

# Effacité des contenants céramiques

Un essai d'élevage d'un vin rouge de Bordeaux dans différents contenants a été réalisé par la Chambre d'Agriculture de la Gironde, sur une durée de 10 mois.

Le vin utilisé était un Cadillac Côtes de Bordeaux du millésime 2017 constitué de 70% de Cabernet sauvignon et de 30% de Merlot. Les modalités comparées étaient un fût inox de 50 litres, une jarre en porcelaine de 500 litres, un œuf en grès de 225 litres, une barrique ancienne (3 vins préalablement élevés) et une barrique neuve.



## Résultats de la partie technique et des analyses

Pas de variation de pH

Pas de variation de la teneur en alcool

Faible consume (Jarre 0,1% et Œuf 0,9%)

Gestion simplifiée du SO<sub>2</sub> libre

Pas d'augmentation de l'acidité volatile



Nettoyage facilité

Pas d'accroche de tartre

Pas de précipitation de la matière colorante (Pas besoin de dérougir)

## Les résultats de la partie sensorielle (32 dégustateurs) sont :

Absence de réduction

Intensité aromatique renforcée avec une diminution des notes végétales

Amélioration de l'équilibre avec une diminution de la dureté des tannins

# Témoignages & retours d'expérience



Mas de Libian

“ Nous avons testé une jarre Biopythos sur le millésime 2018 avec un vin 100% Mourvèdre. Pour que le test soit intéressant, nous avons mis le même vin dans 4 contenants de matériaux différents, de même volume, interventions identiques. Nous avons été particulièrement interpellés par la grande qualité de la jarre Biopythos en termes de fraîcheur et pureté conférée au vin ainsi que par l'absence de réduction sur un cépage aussi réputé réducteur (la partie « cuve inox » a, elle, bien réduit !). Nous avons donc commandé une seconde jarre suite à ces excellents résultats. ”

Mas de Libian, Hélène Thibon, Vigneronne



Georges Blanc

“ Les vins qui ont fermenté dans la jarre en porcelaine ont le même type de fermentation que dans des fûts, à ceci près qu'il n'y a pas d'arômes boisés. On a par contre une vivacité importante. Les vins sont donc plus tendus avec, dans le même temps, une belle matière. ”

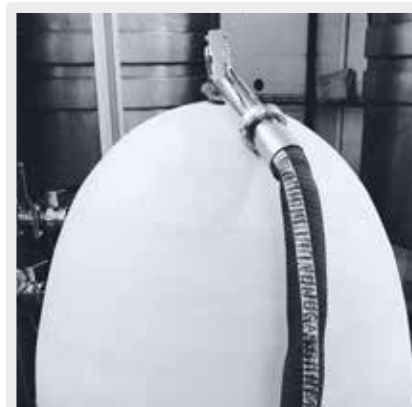
Pour moi, c'est un contenant très intéressant qui peut éventuellement remplacer l'utilisation de fûts car le nettoyage est beaucoup plus facile. ”

Domaine Georges Blanc, Christophe Vial, Vigneron œnologue et Fabrice Sommier, Directeur Groupe



“ Nos Chardonnays cultivés sur les argiles du terroir de Villenauxe la Grande ont un côté charnu et volumineux. L'élevage de nos Chardonnays dans nos œufs de cette même argile apporte au vin une tension, une minéralité allant jusqu'à une fraîcheur iodée et une grande fluidité de nos vins. ”

Champagne Marie Copinet, Alexandre Kowal, Vigneron



“ En tant que consultants en Provence, nous avons eu la possibilité de réaliser des expérimentations avec les Œufs Biopythos en grès sur différents types de rosés et blancs 2019, sur l'ensemble de notre clientèle. Le constat est unanime et très intéressant. En comparant ce type d'élevage à des contenants plus classiques, nous avons observé une réelle différence gustative : les vins ont été perçus avec une belle tension, une minéralité et une salinité amplifiées. Ce type de contenant s'est révélé être une innovation intéressante pour la mise en valeur de nos terroirs Provençaux tel que nous le percevons ! ”

BTOEV Consulting, Bruno Tringali et Margaux Armand-Vauchelet, œnologues