préserve les jus de presse de l'oxydation et économise l'azote. On peut réaliser plusieurs pressées successives sans purger la réserve, ce qui limite les coûts d'exploitation.
- **Le prix** : cette option est disponible sur les sept modèles de la gamme Bucher Vaslin, de 50 à 450 hl, moyennant un surcoût de 15 %.

Contact : Bucher Vaslin, 49290 Chalonnnes-sur-Loire. Tél. : 02.41.74.50.50.

Ce qu'ils en disent...

Joël Elisalde, directeur technique des vignobles Despagne, à Naujan-et-Postiac (Gironde).
Production de bordeaux blancs et rouges sur 300 ha



« Maintenant, nous réincorporons tous nos jus de goutte »

« Nous utilisons un pressoir Inertys de 150 hl depuis deux ans pour nos AOC Entre-deux-Mers, à base de sauvignon et de sémillon. Nous l'avons acheté 130 000 €. Nous sommes satisfaits de cet investissement, car nous pouvons maintenant réintégrer la totalité de nos jus de presse. C'est rentable. Les jus de presse représentent 15 % de nos volumes. Non oxydés, ils sont qualitatifs, car ils ont conservé toute leur fraîcheur et leurs arômes. Nous ne notons aucune différence de couleur avec les jus de goutte. Avec l'Inertys, nous avons également pour objectif de faire baisser le taux de SO₂ dans le produit final. Comme nous ne voulons pas prendre de risques avec nos vins, nous constatons que ce taux augmente sensiblement d'année en année. Nous disposons maintenant d'un outil pour inverser cette tendance. La mise en œuvre du matériel ne pose pas de problème particulier. Nous aurions simplement aimé que le constructeur installe une sonde pour doser le taux d'oxygène. Nous allons d'ailleurs le faire nous-mêmes. Actuellement, nous remplaçons l'azote tous les sept ou huit pressées, mais nous travaillons à l'aveugle. Le surcoût de fonctionnement par rapport à un pressoir classique reste négligeable, car l'azote est bon marché. En revanche, il faut prendre en compte l'amortissement de l'investissement, ce qui est nettement plus élevé. »

Roger Blanc, directeur technique au Domaine Font Freyde, à Pierrefeu-du-Var (Var).
Production d'AOC Côtes de Provence blancs (2 %) et rosés (98 %) en pressurage direct sur 100 ha



« A la dégustation, on distingue systématiquement une cuvée élaborée avec Inertys »

« Nous avons acheté un pressoir Inertys de 115 hl pour améliorer la couleur et les arômes de nos vins. Nous l'avons utilisé uniquement lors de la dernière campagne, et j'ai déjà constaté un certain nombre de points positifs. Pendant les fermentations, j'ai remarqué la présence d'arômes d'agrumes beaucoup plus marqués. Comme nous possédons aussi un autre pressoir pneumatique classique de 80 hl, nous avons pu pratiquer des dégustations comparatives, cépage par cépage, avant assemblage. Dans tous les cas, les six dégustateurs ont reconnu la modalité Inertys à l'aveugle, en soulignant sa fraîcheur et sa plus grande richesse aromatique. Sur le cinsault, on note une atténuation très nette du goût métallique. Sur syrah, la couleur de nos rosés était beaucoup plus claire. C'est justement l'un des objectifs que nous poursuivons. Ce procédé devrait nous permettre aussi de limiter les doses de SO₂. C'est une exigence grandissante de nos acheteurs. Il faudrait avoir davantage de recul pour se faire une idée sur ce matériel. Il faudrait notamment observer comment les vins évoluent dans le temps, mais il faut reconnaître que les premiers résultats sont prometteurs. »