

La décantation : une intervention technique

LE PILOTAGE DES PRÉLÈVEMENTS DEMANDE DE LA RÉACTIVITÉ

Bien décanter ne s'improvise pas

Les décantations rapides des moûts à l'issue du pressurage sont devenues à la fois une pratique de plus en plus fréquente et toujours soumise à des interrogations.

Cette intervention de clarification de courte durée permet d'éliminer des composés nuisant à l'extériorisation de la typicité aromatique et gustative des vins de distillation. Par contre, **son niveau d'efficacité, qui est lié directement à la maîtrise de sa mise en œuvre par les vinificateurs, est toujours au cœur du débat.**

Certaines grandes maisons de Cognac préconisent de la réaliser systématiquement pour valoriser le potentiel de qualité de la vendange, et d'autres la déconseillent et ne justifient son intérêt que pour les lots de vendanges altérées.

L'objectif des décantations rapides est d'éliminer à la fois les fractions de bourbes lourdes et les composés surnageants durant une phase de stabulation statique courte n'excédant pas une heure.

Pour réussir les décantations, il faut faire preuve de technicité et de réactivité pour piloter l'intensité des prélèvements en tenant compte de la nature de la vendange et des conditions de récolte.

Lionel Ducom

Un moyen de corriger l'équilibre en bourbes

■ Le principe de la décantation rapide des moûts est de **réaliser une stabulation statique de courte durée permettant d'éliminer deux fractions de bourbes :**

- Les bourbes lourdes en fond de cuve.
- Un volume surnageant à la surface des moûts.

■ L'intérêt des décantations rapides est de contribuer à **améliorer la finesse et la richesse aromatique des eaux-de-vie (avec une distillation sur lies) et de tendre aussi à réduire les teneurs en bourbes dont la présence en excès favorise la production d'alcools supérieurs.**

■ Après une décantation rapide, les vins (issus de vendanges saines) doivent être conservés sur toutes leurs lies aussitôt la fermentation alcoolique. La nature des lies beaucoup moins compacte facilite leur mise en œuvre au moment de la distillation.

Les points clés pour réussir les décantations

1 Un équipement performant

- 1 cuve par pressoir.
- Capacité cuve : 1,5 fois la capacité du pressoir.
- Coude décanter, mireur, pompes et lavage.

2 Bien gérer les prélèvements

- Recueillir la partie centrale de la cuve.
- **Éliminer les fractions de bourbes surnageantes en surface et de bourbes lourdes en fond de cuve.**

3 Les durées de décantation

- Vendange saine :
 - 20 minutes à partir du moment où la cuve est pleine ;
 - prélèvements de 2 % en volume.
- Vendange altérée :
 - 50 minutes à partir du moment où la cuve est pleine ;
 - prélèvements de 5 à 10 % en volume.

4 Tenir compte de la température des moûts

- Moûts entre 14 et 16 °C → peu de risques.
- Moûts > 17 °C → risques élevés.

■ En présence de botrytis, la décantation rapide des moûts est très conseillée. Son intérêt est d'être alors une intervention corrective qui atténuera les effets indésirables de la pourriture sans pour autant les gommer totalement.

L'organisation : le facteur de réussite n° 1

■ Le fait de devoir réaliser un soutirage des moûts issus de chaque cycle de pressurage au bout de 30 minutes à 1 heure mobilise des équipements, du temps et de la main-d'œuvre dans les chais.

■ Le respect des principes de gestion des prélèvements est essentiel pour réussir la décantation.

■ Attention, il est important de bien maîtriser la durée des décantations, le temps global entre l'arrivée de la vendange au chai et le soutirage des moûts décantés pour ne pas pénaliser le démarrage rapide des fermentations.

■ Les décantations ne sont à envisager que dans les chais qui se sont donnés les moyens techniques (en cuverie, pompes...) et humains de les réussir.

Des conseils pour bien gérer les décantations

■ Chaque lot de moût provenant d'un même cycle de pressurage doit être isolé et collecté dans une même cuve. L'idéal est de posséder 2 cuves de décantation pour un même pressoir.

■ **Interdiction d'utiliser du soufre ou tout autre antiseptique.**

■ La durée de la décantation : maximum de deux heures après le début du remplissage de la cuve réceptionnant les jus provenant d'un même cycle de pressurage.

