

Buxy Le chai tout confort

Réception et décuvages automatisés, cuverie très sophistiquée... Pour vinifier de bons rouges, la coopérative de Buxy a demandé à Pera de lui concevoir un chai à la pointe de la technologie.

Dans leur nouvelle cave, les vigneron de Buxy, en Saône-et-Loire, sont capables de vinifier 13000 hectolitres de rouge avec seulement deux cavistes. Un exploit rendu possible par une automatisation très poussée de leur installation. À la manoeuvre, Pera, entreprise héraultaise bien connue pour son matériel vinicole, mais moins pour son savoir-faire en matière de conception de chai. Quand il a fait appel à elle, Alain Pierre, directeur technique de la cave, lui a fourni un premier cahier des charges. « J'avais trois impératifs : pouvoir vinifier des rouges hauts de gamme, utiliser la flash-détente et disposer de deux quais de réception. Je voulais aussi des opérations automatisées mais je n'avais pas d'idée précise », explique-t-il. Pera a été inspiré pour le reste. Lors des vendanges de 2015, Alain Pierre a découvert un outil très confortable. Ici, aucun tuyau ne traîne au sol. Durant les vinifications, les cavistes n'en ont qu'un seul à brancher : celui qui raccorde l'éraffoir en

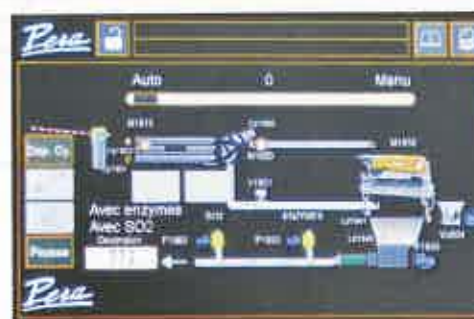
service – Buxy en possède deux – au reste de la cuverie. Tous les autres sont fixes. Surtout, le directeur technique peut réceptionner la vendange et l'encuver sans sortir de sa cabine. Mêmes les rafles et autres déchets sont convoyés dans une benne extérieure, sans intervention humaine.

Le grand luxe est encore de mise pendant les vinifications. Toutes les cuves destinées à accueillir du rouge sont pourvues de pompes de remontage. Les délestages, eux, se font par gravité. Et la palme revient au décuvage : Pera a élaboré un système qui achemine les marcs jusqu'à l'un des deux pressoirs, de manière automatique, entièrement sécurisée et sans pompage. « Un caviste suffit. Il n'a même pas besoin de surveiller le remplissage du pressoir. Des capteurs s'en chargent », se réjouit Alain Pierre. Cette cuverie permet également de vinifier 20000 hl de blanc, de manière plus classique. Tout compris, la coopérative a déboursé 5,5 millions d'euros pour ce bel outil.

MARION BAZIREAU

Une cuverie sophistiquée

« J'ai choisi des cuves de vinification Tec Inox, plus larges que hautes, pour favoriser l'extraction naturelle de la couleur et des tanins. Chacune est équipée d'une pompe de remontage, d'un variateur de vitesse et d'un diffuseur qui asperge la totalité du chapeau », raconte Alain Pierre (photo). Ces cuves, d'une capacité allant de 80 à 760 hl, sont posées sur d'autres cuves destinées à recevoir le vin par gravité lors des délestages ou des écoulements. Dans une cuverie construite en 2004, la coopérative dispose de cuves technologiques, Ganimed et Gimar Selector.



