

RECHERCHE :

Rechercher

COGNAC ET ARMAGNAC | CHAMPAGNE | BORDEAUX ROUGE

Une vinification dans un oeuf

par Christophe Eyquem publié le mardi 19 octobre 2010 - [Actualités](#) | [Technologie](#) | [Vignobles](#) | [Enologie](#)



C'est un drôle d'engin que cet oeuf qui est en fait une cuve qu'est en train de tester un domaine de Bergerac Monbazillac pour vinifier sa récolte de 2010. Vigneron créateur et inventif, Fabien Castaing qui gère le [Domaine de Moulin-Pouzy](#) à Cunèges (Dordogne) a en effet décidé de vinifier une partie de sa récolte de Sauvignon blanc dans une cuve ovoïde innovante.

La cuve ovoïde, à juste titre dénommée « l'oeuf », est un procédé de vinification très novateur mais qui s'inspire toutefois de l'Antiquité. Cette cuve ressemble en effet aux dolia romaines, de grosses jarres en terre cuite qui pouvaient atteindre les 2 000 litres et qui servaient à l'élevage du vin. Le Falerne, célèbre vin de l'Antiquité, était ainsi élevé dans des vases vinaires de forme ovoïde enterrés dans le sable.

La technologie de la cuve-oeuf

L'oeuf pèse 1,5 tonne, équivaut à trois barriques et 900 bouteilles, c'est un objet moulé en ciment d'argile, sans soudure (qui coûte tout de même la bagatelle de 3 200 euros HT). Sa conception sans aucun liant ni adjuvant de synthèse, mouillée à l'eau de source lui donne une paroi poreuse qui participe à l'oxygénation du vin. Cette technologie a été mise au point par la maison Nomblot (Bourgogne).

Les phénomènes théoriques en jeu

L'approche est scientifique et sur le papier intéressante : la forme ovoïde de la cuve avec absence d'angles favorise l'apparition d'un courant en forme de vortex assurant un mouvement perpétuel des lies ([mouvement Brownien](#)) et stabilise mieux le « gras ». Ainsi, quand dans une barrique traditionnelle, le vigneron doit enlever des lies, avec cette cuve oeuf, il n'a rien à faire.

La paroi poreuse de l'oeuf permet également d'optimiser l'expression de son contenu en jouant un rôle tampon d'oxydo-réduction. Ce type de cuve ovoïde permet également de laisser plus de lies (apport de gras supplémentaire ainsi qu'un effet stabilisant naturel vis à vis des risques de précipitations tartriques et protéiques).

Les résultats attendus sur la production

Cette cuve doit permettre une vinification minimisant l'intervention humaine (pas de bâtonnage puisque le mouvement vortex maintient les lies en suspension) et permet une oxygénation ménagée du vin sans l'aromatisation apportée par le bois.

La récolte attendue privilégie donc les arômes du cépage.

Quand est-ce qu'on pourra goûter ?

La cuvée **Optimum de Moulin-Pouzy en Bergerac blanc sec** (100 % Sauvignon Blanc) sera en vente dès l'automne prochain. Des dégustations seront organisées en avant-première au domaine dès les mois de mai ou juin 2010.

Description de la cuvée. Nouveau cépage (une parcelle plantée en 2007) et un nouveau mode de vinification. Vendanges manuelles. Des raisins poussés à une maturité avancée (arôme de fruits exotiques). Vinification en cuve ovoïde.

Source : www.sudouest.fr

Partager sur Facebook

1

Ajouter un commentaire

Connectez-vous avec Facebook [Se connecter](#) ou votre email [Se Connecter](#)

Ajouter votre commentaire

Les commentaires

CATÉGORIES

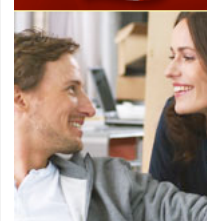
Actualités
Agenda
Bonnes Affaires
Codaly
Conseils
Dégustations
Evènements
Guide
Primeurs
Salons
Technologie
Vignobles
Enologie

BILLETS RÉCENTS

A venir

ARCHIVES

A venir



Dynamisme



Sociabilité

Cliquez ICI

GROUPON

**SUSHI
À
VOLONTÉ
à Paris**

Ici



à partir de

5€