

# Les cuves ovoïdes au banc d'essai

**ELEVAGE** ➔ Des essais comparatifs pour évaluer l'influence des cuves bétons en forme d'œuf sur les vins par rapport à une vinification classique ont été menés. Les résultats sont nets : plus d'arômes fruités, plus de gras en bouche.



Agent Nombrot

**LES CUVES EN "ŒUFS"** permettent un élevage des vins sans les boiser et un respect du fruit. Elles favorisent la suspension naturelle des lies grâce aux mouvements de vortex créés, induisant un apport de gras plus élevé.

Jusqu'à présent, pour tester l'influence d'une cuve béton ovoïde sur le vin, on ne pouvait s'en remettre qu'au vécu des vignerons qui avaient choisi ce type de contenant. Bien que la plupart de ces observations "empiriques" quant à l'influence des ces "œufs" sur les vins convergent : davantage d'arômes fruités et de gras en bouche. Des résultats qui seraient obtenus grâce à une "consommation" naturelle des lies, sans bâtonnage, liée aux mouvements de vortex qui les maintiennent constamment en suspension. Ce qui n'est pas pour surprendre Marc Nombrot, directeur commercial de l'entreprise du même nom qui fabrique ce type de cuve. "Le

béton naturel qui compose ces cuves est microporeux ce qui permet une microoxygénation des vins à l'instar de ce que qui se passe dans les barriques mais sans boiser les vins, pour un plus grand respect du fruit."

## Des essais en Corse, au Clos Canarelli

Mais pour aller au-delà de cet empirisme et pour la première fois, des essais plus poussés ont été réalisés par le Civam de la région Corse sur le millésime 2009 dans un domaine prestigieux, au Clos Canarelli. Un vin blanc de vermentinu a été vinifié et élevé dans un "œuf" de 6,7 hl et comparé à une vinification "classique" en cuve inox. Des dosages de glutathion et d'autres "molécules marqueurs" comme les arômes fermentaires, les

terpènes, les composés soufrés, les thiols volatiles, ont été réalisés afin d'évaluer l'influence de ces cuves sur les caractéristiques chimiques du vin. "Les résultats de ces dosages montrent que le vin vinifié dans "l'œuf" possède plus d'arômes fermentaires fruités ainsi qu'une concentration en

## "Le béton naturel qui compose ces cuves permet une microoxygénation des vins"

citronelol plus élevée", constate Nathalie Uscidda, responsable du secteur recherche œnologie microbiologie du Civam. Les analyses révèlent par ailleurs que le vin est moins acide, avec un pH à 3,9 contre 3,75 en cuve inox et

qu'il possède un petit peu plus d'acidité volatile (0,2 g/l en plus). Coté glutathion : aucune différence n'a été décelée. "À la dégustation, les vins vinifiés en "œuf" paraissent moins tendus, moins vifs mais plus harmonieux avec une belle concentration aromatique et davantage de complexité. Ces résultats doivent toutefois être confirmés par de nouveaux essais", note Nathalie Uscidda. Autre constat : la fermentation alcoolique a été plus longue de trente jours par rapport à celle en cuve inox mais la malo s'est déclenchée plus rapidement.

## Davantage de gras

Le Château Thénac, en côtes de Bergerac, a lui aussi réalisé des essais comparatifs sur le millésime 2009 sur un même sauvignon blanc dont une partie a été vinifiée et élevée dans une cuve béton ovoïde et l'autre en barrique bourguignonne. "Nous cherchions dans ces essais à comparer l'apport de gras entre un bâton-

nage régulier réalisé dans la barrique et le brassage naturel des lies dans "l'œuf". Nous avons constaté une différence entre les deux contenants avec, pour la cuve en œuf, une texture du vin et un apport de gras plus intéressant et plus intense. Les arômes

de fruits étaient également plus présents. L'utilisation de l'œuf nous semble intéressante pour un assemblage dans notre cuvée haut de gamme mais pas nécessairement en cuvée seule", explique Dominique Papon, œnologue au Château Thénac.

### " Bluffé " par les résultats organoleptiques

Julien Belle, directeur du Centre œnologique de Cadillac, a dégusté ces essais. " Bluffé " par les résultats organoleptiques, il a lancé cette année deux expérimentations plus poussées sur deux cépages et deux terroirs : un essai sur du sauvignon blanc en bergerac et l'autre sur du sémillon en graves. " Des comparaisons, avec des

analyses à l'appui et des dégustations à l'aveugle, entre les vins vinifiés dans " l'œuf " et les témoins vinifiés en cuve en fibre ou en inox d'un volume équivalent sont prévues. " L'analyse des arômes et du glutathion seront réalisés par l'ISVV de Bordeaux. " L'intérêt d'étudier des parcelles différentes est d'évaluer l'impact de ces cuves également sur des vins issus de parcelles moins qualitatives. Le vin dans l'œuf sera vinifié avec le moins d'intervention possible sauf si une réduction éventuelle ou un problème sont décelés ", précise Julien Belle. Des analyses d'oxygène dissous sont également au programme pour mesurer la microoxygénation.

MAGALI-EVE KORALEWSKI

AVIS D'EXPERT

## “ Gagner en pureté et en précision ”

➔ Nous avons acquis une cuve Nomblot en forme d'œuf, de seize hectolitres, l'année dernière. Au bout de quatre mois d'élevage d'un vin rouge qui venait de passer douze mois en barrique, j'ai été convaincu. Le vin avait retrouvé son fruité, sa fraîcheur et sa minéralité. Nous avons un terroir particulier. Toutes nos vignes sont plantées sur un sol jurassique, contenant des pierres de silex et de l'oxyde de fer piégé dans cette grave de silex, pauvre en eau, très drainant qui apporte un côté sanguin aux rouges. Nos vins sont élevés au minimum deux ans sur lies, parfois jusqu'à quatre ans. Le bois ne correspondait plus à ce que je voulais, même si le vin s'élevé bien en barrique, je cherchais une remise en suspension naturelle des lies et ne voulais plus d'impact boisé. Les lies protègent le vin contre l'oxydation ce qui permet de limiter les doses de SO2. Cette cuve permet d'aller plus loin dans la pureté, de gagner en précision et ce, en étant le moins interventionniste possible.

● Guillaume Keller, Château de Fosse-Sèche, saumur

# SPHÈRE

Donnez une autre dimension à vos vins



En 2008, l'Institut Œnologique de Champagne a décidé de se lancer dans un sujet complexe : mieux comprendre les notions de « Gras et Volume » du vin.

Pour cela, ses laboratoires se sont fait aider par le Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation, Unité de recherche dijonnaise réputée pour l'analyse et la description de ces sensations multiparamétriques. Un gros travail en commun sur l'analyse lexicale et l'analyse sensorielle auprès de dégustateurs naïfs ou chevronnés a permis de mieux appréhender ces sensations tactiles en bouche.

Grâce aux données récoltées durant ces travaux, l'Institut Œnologique de Champagne a mis au point une formulation (pour vins blancs et rouges) répondant à ces sensations particulières que sont le gras et le volume.

TOP COMPO • REIMS • 03 26 77 64 77



INSTITUT ŒNOLOGIQUE  
DE CHAMPAGNE

ZI de Mardeuil - BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex  
Tél : +33 (0)3 26 51 96 00 - Fax : +33 (0)3 26 51 02 20  
email : [ioc@institut-oenologique.com](mailto:ioc@institut-oenologique.com)  
[www.institut-oenologique.com](http://www.institut-oenologique.com)