



Premiers essais de vinification avec le Sablier Radoux

Lors du dernier salon Vinitech, la tonnellerie Radoux présentait sa nouvelle innovation : le Sablier de Vinification. Testé lors des vendanges 2015 par Performances Vignobles à Saint Emilion, le prototype du Sablier nous livre ses premiers résultats. A découvrir lors des dégustations primeurs du 4 au 8 avril 2016 chez Jean-Luc Thunevin à Saint Emilion.

Conçu par la Foudrerie Radoux, le **Sablier de Vinification** est un procédé innovant alliant les avantages de la cuve tronconique et ceux de la cuve tronconique inversée. Reposant sur un système gravitaire, il a été conçu pour favoriser une extraction complète et douce de la couleur et des tanins.

Un test en situation réelle

Lors des vendanges 2015, la première expérimentation de ce nouvel outil de vinification a été réalisée en partenariat avec *Performances Vignobles*, entreprise libournaise de prestation de service viti-vinicole. Une parcelle de cabernet franc de 25 ans provenant d'un sol calcaire, a été sélectionnée pour ce test.

Les raisins ont été récoltés manuellement à l'issue d'une sélection sur pied des plus belles grappes, puis triés à l'entrée au chai.

Deux lots, récoltés le même jour et sur la même parcelle, ont ainsi pu être isolés et vinifiés baies entières, l'un dans le sablier de Vinification et l'autre en barrique de 400 litres à fond ouvert.

Mise en place d'un protocole de vinification sablier/barrique

Le protocole de vinification a été identique pour les deux lots : macération préfermentaire à froid pendant 8 jours avec 2 tours de Sablier et 2 pigeages journaliers pour la barrique. Puis après le début de la fermentation et pendant 5 jours, 5 demi-tours par jour dans le Sablier et 6 pigeages pour la barrique. Enfin, durant la cuvaison (entre 15 jours pour la barrique et 3 semaines pour le Sablier), il a été effectué de 4 tours et demi à 2 tours et demi chaque jour avec un brassage équivalent pour la barrique. Après les écoulements et un pressage doux, les deux lots ont été entonnés, presses comprises, dans des barriques neuves.



Prototype du Sablier de Vinification

Des différences perceptibles en dégustation

A la dégustation, les deux lots de vin présentent une belle couleur rubis intense et profonde avec, pour le lot issu du Sablier de Vinification, une intensité colorante plus soutenue.

- Le lot vinifié dans le Sablier de Vinification offre un nez complexe de fruits noirs (griotte, mûre) avec des notes épicées, de réglisse, chocolat noir... La bouche est puissante, concentrée avec de l'ampleur et du volume. Les tanins sont élégants, enrobés, avec une finale soyeuse et fruitée. Le vin présente une parfaite harmonie d'ensemble : complexité aromatique, puissance et ampleur en bouche, tout en offrant des tanins élégants et veloutés.
- Le lot vinifié en barrique de 400 litres présente un nez de fruits noirs et d'épices avec cependant moins de complexité aromatique. La bouche est structurée avec des tanins très présents et moins enrobés que dans le premier lot et une légère astringence en fin de bouche. Le vin présente une belle puissance, mais offre moins de complexité aromatique et présente en bouche des tanins plus austères.

Un meilleur ICM

Ces résultats de dégustation sont confirmés par les analyses en laboratoire avec notamment la présence d'un meilleur ICM (Indice de Colorimétrie Moyen) sur le lot vinifié dans le Sablier. La couleur plus intense indique que les anthocyanes extraits ont mieux et plus précocement été stabilisés par le système de vinification en Sablier. De plus, la présence plus importante d'anthocyanes combinés aux tanins a pour effet de diminuer la sensation d'astringence rendant les tanins plus soyeux à la dégustation.

Un essai concluant pour le Sablier de Vinification qui répond aux objectifs qui avaient été fixés : obtenir des vins plus colorés et des tanins plus enrobés.

Quelques petites améliorations sont prévues pour les prochaines productions mais d'ores, il suscite beaucoup d'intérêt et de pré-réservations.

CES DEUX LOTS DE VIN AINSI QUE LE SABLIER DE VINIFICATION SERONT PRESENTES LORS DES DEGUSTATIONS PRIMEURS DU 4 AU 8 AVRIL 2016 CHEZ JEAN-LUC THUNEVIN, 7 RUE VERGNAUD A SAINT-EMILION.

CONTACTS PRESSE

TONNELLERIE RADOUX - Pierre-Guillaume Chiberry - 06 85 57 16 59 - pg-chiberry@radoux.fr
AGENCE NOUV'LR - Sophie Roussov - 06 27 48 37 43 - sophieroussov@nouvlr.fr

www.radoux.fr