



JONZAC. Tonnellerie Radoux

Le sablier prêt à être commercialisé

C'est la toute dernière innovation de la tonnellerie Radoux, une cuve en forme de sablier. Testé dans les conditions du réel dans le Saint-Emilion, cet outil améliore les conditions de travail du viticulteur et la qualité du vin.

Ça y est, on y est presque. La forme finale du sablier vinificateur de Radoux va être commercialisé. Deux cuves en chêne sont solidement arrimées par un anneau en métal qui pivote sur une structure à quatre pieds en inox. Le raisin est introduit par le haut. Pendant la phase de fermentation, le chapeau de marc se forme en partie haute du « sablier ». Le viticulteur travaille ensuite la mixture en retournant l'appareil. Les raisins remontent lentement dans le haut de la cuve, sans action mécanique. Plus besoin de pompes afin d'effectuer des opérations de délestages et de remontages sans parler de l'écoulage ou du décuvaage qui s'en trouvent simplifiés. On peut aussi sans aucune difficulté retirer les pépins au cours de la vinification avec une certaine facilité. Certes les conditions de travail s'améliorent mais ce n'est pas l'essentiel. Le vin qui sort du sablier est de meilleure qualité que celui d'une cuve traditionnelle. Les tests réalisés ces deux dernières années en conditions réelles le prouvent, cela se vérifie aussi bien dans l'analyse scientifique du breuvage qu'au niveau de la dégustation.

Tanins plus soyeux

La raison? Le contact entre les « peaux » et le « jus » est optimisé parce que plus lent et plus doux, les tanins sont plus soyeux et agréables en bouche. La couleur du vin est plus intense. Son ICM (Indice de colorimétrie moyen) est meilleur que celui d'un vin travaillé dans une cuve classique. Schématiquement, on peut dire que le vin gagne 10 à 15 % en qualité. Pierre-Guillaume Chiberry, le directeur commercial de la tonnellerie jonzacaise ne veut pas non plus faire croire au miracle. « Attention, on ne va pas transformer un vin de qualité médiocre en grand cru ! Faire un grand vin, c'est une somme de micro-détails, il faut un grand terroir, et prendre un soin extraordinaire dans les étapes de la création du vin comme l'effeuillage de la vigne. Le sablier entre dans ce processus et devrait plaire aux viticulteurs qui ont l'esprit aventurier et le goût de l'innovation. » Bref, tout est réuni pour faire un malheur sur le marché mondial. Sauf que la réalité de l'économie viticole ne permet pas d'imaginer Radoux inonder de sabliers chaque région viticole du globe. « Si on arrive à en vendre une vingtaine par an, ça sera déjà une réussite. Vu le prix de la cuve (20 000 €), seules les vignobles à la surface financière conséquente peuvent se l'offrir. C'est vraiment du très haut de gamme », avertit le direc-



Pierre-Guillaume Chiberry, le directeur commercial de Radoux, espère vendre une vingtaine de « sabliers » par an.

teur commercial de la tonnellerie jonzacaise. Il est à l'origine de la toute dernière innovation de la maison qui va bientôt fêter ses 70 ans. « Je m'étais rendu à Saint-Emilion au Château Angelus. Là-bas, le propriétaire a décidé d'utiliser une cuve tronconique inversée, elle apporte de nombreux avantages dans tout le processus de vinification. Je me suis dit que l'on pouvait allier ce système à celui de la cuve traditionnelle. C'est à ce moment-là que m'est venue l'idée du sablier... Restait à concevoir un prototype. Moi, je n'ai aucune compétence technique, c'est donc notre bureau d'études chapeauté par Jean-Marie Blanchard qui s'est attelé à sa conception. »

Le défi n'était pas mince. Il fallait trouver l'assemblage bois et une armature assez solide pour donner corps au rêve du directeur commercial.

« On a travaillé pendant un an avec un premier prototype. À l'usage, on s'est rendu compte qu'il y avait plein de petits détails à améliorer notamment dans la structure en inox et dans la gestion des gaz produits lors de la fermentation »

La deuxième version a donné satisfaction, quelques améliorations à la marge seront incluses dans la troisième version. « Quelques grandes maisons bordelaises ont déjà effectué des précommandes », sourit le directeur commercial.

C'est déjà une première victoire pour Radoux qui assoit un peu plus sa réputation et la vitalité de son secteur Recherche développement. Le bureau d'études a conçu en collaboration avec l'INRA une machine à mesurer les tanins appelée Qakscan et l'une des barriques les plus haut de gamme du monde la X-Blend qui fait un malheur sur le marché mondial.



Emilien, le sablier bonifie le processus de vinification.

Bonne année mais pas exceptionnelle

La fin d'année approche et la tonnellerie Radoux fait ses comptes. L'année 2016 reste une bonne année même si les commandes en provenance de Bourgogne ont baissé, sur le Bordelais, cela reste stable. Rappelons que Radoux réalise 80 % de son chiffre d'affaires à l'étranger et produit 50 000 barriques par an sur son site jonzacais et dans ses usines américaine et sud-africaine auxquelles il faut ajouter la fabrication des foudres et des cuves qui représentent une partie marginale de sa production.