

Des bondes sur mesure

Les bondes connectées de My Bacchus mesurent différents paramètres du vin pour les surveiller en cours de fermentation et d'élevage. Une fonctionnalité qui satisfait déjà deux vignerons.

Un chai toujours plus connecté... Voilà l'ambition déterminée d'Alexandre Ermenault, fondateur de My Bacchus (www.chaiconnecte.com), qui commercialise depuis cette année des bondes permettant de suivre en temps réel les vins en fermentation et en élevage, qu'ils soient en cuve ou en barrique. Ancien salarié dans l'ingénierie numérique, Alexandre décide, en 2018, de développer des bondes connectées, Access et Evolution, accompagné par plusieurs domaines ligériens.

Access mesure la température du vin, le niveau de vide, la température extérieure et l'hygrométrie ainsi que le taux de CO₂ dans l'air. « La seconde bonde, Evolution, mesure en plus l'oxygène et le gaz carbonique dissous dans les vins. Ces données sont accessibles depuis une application sur smartphone et sur ordinateur », explique le jeune dirigeant de My Bacchus, basé à Saint-Herblain, en Loire-Atlantique.

« Les résultats sont fiables et instantanés », indique Stéphane Guiraud, responsable technique de Château Guipièrre dans le Muscadet, qui participe activement au développement de ces bondes. Au niveau des prix,

My Bacchus les commercialise à partir de 399 euros. Chez Joseph Mellot à Sancerre, la présidente Catherine Corbeau-Mellot et son œnologue Norbert Buchonnet testent 2 bondes Evolution depuis 2019 sur des barriques de sauvignon haut de gamme.

« Nous avons des caves du XII^e siècle, parfaites pour vinifier nos blancs en barrique. Mais elles sont à 1 km à pied de notre chai et très peu aérées », expose Catherine Corbeau-Mellot. Norbert Buchonnet ne peut pas y aller régulièrement pour contrôler les fermentations. « Grâce aux bondes, je sais si la fermentation se poursuit : je vérifie que le moût reste saturé en CO₂ dissous – à 1400 mg/l – et que l'oxygène reste absent. Et avant de pénétrer dans la cave, je regarde le taux de CO₂ dans l'air pour être sûr de pouvoir y descendre en toute sécurité », explique l'œnologue.

Au domaine Couly, 23 hectares à Chinon, Vincent Couly teste, lui aussi, 2 bondes Evolution.

« Je produis des vins sans soufre avec des fermentations en levures indigènes en barriques et en cuve. J'ai installé une des deux bondes sur une barrique de chenin pendant la FA. En suivant la densité, j'ai vu que la fermentation s'est mise à patiner vers la fin. Mais la



EN SILICONE, surmontées d'un boîtier rond en bois, les bondes My Bacchus passent inaperçues sur les barriques de Catherine Corbeau-Mellot et Norbert Buchonnet du domaine Joseph Mellot à Sancerre (Cher). © J. MELLOTT

bonde indiquait que le moût restait saturé en CO₂ et sans oxygène dissous. Je ne suis donc pas intervenu comme j'aurais pu le faire autrement », détaille le vigneron. Résultat, la fermentation s'est achevée tranquillement sans intervention, ni autre inquiétude de sa part.

Vincent Couly a installé l'autre bonde sur une de ses cuves de 50 hl de cabernet franc, équipée d'un ballon gonflable, un WineDonut, pour immerger le marc dans le jus afin d'extraire les composés phénoliques. « Lorsqu'on gonfle le WineDonut, le niveau de jus monte dans la cuve. Grâce à la bonde je sais quand arrêter avant que cela ne déborde » explique-t-il.

À Sancerre, après les fermentations, les bondes servent à contrôler le creux dans les barriques pendant l'élevage, ce qui permet d'économiser des examens visuels. « On s'organise mieux et l'on gagne du temps », constate Norbert Buchonnet. Cette année, il achète 6 nouvelles bondes pour suivre ses vins en élevage. « Nous avons 80 barriques de 228 et de 400 l, et 4 amphores de 5 à 7 hl. Nous souhai-

tons observer la dissolution de l'oxygène dans ces différents contenants pour confirmer nos sentiments à la dégustation », expose Catherine Corbeau-Mellot, qui ajoute que le prix de ces bondes est très abordable.

« Les données fournies par les bondes connectées sont accessibles depuis une appli sur smartphone et sur ordinateur. »

Vincent Couly installera lui aussi ses bondes sur 2 barriques durant l'élevage afin qu'elles l'alertent sur son téléphone quand le creux qu'il aura fixé sera atteint. « Je n'ai pas encore testé cette fonctionnalité mais elle m'intéresse car, avec les semaines bien remplies que l'on a, il arrive que j'oublie de venir ouiller ! », avoue le vigneron. Il pense régler le creux à 5 ou 10 mm dans un premier temps et affiner ce réglage par la suite. « Lorsque ces bondes mesureront plus de paramètres [voir encadré], je pense en acheter une vingtaine. Je m'y retrouverai par rapport aux coûts des analyses au labo ».

CLAIRE FURET-GAVALLET

De futurs développements attendus

« Les vignerons me demandent de mesurer beaucoup de paramètres, mais j'établis des priorités ! » avoue Alexandre Ermenault, fondateur de My Bacchus. La prochaine est la mesure du SO₂ libre, qui sortira l'été prochain. Celle de la densité viendra ensuite. Vincent Couly et Norbert Buchonnet attendent ces développements avec impatience. « Je dépense 5 000 € par an pour mes analyses au labo. Avec la mesure de la densité et du SO₂ libre, ces bondes pourraient me faire diminuer ces frais de moitié. Si Alexandre pouvait ajouter l'azote assimilable et l'acidité volatile, ce serait incroyable ! » rêve le vigneron.