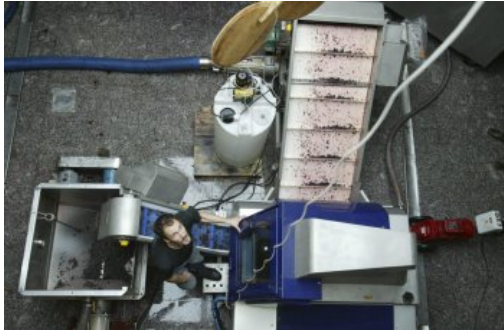


Au château Montus le raisin trié par ordinateur

Viticulture. C'est le seul domaine du Sud-Ouest équipé d'une table de tri optique.



Simon Forgues, œnologue, sélectionne les grains sur l'écran de l'ordinateur. La machine rejette les grains indésirables derrière lui et, sur sa gauche, elle conserve les meilleurs raisins. Photo J.B.

Comme la PAO en imprimerie, la TTO - Table de tri optique - risque fort de révolutionner la viticulture. Quatre châteaux seulement sont équipés de cette technologie optique appelée « Vistalys », dont le château Montus d'Alain Brumont, l'un des créateurs de vins les plus atypiques et les plus primés qui vient d'être reconnu par Michel Bettane, premier critique français, parmi les cinq domaines en France « au sommet », dans le « Guide 2010 des vins de France ».

Une distinction qui récompense le travail d'orfèvre de la grappe où un premier tri des raisins s'opère. « Nos équipes de vendangeurs sculptent les grappes. Chaque pied a le même nombre de kilos de raisin : 1 kg pour le Montus, 1,1 kg pour le Bouscassé », explique Alain Brumont. « Nos grands crus sont ramassés à la main, en caissettes, comme des raisins de table, puis rentrés en pleine nuit, afin de laisser refroidir le raisin naturellement. On s'est aperçu que le contact entre la grappe et le sol pendant 8 à 24 heures renforçait le pouvoir pénétrant sur la pruine de la peau, des levures, enzymes et bactéries nécessaires au processus de fermentation », ajoute le vigneron.

Un deuxième tri, manuel, est ensuite effectué sur une table de tri classique. Puis les raisins sont dirigés vers la table de tri optique. De manière automatique, la machine va trier les raisins grain par grain.

Analyse photo de la vendange

Une caméra prend une photo de la vendange. Une fois l'analyse de l'image réalisée, le système donne l'ordre, en fonction des critères définis par l'opérateur, d'éjecter tous les éléments indésirables : rafles, pépins éclatés, pellicules éclatées, baies roses, pourries, sèches. Jusqu'à 20 % de la vendange peut ainsi être écarté. La sélection se fait sur la maturité, la couleur et la forme des grains. « On a ainsi une vendange plus qualitative. On évite les problèmes de sous-maturité ou de surmaturité des grains. Le rejet de rafles diminue l'astringence. La machine écarte ce que la main ne peut pas faire. Outre le gain qualitatif, la technologie optique permet une économie sur le tri manuel. La qualité du vin, c'est, à 90 %, le terroir et la qualité du raisin que l'on rentre dans les chais », explique Simon Forgues, œnologue.

Bref, avec ce nouvel outil, Alain Brumont dispose de ce que l'on fait de mieux au niveau de la récolte, pour continuer à tutoyer les sommets du vin.