



## œnologie **produire**

### « Immerger totalement le chapeau pour des vins plus soyeux »



**STEVEN HEWISON**, œnologue au Château le Puy, à Saint-Cibard, en Gironde.

« **L'immersion totale du chapeau de marc** est une technique que l'on utilise depuis les années cinquante pour vinifier l'ensemble de nos cépages noirs. L'objectif premier est de limiter au maximum la trituration de la vendange en évitant d'utiliser des pompes. Je n'effectue ni pigeage, ni remontage, ni délestage au cours de la vinification. Ensuite, l'avantage de cette technique est qu'elle permet une extraction extrêmement lente, on n'a jamais de surextraction et comme on cherche à faire des vins soyeux, c'est ce qui nous semble le plus pertinent. Les cuves que l'on utilise ont été faites à notre demande par un artisan. Après réception des raisins, je remplis directement les cuves, qui sont équipées d'un bassin initialement situé sur la partie haute de la cuve, de sorte à ce qu'elles soient quasiment pleines. Puis, je crée un tapis de rafles d'environ 10 cm d'épaisseur au niveau

de la cheminée pour éviter que les grappes ne remontent, et je bloque le tout avec des lattes en bois positionnées sur la cheminée. Sous l'effet du CO<sub>2</sub> lorsque la FA s'enclenche, le chapeau vient se plaquer au fond de la cuve. Puis, la pression exercée par le gaz pendant la fermentation met le bassin légèrement en mouvement et permet un contact homogène entre le marc et le jus. Nous avons des cuvaisons relativement courtes, une quinzaine de jours, et n'avons jamais constaté de verdeur ou d'astringence particulièrement marquées dans nos vins. De ce fait, j'ai rarement été obligé d'écouler avant la fin des FA. Au décuvaage, le chapeau de marc se révèle solide et uniforme bien que plus imbibé de jus, ce qui implique un programme de pressurage plus long que dans les itinéraires de vinification classiques pour être sûr qu'il soit bien sec ».