

POMPES DE REMONTAGE

Les **pompes à piston** sont concurrencées par celle à **queue de cochon**, d'un nettoyage plus facile, et qui transfèrent peaux et pépins sans broncher, ni rien abîmer. Sur le segment meilleur marché des **pompes à rotor souple**, les modèles à vitesse de rotation réduite gagnent du terrain.

En quelques années, l'offre de pompes pour le remontage s'est considérablement élargie. Des machines spécifiquement destinées à cette opération sont apparues.

Quelques équipementiers ont installé des pompes immergées dans des cuves avec des résultats variables. Certains vignerons s'en déclarent satisfaits; d'autres, au contraire, se plaignent d'avoir à les déboucher

Les **pompes à rotor hélicoïde** ont en plus de succès. La vogue en a été lancée par l'italien [Technicpompe](#) de Fara Vicentino (TV). A l'origine, elles étaient conçues pour des liquides chargés. Il a eu l'idée de s'en servir pour le remontage, où elles présentent l'avantage de ne pas se boucher au moindre débris et de respecter les baies et les pépins. L'espagnol [Inoxpa](#) (Chaponnay), Rhône) lui a emboîté le pas. Les hélicoïdes ont en effet une faible hauteur manométrique et ne sont pas autoamorçantes, deux traits qui les limitent au remontage.

Les pompes à rotor souple offrent plus de possibilités. Leur rotor est en Néoprène ou en EPDM, un caoutchouc synthétique qui résiste à la chaleur. "Avec ce matériau, on peut faire de la thermovinification", explique Davis Thivon, de France Cave. Sa société importe le matériel de l'Italien [Liverani](#). Lorsque vous lui faites remarquer qu'il s'agit là d'une de ces pompes centrifuges sévèrement critiquées par les oenologues, il vous réplique que vous confondez tout: "Elles sont volumétriques et non centrifuges." Il n'y a donc pas de brassage du moût en leur sein, du moins en principe. Deux pales successives délimitent ainsi un volume et le déplacent en tournant. David Thivon précise que ses pompes ont un corps de grande taille. De ce fait, elles ne tournent pas très vite. "On est au maximum à 900 tr/min", soutient-il. Après il affirme que la vendange est aussi bien traitée que dans une queue de cochon. Il ajoute qu'il n'y a pas d'échauffement, donc pas de perte de charge et peu d'usure du rotor.

Vu le succès des produits italiens, il y a trois ans, [Cazaux-Rotorflex](#) sortait le premier modèle d'une nouvelle gamme dénommée OEnoflex. "Les pompes tournent plus lentement. Elles sont mieux adaptées au pompage de la pulpe et de pépins", explique Jean-Pierre Savoldelli, directeur de la société.

Bernard Bodin, directeur de la société [Pompes André Bodin](#), ne partage pas l'enthousiasme des ses concurrents. Ses Flexopal furent longtemps la référence française en matière de pompes à rotor souple. Aujourd'hui, elles sont critiquées. On leur reproche de tourner trop vite. Selon Bernard Bodin, les problèmes de cavitation ou de brassage intempestifs ne sont pas dus à l'allure du rotor, mais au diamètre trop faible des tuyaux présents dans les caves. Il ajoute que l'augmentation du volume du corps ne présente pas que des avantages. "Nos concurrents à vitesse lente n'ont plus de débit lorsqu'ils montent à 1 bar. Ils ne peuvent pas remonter le vin à 10 m de haut." Malgré cela, il prépare une nouvelle gamme, à corps plus grand, pour la fin de l'année. "Il faut bien suivre le marché."

Autre tendance, l'arrivée en force des **pompes à queue de cochon**. Elles sont déjà utilisées depuis longtemps pour le transfert de la vendange. Des machines de plus petit diamètre servent maintenant au remontage, puis au pompage de marcs, des vins ou des lies. "Aujourd'hui, elles ne sont pas plus chères que les pompes à piston, et elles se nettoient en 1 min", s'enthousiasme Yannich Ordonneau,

d'Amos Distribution qui propose les pompes [Netsch](#). Pour illustrer à quel point elles sont délicates, il vous explique que les pisciculteurs s'en servent pour transférer des alevins vivants! "Avec ces pompes, il n'est pas nécessaire d'attendre que le jus se sépare du marc. On peut remonter tout de suite", ajoute Gérard Escande, [d'Inoxpa](#). Cette société propose plusieurs modèles parmi lesquels la pompe à queue de cochon Kiber.

Dernièrement, sont apparues **les pompes péristaltiques**. Comme les queues de cochon, elles servent à tout, depuis le transfert de la vendange jusqu'à la filtration. Elles fonctionnent sur le principe de rouleaux qui compriment un tube souple, chassant ainsi le liquide présent à l'avant en créant une dépression à l'arrière. Della Toffola France est l'un de leurs plus ardents promoteurs. Il distribue la marque italienne [Ragazzini](#). "De plus en plus de personnes se rendent compte de la qualité de ces pompes", affirme Francis Latour, le directeur commercial. Il explique qu'elles déplacent sans les écraser peaux, pépins et bouts de rafle. Ses concurrents rétorquent qu'elles sont lourdes, encombrantes et chères et qu'en cas de rupture du tube d'aspiration, rien ne peut empêcher le liquide de s'écouler.

Bertrand Collard