

C'EST TENDANCE !

SUR UN DOMAINE, LE CHAI ÉTAIT L'UN DES DERNIERS LIEUX À CÉDER AUX SIRÈNES DE LA TECHNOLOGIE EMBARQUÉE. IL EST, LUI AUSSI, DE PLUS EN PLUS SURVEILLÉ À DISTANCE PAR DES VIGNERONS GAGNÉS PAR LES PERFORMANCES DES SOLUTIONS PROPOSÉES.

TEXTE : PATRICK CHATEAU

CHAI CONNECTÉ, cuves bien surveillées

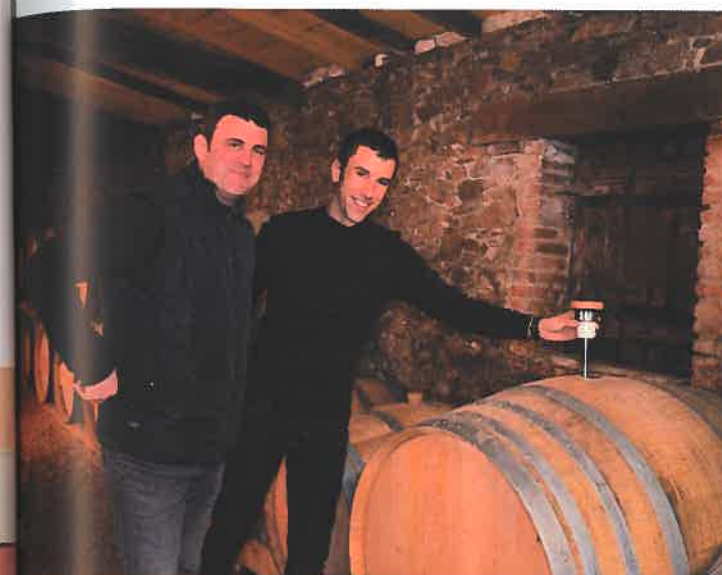
À terme, vinifiera-t-on son vin comme on paramètre son smartphone ? Armoire à vins connectée, scanner analysant le contenu de votre verre, aérateur de vin... le vin connecté nous inonde de ses innombrables innovations. Les domaines viticoles échappent-ils à cette tendance ? À une époque où le vigneron doit endosser plusieurs rôles simultanément, de la vigne à la cave en passant par l'animation touristique, le chai fait encore figure d'oublié. Serait-ce parce que le terme « connecté » provoque encore un certain scepticisme ?

Le moindre souffle du vin en gestation est passé au crible et disséqué en temps réel.

« Les premiers temps, les vignerons étaient méfiants, car ils préféraient garder les données chez eux plutôt que sur un serveur distant, confie Luc Moulinard, responsable de la recherche et développement chez Lamouroux à Beychac-et-Caillau (33). Cette pratique s'est vulgarisée grâce au smartphone. »

La société bordelaise propose sa solution logicielle Lambox permettant au vigneron de surveiller, piloter, analyser ses vins et d'optimiser l'utilisation de ses cuves et de son énergie ; et tout cela à distance et en temps réel. Niveau de dioxyde de carbone (alias gaz carbonique), taux d'oxygène ou de sulfite, température... le moindre souffle du vin en gestation est passé au crible et disséqué en temps réel.

« Nous travaillons depuis une dizaine d'années sur cette interface de régulation. Les ventes ont commencé à décoller il y a environ cinq ans. » Revendiquant des centaines de clients en France comme à l'étranger, Lamouroux touche aussi bien la cave coopérative que l'indépendant. Des profession-



nels apparemment séduits par la sécurité et le gain de temps que leur procure un outil « très ergonomique, à l'heure où l'on trouve de moins en moins d'intervenants au cœur du chai. »

L'anticipation des mesures à prendre en cas de risque de déviance du vin serait donc le maître mot dans cet univers du vin connecté. Et aussi la baisse des coûts, selon Alexandre Ermenault, p-dg et créateur de My Bacchus en 2018 à Nantes. C'est particulièrement le cas de l'analyse des gaz dissous (gaz carbonique facteur de conservation du vin). « Cette technologie très onéreuse est proposée pour 20 000 €, quand nous la facturons à 600 €. »

Passionné par le vin, cet informaticien s'est fait connaître grâce à son bouchon - connecté bien sûr ! - analysant le stade de maturation du vin. « Notre système adapté au chai offre une vision plus pilotage pour agir intelligemment sur la qualité du vin en maîtrisant les intrants et limiter les pertes, quand nos concurrents sont plus axés sur la traçabilité. »

Fort de l'expérience acquise en testant sa technologie dans une douzaine de domaines du Val de Loire et du Bordelais, le créateur s'appuie notamment sur un solide partenariat avec le Commissariat à l'énergie atomique (CEA) pour valider sa bonde connectée. Le CEA valide ses mesures afin que son matériel n'altère pas le vin. Sa commercialisation débutera en septembre 2020.

