

Parce qu'il effectue une mise en bouteilles toutes les semaines et dispose de cuves béton de 250 hl, Henri Bour doit inerte en permanence. Il vient d'investir dans des Inert' bouchons et un système de production d'azote à partir de l'air ambiant. À la clé : des économies de gaz.

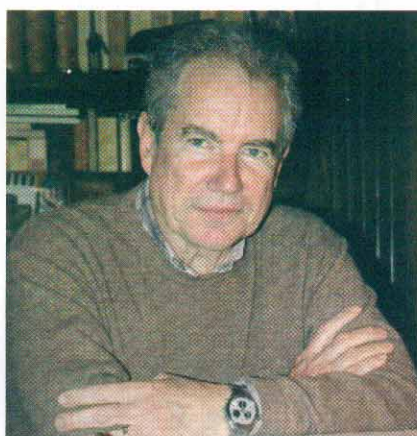
Domaine de Tricastin

L'Inert' bouchon rénove les cuves béton

Avec 300 000 bouteilles et 15 000 Bib produits par an en AOC coteaux du tricastin, le Domaine de Grangeneuve est le leader de l'appellation. Créé il y a 40 ans, à Rous-sas (Drôme), par les parents de l'actuel propriétaire, Henri Bour, le domaine commercialise pour moitié sur l'export et l'autre moitié dans le circuit traditionnel et au caveau. Avec des possibilités de stockage sur places réduites, et également pour des raisons de trésorerie, la mise en bouteilles se fait régulièrement, toutes les semaines.

« Nous avons dix cuvées différentes, et nous faisons de petits lots, avec un étiquetage et une bouteille adaptés à nos différents clients et destinations. De par cette organisation, nous avons sans arrêt quatre à cinq cuves en vidange. De là, naît l'intérêt d'avoir des cuves sous azote, afin de protéger le vin de l'oxydation », résume Henri Bour.

ÉTANCHÉITÉ TOTALE. Pour résoudre le problème, il aurait pu envisager d'adopter des cuves inox de plus petites tailles, à plafonds mobiles, comme il est fréquent de voir aujourd'hui. Mais la cave est équipée de onze cuves béton de 250 hl (ce qui correspond à 30 000



« Nous devrions rentabiliser l'investissement en trois ans », a calculé Henri Bour.

bouteilles par cuve). Et il faut composer avec. « Cette cave est une sorte de mastodonte immobile », compare Henri Bour. Difficile à faire évoluer, à moins de tout détruire et reconstruire. Mais l'investissement est alors sans commune mesure.

Jusqu'à présent, le domaine utilisait un système d'inertage, à base gaz carbonique et d'azote en bouteilles. Mais les couvercles du haut des cuves n'étaient pas étanches au gaz, ce qui provoquait des pertes d'azote et des risques d'oxydation du vin.

C'est dans ce contexte que le domaine a eu connaissance des Inert' bouchons, primés au Sitevi 2005. Leur principe ? Permettre le passage de gaz (donc l'inertage) tout en offrant une étanchéité totale, grâce à un pourtour gonflable et dégonflable à l'air comprimé. « J'ai tout de suite été intéressé par l'aspect étanchéité », explique le propriétaire, qui a décidé de grouper l'achat de cinq bouchons avec un générateur d'azote

à partir de l'azote de l'air. L'investissement se chiffre à 1 450 euros HT par bouchon et 10 000 euros pour le système de production d'azote, le sécheur d'air et le compresseur. « D'après mes calculs, nous devrions rentabiliser le tout en trois ans. »

POUR LA VINIFICATION ET L'EMBOU-TEILLAGE AUSSI.

Comme les cuves sont identiques, il sera possible de déplacer les bouchons et de les utiliser pour toutes les cuves, alternativement. L'installation a tout juste été mise en service ce printemps. Les derniers réglages sont en cours. Il reste encore quelques fuites à localiser et à réparer dans l'ancien circuit. Lorsque tout sera prêt, l'installation fonctionnera quasiment sans intervention humaine. « La production d'azote est automatique, explique Xavier Giron, le maître de chai. Dès que le vin est soutiré, du gaz vient compléter l'inertage. »

L'installation du bouchon est rapide, même si la lourdeur de l'acier nécessite parfois deux personnes pour la manipulation. Les cuves n'étant pas tout à fait carrées, le fabricant a réalisé un ajustement sur mesure.

Même si ce n'était pas la cause première de l'investissement, le fait de disposer d'une production d'azote sur place va sans doute permettre une utilisation de l'inertage pendant la vinification, notamment pour les rosés et les blancs. Une dérivation du circuit d'azote est d'ailleurs déjà prévue pour desservir les cuves de vinification. De même, l'azote va être utilisé pour inerte pendant l'embouteillage.



Dès que du vin est soutiré, l'azote arrive par la vanne de droite automatiquement.