

Compte-rendu des sorties du 5 Septembre 2013

Introduction :

Aujourd'hui, deuxième jour après la rentrée, Mmes VAN DAËLE et CORCESSIN ont prévu, dans le cadre du module d'accompagnement, plusieurs sorties afin de présenter à la classe quelques facettes du travail du vin, les métiers qu'il suggère et les qualités qu'il exige. Chaque lieu représente une certaine structure ainsi qu'une certaine activité professionnelle, développée par un intervenant spécialisé. Cette initiation concrète doit permettre aux étudiants de se forger une opinion personnelle quant à leurs projets à long terme et plus directement, de s'imprégner de l'univers viti-vinicole.

Anecdote de départ : Arrivés au pied du chai de l'établissement, Mme VAN DAËLE nous fait faire halte devant un tas brunâtre à même le sol. Comme nous peinons à déterminer les éléments en présence, elle nous apprend qu'il s'agit de précipités d'acide tartrique, celui-ci se trouvant uniquement dans le vin. Nous sommes incités à en ingérer. Ces petits fragments cristallisés, peu ragoûtants de part leur couleur (liée à leur contact avec le moût dans la cuve), sont très acides et bien peu savoureux.



- Les cristaux d'acide tartrique -

I. Le chai de Briacé :

1. Présentation du lieu et de l'activité :

Auparavant, le chai de Briacé, ancré dans le pays nantais, servait essentiellement à la vinification de vins blancs, notamment le muscadet. En effet, le domaine compte 18 hectares, dont 14 spécialement destinés au cépage de ce dernier, le melon de Bourgogne. Cependant, depuis quelques années, la palette de vins produits dans la région s'est élargie et certains vins, rouges comme rosés, en font désormais partie intégrante. Toutefois, le temps réservée à cette visite ne nous permet qu'un aperçu de la vinification en blanc.



- Les vignes à proximité du chai -

Au moment des vendanges, les portoirs (s'il s'agit de vendanges manuelles) ou la benne (s'il s'agit de vendanges mécanisées) sont déversées sur un tapis élévateur (photos 1 et 2), directement relié au pressoir (photo 3). Le pressoir de Briacé est pneumatique, c'est à dire que l'on remplit sa « vessie » avec de l'air afin que les grains soient écrasés sur la paroi grillagée. Le jus libéré, appelé « moût », s'écoule alors dans la « maie » située en dessous et finit stocké dans les cuves souterraines (photo 4), tapissées de verre, afin d'isoler le breuvage du béton qui les constitue. Ces dernières présentent deux avantages principaux : le gain de place et un transvasement par gravitation, qui évite l'emploi de pompes, celles-ci présentant toujours un risque d'oxydation.



- Photo 1 -



- Photo 2 -



- Photo 3 -



- Photo 4 -

Le moût est laissé à décanter entre 12 et 24h, afin que les particules solides (fragments de pellicules et de rafles), encore en suspension dans le liquide, se déposent au fond de la cuve. On appelle cette phase le « débourbage ». Ensuite, il s'agit de soutirer le moût clarifié par l'intermédiaire d'une pompe (photo 1), de nettoyer la cuve et de lancer la « fermentation alcoolique». Celle-ci correspond à l'action de micro-organismes appelés « levures » (photo 2), qui transforment les sucres en alcool et en gaz carbonique. Après cette étape, on parle plus de moût, mais bien de vin.



- Photo 1 -



- Photo 2 -

Au moment du débourbage ainsi qu'à la fin de la fermentation alcoolique, il est fréquent d'ajouter un « intrant » du dioxyde de soufre, ou sulfites, noté SO_2 . Celui-ci agit comme antiseptique et anti-oxydant.

Le vin reste ensuite « en élevage », le temps de le façonner à sa guise. On le stabilise avant la mise en bouteille. Celle-ci se fait sur place, par l'intermédiaire d'un prestataire externe. Les bouteilles, une fois remplies, sont étiquetées (photo 3), puis stockées sur des palettes (photo 4), dans un local thermo-régulé à 10° , 15° ou même 19° en fonction des vins, l'essentiel étant de garder une constance de température.



- Photo 3 -



- Photo 4 -

2. L'intervenant :

Jacques BRELET est responsable d'exploitation au chai de Briacé. C'est d'ailleurs un établissement qu'il connaît bien puisqu'il y a effectué son Brevet de Technicien Agricole, option vigne et vins. À la fin de son cursus, le poste qu'il occupe actuellement s'est libéré, une opportunité qu'il a osé saisir à 21 ans seulement. Cette fonction regroupe quatre activités fondamentales : la gestion, la viticulture, la commercialisation et l'encadrement. Ces quatre facettes, dont chacune est exigeante, sont d'autant plus difficile à mener de front.