« ANTICIPATION, SÉCURITÉ, TRAÇABILITÉ »

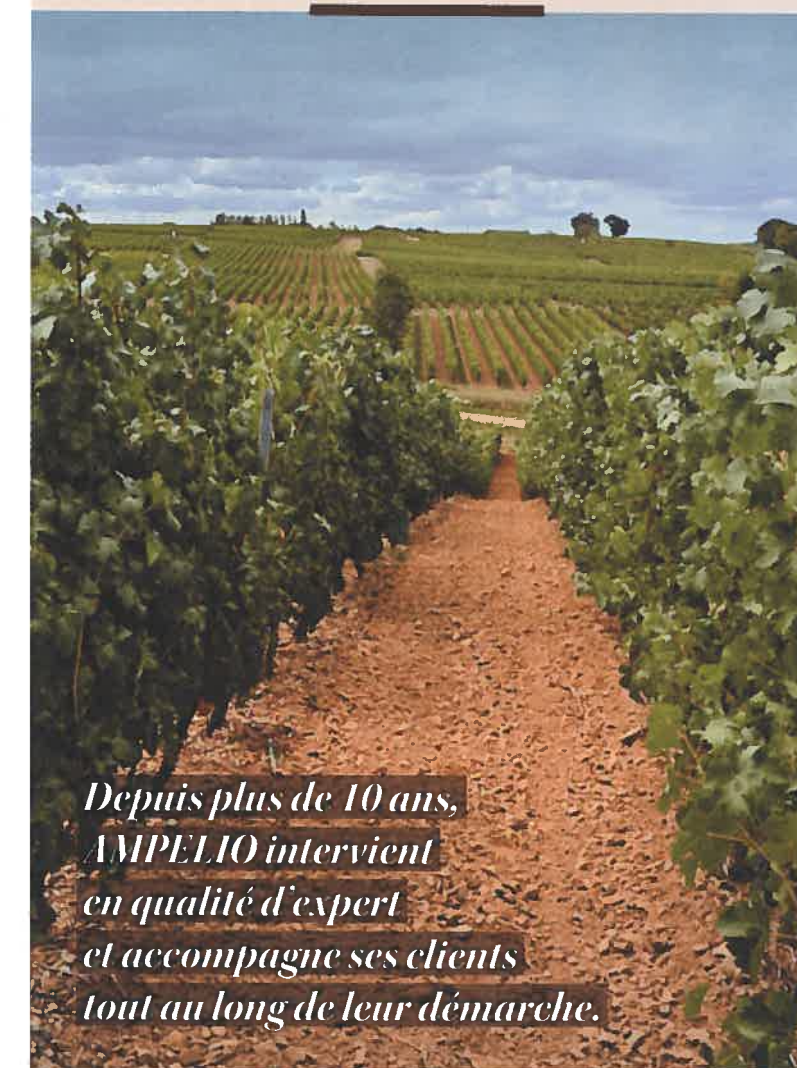
Responsable d'exploitation au Château Guipièrre à Vallet (44), Stéphane Gouraud (à gauche sur la photo) fut l'un des premiers à tester le procédé sur ses cuves contenant principalement du muscadet soumis aux contraintes d'un élevage sur lies. « Nous craignons le débordement des cuves en cas de haute pression atmosphérique : la bonde connectée nous avertit à temps pour anticiper le transfert du surplus vers une autre cuve. » Autre caractéristique, l'analyse du taux de gaz dissous est déjà validée lors de la mise en bouteille.

« Nous gagnons une à deux heures par semaine en n'ayant plus à faire de prélèvements et d'analyses nous-mêmes. » Autre avantage quand le vigneron travaille sur plusieurs AOC : la traçabilité des vins par cuve de la parcelle au consommateur. « En cas de problème, c'est une sécurité de pouvoir justifier la qualité de notre lot à toutes les étapes. »

 **ampelio**

une vision
pour chaque vignoble

CABINET SPÉCIALISÉ
DANS LA TRANSMISSION DE
DOMAINES VITICOLES



Depuis plus de 10 ans,
AMPELIO intervient
en qualité d'expert
et accompagne ses clients
tout au long de leur démarche.

www.ampelio.fr

contact@ampelio.fr

T. 02 41 09 17 51

Marine Boudignon : 06 98 258 007