

► Depuis qu'elle fermente en barriques, la cuvée haut de gamme du Château Fontvert (Vaucluse) a gagné en intensité colorante, en structure mais aussi sur le plan organoleptique.



Beaucoup de manipulations

- Le démontage d'un des fonds ouvre les fûts.
- L'entonnage est manuel. Le château utilise des caisses de 40 kg. Les fûts restent debout et ouverts durant la fermentation. Ils contiennent près de 180 kg de raisin.
- L'écoulage se fait par basculement.
- Pour découver, deux personnes vident les fûts dans le pressoir.

Un gain que l'on retrouve à l'analyse

● Alcool (%)	13,95	13,95
● AT (g/l)	3,56	3,59
● AV (g/l)	0,46	0,67
● pH	3,55	3,6
● SO ₂ total (mg/l)	29	40
● Sucres réducteurs (g/l)	1,7	1,9
● IPT DO 280	66,4	84,3
● Intensité colorante (ss 1cm)	9,5	11,3

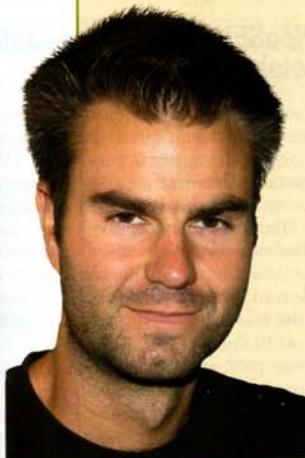


Ces analyses réalisées en juin dernier, juste avant la mise en bouteilles, montrent l'impact de la vinification en barriques sur les vins du millésime 2004. On obtient un gain d'IPT de 25 % et une hausse de l'IC de 18 %.

TECHNIQUE À L'ÉPREUVE

Pour renforcer la structure de ses vins, Yoann Malandain fait

Fermenter ses rouges en fût



Yoann Malandain, responsable du Château Fontvert, à Lourmarin (Vaucluse)

- 21 ha en AOC Lubéron
- 800 hl (60 % en rouge, 30 % en rosé et 10 % en blanc)
- 70 % en bouteilles (65 000 à 70 000 cols), le reste en bibs
- 3 500 cols de la cuvée Collet de Pierrouret vinifiée et élevée en fûts

« On a l'impression que les tanins du bois ont toujours fait partie du vin »

Avant 2004, ce domaine du Lubéron vinifiait en cuve sa cuvée haut de gamme, puis l'élevait en barriques. « Depuis trois ans maintenant, nous la vinifions et l'élevons en fûts », précise Yoann Malandain. En 2004 et 2005, il n'a entonné que neuf barriques de cet assemblage à base de syrah, complétée de mourvèdre. Cette année, la production atteint 19 fûts.

« On a voulu renforcer la structure de notre cuvée Collet de Pierrouret, précise Yoann Malandain. Cette technique n'apporte qu'un gain de structure. On ne recherche pas une décoction de planches. Ce vin est issu d'une parcelle qualitative qui produit environ 20 hl/ha. Avec la vinification en barriques, les tanins du bois s'intègrent au vin de façon presque parfaite. On a l'im-

pression qu'ils ont toujours fait partie du raisin. »

Le château a comparé un lot vinifié en cuve en béton et un autre vinifié en barriques, tous deux élevés dix-huit mois. « Le gain de structure est mieux intégré pour le deuxième cas. On a une structure plus arrondie. »

Yoann Malandain utilise des barriques classiques dont il démonte l'un des fonds pour l'encuvage. Sept barriques utilisées cette année ont déjà servi en 2005. Dix autres sont des fûts d'un vin. Les deux dernières proviennent de la Tonnellerie Bernard. C'est du chêne français, de chauffe moyenne dont l'un des fonds est en Plexiglas. Une ouverture de 30 cm de diamètre y est aménagée pour l'encuvage et le découpage. « Cela nous évite d'avoir à démonter le fond. » Un couvercle pourvu de joints siliconés permet de fer-

mer de façon étanche ce fond. Il se fixe grâce à des vis papillon. Le fût peut alors servir à l'élevage. « Comme on perd en surface boisée, j'ai demandé une chauffe moyenne pour le deuxième fond », complète Yoann Malandain. Une telle barrique coûte 565 € HT, soit un surcoût de 50 € HT par rapport à un fût classique.

La fermentation malolactique sous marc

« Notre objectif est de réaliser cette cuvée sans aucun pompage ou filtration. » La récolte est manuelle. Le raisin passe sur une table de tri. Il est foulé, éraflé, puis entonné dans les barriques posées verticalement sur des palettes. Une fois pleines, Yoann Malandain les déplace à l'aide d'un chariot élévateur dans une pièce climatisée. « On thermorégule autour de 16°C pour faire une légère macération à froid pendant un jour ou deux. » Commence alors le travail de pigeage. « Cela prend deux

minutes par fût, précise Yoann Malandain. A la fin de l'opération, on doit avoir un mélange homogène entre le liquide et le solide. » Il pige deux fois par jour manuellement jusqu'à la fin de la fermentation alcoolique.

Ensuite, il laisse le marc macérer. « C'est là que l'opération devient délicate ! On inerte et on ferme de façon étanche chaque contenant. » Jusque-là, il inertait les barriques avec de l'algal, puis les couvrait avec le fond démonté, et fermait le tout avec du mastic. « Mais on a eu des problèmes d'étanchéité. Cette année, nous avons le système Bernard. Pour les autres fûts, nous avons fabriqué des chapeaux flottants avec du Plexiglas et une chambre à air. Cela nous est revenu moitié moins cher qu'un chapeau sur mesure en résine : 35 €, contre 70 €. » La macération s'effectue entre 20 et 25°C. La malo se déroule sous marc. Il faut donc faire un suivi analytique de chaque fût. « Pour prélever des échantillons, nous avons prévu un orifice

refermable dans nos chapeaux. » La date de découpage est fixée par la dégustation, lorsque les tanins sont enrobés, « en général, deux à trois mois après la fin des fermentations alcooliques ».

Pour le soutirage, le Château Fontvert utilise une canne à air comprimé pour les barriques Bernard. Sur les autres fûts, pour éviter tout pompage, « on écoule en cou-

chant la barrique et en utilisant une grille pour retenir le marc. On élève séparément les presses et jus de goutte pendant dix-huit mois. On les a toujours réassemblés par la suite. » Les presses sont particulières. Elles représentent 33 % du volume et sont moins concentrées que pour les autres vinifications. ■

Stéphane Seegers

L'avis de l'expert Christian

Prud'homme, œnologue conseil, à Redessan (Gard)



« Presque 100 % manuel »

« C'est presque 100 % manuel et nécessite beaucoup de temps et de travail. En récompense, il fait souvent exploser les plus belles parcelles. L'étape clé est la macération postfermentaire. Il s'y produit de nombreux phénomènes

complexes. On travaille alors en anaérobiose. L'alcool continue le travail d'extraction. Le vin qui n'est plus agité par la fermentation se nettoie. Les anthocyanes non stabilisés et les particules en suspension précipitent. Cette macération doit durer jusqu'à l'arrondissement des ta-

nins. Il m'est arrivé de devoir attendre jusqu'au 2 avril ! Le vin est beaucoup plus riche en polyphénols, mais gagne également en qualité gustative grâce au contact avec l'air au travers du bois. Cette technique se développe. Je suis une quarantaine de clients qui la pratiquent. »