Une tour de contrôle

Durant les vendanges, un caviste prend place dans la cabine, entre les deux conquêtes de réception. C'est de là, depuis deux écrans tactiles, un pour chaque conquêt, qu'il dirige la vendange vers sa cuve de destination. « En mode automatique, l'opérateur doit juste renseigner la cuve de destination de la vendange et, le cas échéant, les quantités d'enzymes et de SO₂ qui doivent être envoyées sur le raisin. Deux pompes doseuses sont placées après l'égreneur. Ces trois éléments définis, il n'y a plus qu'à appuyer sur "départ cycle". » Le circuit est entièrement automatisé et pourvu de nombreux capteurs. Si une vanne est mal fermée, le transfert ne démarre pas. Sur les écrans tactiles, un signal rouge indique l'origine du blocage. Il suffit alors de demander au deuxième caviste, qui navigue dans le chai, d'aller la fermer. Ce dernier ne risque pas de se prendre les pieds dans une manche, puisqu'il n'en traîne aucune au sol. Un réseau de tuyauterie fixe, qui part du quai de réception, dessert l'ensemble des cuves, les pressoirs et l'atelier de flash-détente.

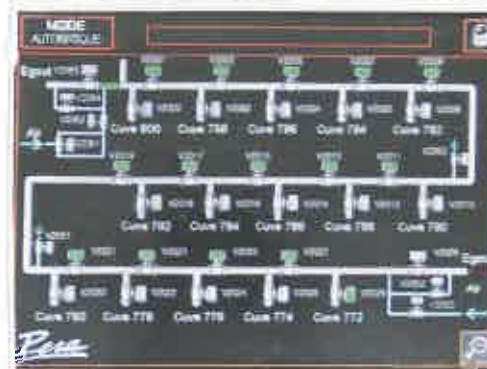
À chaque qualité sa chaîne

Dans son nouveau chai, la coopérative souhaitait vinifier trois qualités de rouge. « Nous vinifions des bourgognes génériques rouges, à mise en marché rapide. 15 à 20 % des baies de ces lots sont soumises à la flash-détente, qui augmente le fruité. Nous proposons aussi des villages, des premiers crus, des domaines et des sélections parcelles », détaille Alain Pierre. Les raisins d'entrée et de cœur de gamme passent dans un conquêt classique, pourvu d'une vis sans fin puis dans un éraffoir à hérisson ①. Les hauts de gamme bénéficient d'un traitement de faveur. À leur arrivée, ils sont déposés dans un conquêt vibrant Sthik puis déversés sans trituration dans le Selectiv' Process Winery L de Pellenc, qui les égrène et les trie tout en douceur ②.



Un obus pour tout racler

Les cavistes n'ont plus besoin de pousser la vendange avec de l'eau. Lorsque tous les raisins ont rejoint leur cuve de destination, un obus vient racler les canalisations. « On peut voir son cheminement grâce à un petit rectangle vert se déplaçant sur l'écran. L'obus est propulsé par air comprimé. Sa gare de départ est placée juste après la pompe à vendange. À l'arrivée, une butée l'empêche de tomber dans la cuve, détaille Alain Pierre. Puis, nous introduisons de l'eau dans la tuyauterie et relançons l'obus, jusqu'à une sortie en fin de ligne dédiée au nettoyage qui va directement à l'égout. » Cette astuce permet à la cave d'économiser de l'eau.



Un décuvage simplifié

Décuver devient un jeu d'enfant. Entre les deux rangées de cuves de vinification des rouges, Pera a logé une vis sans fin dans une longue gouttière recouverte d'une grille. Cette vis achemine le marc jusqu'aux pressoirs, placés au bout de la batterie de cuves. Pour décuver, le caviste soulève la grille en face de la porte d'une cuve et place une goulotte entre la porte et la gouttière. Puis il commande l'ouverture hydraulique de la porte. Le fond de la cuve étant incliné à 35 degrés, le marc s'écoule tout seul vers la goulotte. Le caviste n'a plus qu'à se saisir d'un râteau pour l'aider à glisser dans la gouttière. Comme sur le quai de réception, Pera a installé un pupitre pourvu d'un écran tactile afin de contrôler la vis. Tout est sécurisé. « Par exemple, si une autre grille donnant sur la vis sans fin est ouverte, on ne peut pas la mettre en route », prévient Alain Pierre. Ultime confort, les deux pressoirs de 320 hl sont pourvus de lasers qui détectent le niveau de remplissage. La vis sans fin s'arrête toute seule lorsqu'ils sont pleins.