

Viticulture. Fabien Castaing, vigneron à Cunèges, a installé dans son chai une cuve ovoïde tout à fait originale et unique en Bergeracois pour vinifier un blanc sec.

Le bon vin est dans l'œuf

Un œuf dans les chais ? À coup sûr, c'est inhabituel et c'est même la première fois qu'on en voit apparaître un dans le vignoble bergeracois. Plus précisément chez Fabien Castaing, du Domaine de Moulin-Pouzy, à Cunèges. De cet œuf ne sortira que

du vin d'excellence puisqu'il s'agit bel et bien d'une cuve de vinification.

« Pour la naissance de mes enfants, je lance une nouvelle gamme que j'ai appelée Optimum de Moulin-Pouzy », explique Fabien Castaing. Cette nouvelle gamme se décline sur trois vins, positionnés plutôt en haut de gamme. Un bergerac rouge sera ainsi issu d'une sélection parcellaire particulière avec des raisins poussés à une maturité avancée, un monbazillac sera élevé longuement et vinifié en barrique en chêne depuis une sélection de grains nobles d'une parcelle vieille de 60 ans. Pour le bergerac blanc sec, Fabien Castaing a planté en 2007 une nouvelle parcelle 100 % sauvignon avec des raisins là aussi poussés en vendanges manuelles.

« Pour ce blanc sec, je voulais des arômes de fruits, avec du gras mais je ne voulais pas de boisé », précise Fabien Castaing. Pour chacun de ces Optimum, le vigneron a fait appel à son œnologue-conseil Julien Belle. C'est lui qui a soumis l'idée de la cuve ovoïde pour la vinification du blanc sec. « Fabien a des envies, il me les soumet et je tente de lui apporter des réponses. »

La cuve ovoïde est donc la réponse appropriée pour vinifier un blanc sec

Il existe trois tailles de cuves ovoïdes allant de 6,7 hl à 30 hl. Celle-ci est la plus petite et elle a coûté 3 200 € HT à Fabien Castaing, transport compris. À rapprocher de son équivalence en barriques, soit trois de 650 à 700 €, qu'il faut remplacer tous les deux ans. (Ph. Réussir le Périgord)

afin qu'il délivre tous ses arômes, reste gras sans prendre de goût boisé. « L'œuf est en ciment d'argile ; sa micro-porosité permet donc un échange d'air naturel, souligne Julien

Belle. Il est moulé d'une seule pièce afin qu'il n'y ait aucune aspérité à l'intérieur. Sa forme et les différences de températures en haut et en bas créent un vortex, un courant circulaire, un peu comme un petit tourbillon dans une bonde de baignoire. » Tout l'intérêt est là, dans ce vortex qui permet de travailler les lies en suspension dans un jus toujours en mouvement. « C'est de la technologie qui est mise au service du produit et de la nature », s'enthousiasme Julien Belle. Pourtant, cette forme ori-

ginale de cuve s'inspire des Dolia, ces grandes jarres ovoïdes en terre cuite que l'on trouvait à l'Antiquité et dans lesquelles on fabriquait... du vin.

Pour Fabien Castaing, cet œuf n'est pas un gadget : « C'est un investissement à long terme et qui répond à une démarche globale de développement du vignoble de la parcelle à la vinification en passant par le fruit. »

LIONEL ROBIN

l'entreprise

EARL Vignobles Castaing
Domaine de Moulin-Pouzy à Cunèges
3 salariés
Secteur d'activité : viticulture



50 ha de vignes dont 40 en production

NEW HOLLAND T6000 PLUS CONFORTABLES ET POLYVALENTS



De 101 à 141 ch, les 5 modèles de la Série T6000 Plus établissent les nouvelles normes d'un tracteur polyvalent.

- Le meilleur couple et le meilleur rapport poids/puissance de sa catégorie
- Cabine suspendue Confort Ride™ et pont avant suspendu Terraglide™.
- Pont avant SuperSteer™ et système Fast Steer™.
- Fonctions automatisées à la demande...



S.A.S. Jean PORCHER

ST-YRIEIX-LA-PERCHE (87) 05 55 08 14 30
CONDAT-SUR-VÈZÈRE (24) 05 53 50 31 84

CHAMBON

NOUVEAU à RIBÉRAC (24) ZA La Borie - Villetoureix 05 45 98 61 83
Route d'Agen - BERGERAC (24) RN 89 - MUSSIDAN (24)
05 53 57 08 30 05 53 81 71 89



Julien Belle, l'œnologue, et Fabien Castaing, le vigneron, goûtent un jus témoin de cuve classique et un extrait d'une cuve ovoïde. (Ph. Réussir le Périgord)

Le Domaine de Moulin-Pouzy

Le Domaine de Moulin-Pouzy est une exploitation familiale existant depuis 1898, date à laquelle la première parcelle de vigne a été plantée, sur Pomport. Aujourd'hui, Fabien Castaing représente la cinquième génération de vignerons et cultive maintenant 50 hectares, également répartis sur Pomport et Cunèges. L'EARL vignobles Castaing est adhérent des Vignerons indépendants, dans ce cadre elle est engagée dans la démarche de qualité Qualenvi. Fabien Castaing travaille cinq appellations : bergerac rouge, bergerac rosé, bergerac sec, côtes de Bergerac et monbazillac. Il faut y ajouter le jus de raisin Douceur d'automne et un vin mousseux de méthode traditionnelle appelé Fines bulles.