



Le cerveau électronique ArKimède et son déflecteur en haut de cuve, en cours de remontage.

F. CALMELS

[MACÉRATION DES VINS ROUGES]

Le robot vinificateur Arkimède à l'essai

Le procédé Arkimède robotise la macération des rouges. Testé dans des caves du Sud-Ouest, il a été jugé simple d'utilisation et doux, mais demande un suivi gustatif.

Les robots vinificateurs entrent dans les caves. Plusieurs modèles ont été testés dans les vignobles du Sud-Ouest. Ainsi, le procédé Arkimède, doté d'informations simples et précises (type de cuve, forme, dimensions, position de la trappe, vitesse d'extraction...), robotise les opérations de remontage, délestage, pigeage, et oxygénation, de façon précise. Cette méthode, simple et facile d'utilisation, permet une désagrégation complète et efficace du chapeau de marc et une homogénéisation des températures et densités dans la cuve. François David, qui l'a mis en œuvre sur des cuvées de duras, syrah et braucol au Château Clément Termes à Gaillac, relève le caractère souple et simple d'utilisation du procédé. Il lui a permis un

émiettement complet des chapeaux de marc sans brutalité, sans aller jusqu'à l'excès de verdeur ou de notes végétales. Le suivi des IPT (indice de polyphénols totaux) sur ses cuvées robotisées a permis un gain de plus de 30 % et d'obtenir ainsi des valeurs d'indice de 70 sur ses braucols ! Les cuves traitées présentent des fermentations complètes, sèches, rapides, et sans excès d'élévation de température. La négrette et la syrah dans le Frontonnais ont particulièrement bien réagi chez Marc Pénavayre au Château Plaisance : par cycle de vingt minutes, trois fois par jour, sur une cuve cylindrique de 100 hl. Il juge le niveau d'extraction « nettement supérieur au remontage classique à la pompe, sans aller jusqu'à l'excès des systèmes de turbo-pigeur ». « D'une très grande

facilité de mise en œuvre, ce système de remontage séquentiel permet une extraction douce des composés phénoliques, tous cépages confondus. »

► Attention aux notes végétales

L'oxygénation efficace des moûts liée au procédé a limité également les phénomènes de réduction en fin de fermentation alcoolique. Aucun incident œnologique (élévation de l'acidité volatile, déclenchement de fermentation alcoolique) n'a été observé. Cette technique de pigeage robotisé n'exclut pas la possibilité de réaliser des macérations sous marc mais implique un suivi gustatif sérieux attentif et régulier. En effet, en fin de cuvaison, la cuve n'est plus saturée de gaz

carbonique et les phases solide (marc) et liquide (vin) se confondent, des notes végétales excessives peuvent apparaître, notamment sur syrah. Autre bémol à la mise en place du procédé, le décuvaillage n'est pas simplifié pour les cavistes qui ne distinguent plus vin de goutte et marc ! Des dispositions particulières, par cépage et par cuve, doivent être mises en place pour limiter l'apparition de verdeur et d'amertume, notamment la vitesse de rotation du bras vinificateur, la fréquence de rotation et l'arrêt du robot à une densité proche de 1020. D'un très bon rapport qualité-prix, soit 2000 à 6000 euros suivant les systèmes, cet outil paraît pour l'instant être un bon compromis en matière de pigeage. Les essais de mise en œuvre se poursuivront durant la prochaine campagne. FRANCINE CALMELS

Arkimède est distribué par Self Srl à Casale Monf. (AL) Italie
Tél/fax : +390142 72820