Il nous raconte qu'à ses débuts, alors qu'il cherchait encore à mettre le théorique en pratique, et tentait de développer la vente directe en parallèle de la vente de négoce, encadrer des étudiants de seulement trois ans ses cadets était délicat. À l'inverse, devoir régenter le travail d'un salarié de 40 ans et peu modulable présentait également des difficultés. De plus, ses lacunes de jeunesse lui rendaient la prise de décisions, primordiale, bien malaisée. Aujourd'hui, avec plusieurs décennies d'expérience derrière lui, ces problèmes n'en sont plus. Grâce à ses efforts, la vente directe représente désormais près de la moitié de la commercialisation du domaine. Toutefois, le temps alloué à l'accueil des clients et l'encadrement des étudiants reste difficile à combiner avec celui réservé aux travaux de cave et de vigne.

En conclusion, il nous énumère les qualités qui lui semblent requises pour exercer son métier. Selon lui, de multiples savoirs, une capacité d'adaptation, de la patience, un accueil de clientèle adéquat, mais aussi et surtout une véritable passion, sont nécessaires pour mener à bien cette tâche, ô combien prenante et mobile.

3. Impressions personnelles :

Cette présentation de la fonction de responsable d'exploitation me conforte dans l'optique de poursuivre dans le monde viti-vinicole et j'entrevois même ce poste comme une finalité sur le long terme. Toutefois, je préférerais, à l'inverse de Mr. BRELET, ne pas commencer aussi haut dans la hiérarchie, encore moins dans un établissement de formation avec des élèves à charge.

Il me semble plus pertinent, et plus aisé, de trouver un emploi en tant que salarié pendant quelques années, voire s'essayer dans plusieurs régions avant de se sédentariser complètement. En effet, diriger une exploitation exige la connaissance de nombreux savoirs, dont beaucoup resteront à acquérir après le BTS, malgré de nombreux stages. De même, choisir l'endroit où s'installer sera plus simple si l'on s'est pris d'affection pour celui-ci en le découvrant parmi d'autres.

II. L'institut français de la vigne et du vin (IFV) :

1. Présentation du lieu et de l'activité :

L'IFV est né en 2007 de la fusion entre l'Établissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture (ENTAV) et l'Institut Technique de la Vigne et du Vin (ITV). Il regroupe tous les programmes de recherche en viticulture et en œnologie de France. Chaque région viti-vinicole possède au moins un centre annexe de l'IFV, dont le siège se situe dans le Gard (Domaine de l'Espiguette). Le Val de Loire en compte trois : un à Tours, un autre à Angers et encore un à Nantes, à Vertou plus précisément, au château de la Frémoire.



- Le château de la Frémoire à Vertou -

La cave expérimentale Sicarex a été délocalisée à la Frémoire en 1978. Avant cela, elle se situait à Briacé. Elle est mise à la disposition de groupes de recherche qui sont tenus de l'entretenir en parallèle de leur expérimentation car aucun personnel fixe n'y est attribué.

Cette cave regroupe un certain nombre de cuves en inox, d'une capacité totale de 500hL, afin que des expériences comparatives puissent être réalisées (Par exemple : mener une batterie de tests relatifs aux impacts d'intrants, dans le but de les réduire). Des chambres froides ainsi qu'un laboratoire y sont également intégrés.



- Les cuves d'expérimentation -

2. L'intervenant :

Alain POULARD est ingénieur à l'IFV, et mondialement reconnu pour ses travaux sur les levures, c'est lui qui nous fait visiter la cave Sicarex. Il nous explique que tous les projets nécessitent un financement, souvent difficile à trouver. Le protocole expérimental présenté aux investisseurs potentiels doit être solide et attrayant. Aussi, à la fin de l'expérimentation, tous les résultats doivent obligatoirement être communiqués, de manière appropriée, pour permettre un retour aux investisseurs ainsi qu'une diffusion des découvertes. Par conséquent, les travaux se doivent d'être sérieux, rigoureux et pertinents.

Certains projets se mesurent à échelle européenne, comme par exemple celui concernant l'étude la flore des vignobles traités en bio, qui regroupe des chercheurs français, italiens, espagnols, grecs et portugais.

Mr POULARD insiste sur la différence entre les techniciens et les ingénieurs, les premiers assistant plus souvent les seconds car n'ayant pas nécessairement le statut d'œnologue. Lui-même fait désormais partie de cette seconde catégorie mais ne s'était pas orienté vers ce milieu au départ.