

---

Technique

**Méditerranée Œnologie**

# Une cave expérimentale pour valider les nouveaux produits

Méditerranée Œnologie, dirigé par Pierre Cros, responsable des vinifications, du conseil et du laboratoire, est une société filiale de Sofralab depuis bientôt 5 ans. Depuis l'été 2009, Méditerranée Œnologie a mis en place une cave expérimentale avec l'aide de Sofralab où s'expérimentent désormais tous les produits nouveaux ou toutes les phases nouvelles de la vinification. Ce fabricant de produits œnologiques met au point et réalise des tests en laboratoires. Avec cette cave, il s'agit de les valider par des essais en phase pré-industrielle, puis industrielle. Si le Languedoc a été choisi c'est qu'il dispose de pratiquement tous les cépages, d'une grande diversité de terroirs et de nombreux modes de vinification différents. On peut donc tester ici de nombreuses situations que l'on va retrouver ailleurs. Avec cet outil, Méditerranée Œnologie travaille de deux façons. Soit il réalise des microvinifications avec des cuves de 50 litres où il va tester et mettre au point divers process, des doses différentes, plusieurs enzymes ou levures... en fait, tous les types de produits que l'on peut utiliser au chai. Grâce à des ententes avec des caves, le laboratoire installe, par exemple, une dizaine de ces petites cuves qu'elles remplissent avec le même jus. Dans ces conditions homogènes, on peut mettre en évidence les variations et valider un produit, une démarche ou un mode opératoire, dans les conditions du terrain. Méditerranée Œnologie réalise le suivi dans le temps et l'interprétation qu'elle soit organoleptique, physico-chimique ou autre. Les vins sont conservés en outres de 3 litres dans de bonnes conditions. On peut déguster trois mois après, six mois, etc. Avec un programme Tastel qui fait appel au test de dégustation triangulaire, on peut établir s'il y a une différence ou non. Quand elle est avérée, on peut dire également si elle est favorable ou non. On peut aussi révéler le profil de telle levure, à telle dose et dans telles conditions. Le plus dur était de mener ces expérimentations au stade semi-industriel, pour pouvoir les tester sur des petits volumes, mais dans des conditions à peu près normales de conservation. Les essais sont suivis de près d'un point de vue analytique, depuis le jus jusqu'à la mise en outres, pour avoir une rigueur scientifique qui permette de tirer des conclusions des expérimentations. Lorsqu'elles sont favorables, dans un second temps, des essais grandeur nature sont réalisés pour pouvoir les valider ou non.

© La Journée Vinicole - Edition 22649 du 08/07/2010