

VENDANGES. LA CAVE DES VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES A MIS EN PLACE UNE TECHNOLOGIE DE POINTE.

Innovation dans le vignoble



Dans la salle de réception, on analyse en moins de deux minutes les caractéristiques de la vendange. Photo P.-J. D.

Des avancées technologiques permettent à la cave des Vignerons des terres secrètes une meilleure approche qualitative.

Technologie. La récolte des coopérateurs de Prissé, Sologny et Verzé est désormais analysée par rayonnement infrarouge. Rémunération. De cette analyse dépend la rémunération des viticulteurs. La qualité est ainsi primée.

Le temps des vendanges à la serpe et du pressoir en bois est bien loin quand on débarque à la Cave des vigneronns des terres secrètes à Prissé.

Ce mardi après-midi, près de dix récoltants attendent patiemment leur tour pour faire analyser leur récolte. Au bout de la file d'attente, deux engins d'un genre nouveau attendent les vigneronns. Quand la récolte arrive en face de la salle de réception, une première analyse est effectuée par rayon infrarouge. Cette phase détecte le pourcentage de matière végétale dans la récolte. Une deuxième photo numérique est ensuite prise et sert à évaluer l'état sanitaire de la vendange. Un bras métallique plonge alors dans la remorque pour un dernier point de contrôle, celui du degré probable.

Moins de deux minutes après le début de cette batterie d'analyses, un ticket sort d'une imprimante. Il définit clairement toutes les spécificités de la récolte.

Seuls en Bourgogne

De ces chiffres, dépend la rémunération du récoltant. Une innovation qui aurait pu faire grincer des dents mais qui semble visiblement bien accueillie par les coopérateurs.

« Avant, les vigneronns étaient rémunérés en fonction d'un audit dans les vignes avant les vendanges », explique Emeline Favre, responsable vigne et terroir de la cave. « Maintenant, ils sont rémunérés en fonction de ce qu'ils amènent à la cave. Ce système aide et incite les viticulteurs à poursuivre leurs efforts pour fournir une récolte de qualité ».

Installés l'an passé, ces bijoux de technologie participent à la modernisation de la cave, qui est le seul groupement de viticulteurs de la région à utiliser cette analyse pour les blancs. Seule la cave de Buxy utilise cette technique pour les raisins rouges.

Ces deux machines sont également installées sur les autres sites de la cave, à Verzé et Sologny. L'investissement, permis par l'importance du nombre d'exploitants (220) et le nombre d'hectares que recouvre la cave (950), permet une nouvelle organisation. La vinification du raisin dépend en effet de la qualité de la vendange. Quand la technique se met au service du terroir.

Pierre-Julien Duroussay

Publié le 24/09/2010

-
-
-
-
-



-
- envoyer
- 1 photo