

france3-regions.blog.francetvinfo.fr

Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 1/2

[Visualiser l'article](#)

## Quand le temps fait doucement son oeuvre avec le sablier Radoux...

C'est la nuit prochaine le changement d'heure. Mais chez **Radoux**, on s'en fout car le temps le vinification et d'élevage est à l'heure d'un sablier : une invention unique présentée il y a deux ans par cette tonnellerie de Jonzac, lors de Vinitech-Sifel à Bordeaux, et aujourd'hui en service en Saint-Emilion.



Le sablier **Radoux** en service dans la région de Saint-Emilion © France 3 Poitou-Charentes

**Tourne, tourne la manivelle, et le meilleur du vin tu auras !** A l'heure des tables de tri optique, des programmes et ordinateurs qui vont vous faire de la sélection de baies (toi le tout petit par là, le vert de ce côté, le botrytisé out, ect.... un tri sur des bains densimétriques), **chez Radoux on prend le temps, on se pose** (je n'ai pas dit on se repose car ça cogite là-dedans) **et on tourne doucement ce sablier** qui nous rappelle ceux de notre enfance pour jeux de société.

Conçu par le service de Recherche & Développement de la Foudrerie **Radoux** en Charente-Maritime, le Sablier de Vinification est un procédé totalement innovant : **son principe repose sur un système gravitaire, il allie les avantages de la cuve tronconique et ceux de la cuve tronconique inversée.**

Ce sablier est constitué de deux cuves en bois tronconiques reliées entre elles par un réducteur en inox. La vendange est introduite par gravité à travers une porte située sur un des fonds de la cuve. **Pendant la phase de fermentation, le chapeau de marc se forme en partie haute du sablier. Puis, lors du retournement, les**

france3-regions.blog.francetvinfo.fr  
Pays : France  
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

**raisins remontent lentement dans le haut de la cuve, sans action mécanique. Plus besoin de pompes** pour effectuer les opérations de délestages et de remontages ! Elle est pas belle la vie !

Cette innovation intéresse de nombreux viticulteurs et est testée depuis un an chez un viticulteur de Gironde avec un résultat jugé très satisfaisant pour la qualité du vin. Toutefois le Sablier Radoux est plutôt destiné à des cuvées haut de gamme car ce sablier de vinification sera commercialisé autour de 20 000 euros pour un fût de 20 hectolitres.

Alors là Côté Châteaux ne peut s'empêcher de tirer son chapeau...de marc !