■ Élimination d'environ 2 à 10 % des volumes de fond de cuve et de la fraction surnageante selon la qualité de la vendange.

■ **Pratique facile à réaliser et présentant peu de risques avec des moûts à 14-15 °C.**

■ **Toujours bénéfique en année de pourriture.**

■ **Pratique délicate en présence de moûts à 18 °C et plus. A ces niveaux de température, la flore indigène de levures et de bactéries est en mesure de se développer rapidement.**

■ La conduite des décantations doit s'accompagner d'une anticipation des départs en fermentation (bonne gestion des levurages ou de l'introduction des pieds de cuve).

Lionel Ducom

LES PRÉCONISATIONS DES GRANDES MAISONS

En matière de

DÉCANTATION DES MOÛTS, D'UTILISATION DE FIBRES DE CELLULOSE ET D'ENZYMES

COURVOISIER La priorité : bien conduire le pressurage

- **La décantation, une intervention en présence de vendanges saines qui ne se justifie pas.** La priorité est de conduire le pressurage en douceur.
- **La décantation n'est conseillée que dans le cas de vendanges fortement botrytisées.** C'est un moyen d'éliminer les fragments de pellicules « botrytisées », riches en enzymes oxydatives, la laccase.
- Le Trubex est également un produit intéressant sur de la vendange altérée par le botrytis.
- **La société Courvoisier déconseille aussi l'utilisation des enzymes, quelle que soit leur formulation, en raison des risques de concentration en composés indésirables (méthanol).**

HENNESSY Les décantations, un acte qualitatif majeur

- **La mise en œuvre de la décantation rapide par stabulation statique en cuve est une intervention à réaliser de manière systématique sur tous les lots de vendanges.**
- **La maison Hennessy considère que c'est un acte qualitatif majeur** pour favoriser la révélation ultérieure du potentiel aromatique des vins et des eaux-de-vie nouvelles.
- Les prélèvements doivent concerner à la fois la fraction surnageante et les bourbes lourdes en fond de cuves.
- **En présence de vendanges saines, les prélèvements se limitent à 1 à 2 % des volumes. Lorsque les raisins sont altérés, ils peuvent aller jusqu'à 10 %.**
- L'utilisation de fibres de cellulose au moment du pressurage ne se substitue pas aux décantations. C'est au contraire un moyen de mieux maîtriser les décantations.
- L'utilisation d'enzymes de clarification ne peut être envisagée sans l'encadrement d'un œnologue. Ce sont des produits techniques à utiliser.
- L'utilisation de filtres dynamiques n'est pas recommandée.

MARTELL Maîtriser le traitement de la vendange

- La conduite du traitement de la vendange en douceur est l'action préventive la plus efficace pour limiter la production de bourbes en présence de toute nature de vendange (saine, peu mûre, très mûre ou altérée par le botrytis).
- **La décantation est une intervention non préconisée et non souhaitable sur de la vendange saine.**
- **Elle peut être envisagée en tant que procédure corrective en présence d'une récolte sous-mûre ou botrytisée.**
- **Attention aux risques engendrés avec des températures de moûts supérieures à 17 °C et des durées de décantation excessives.**
- Pratique dont la mise en œuvre nécessite de la technicité, des disponibilités en équipements et des besoins en main-d'œuvre dans les chais.
- **L'utilisation d'enzymes et du Trubex est déconseillée, quelle que soit la qualité de la vendange.**

RÉMY MARTIN Les fibres de cellulose très efficaces

- **L'utilisation de fibres de cellulose est une pratique très efficace** qui présente moins de risques que la décantation. Des essais conduits par la maison Rémy Martin ont démontré l'intérêt du Trubex sur tout type de vendange.
- **La décantation, une intervention corrective à ne réaliser que quand les conditions d'extraction des jus et le tamisage n'ont pas permis d'obtenir des moûts pauvres en bourbes ou en débris végétaux.**
- Elle ne se justifie qu'en présence de moûts bourbeux (turbidité > 600 NTU) et en présence de vendanges touchées par le botrytis. Sa durée doit être limitée à 1 heure maximum.
- Les décantations ne peuvent s'envisager que quand la température des moûts est inférieure à 18 °C.
- La mise en œuvre de la décantation nécessite de la technicité et des ressources humaines suffisantes.
- **L'utilisation d'enzymes est déconseillée.**