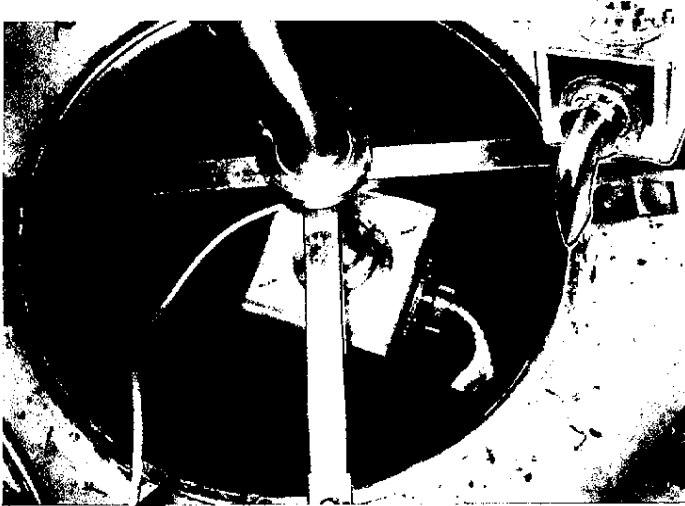


NOUVEAUTÉS | À L'ÉPREUVE DU TERRAIN

Parsec se charge d'arroser le marc

VINIFICATION Parsec lance un arroseur de marc programmable. Automatique, il simplifie la vie des vignerons qui ont des cuves aux trappes excentrées ou difficiles d'accès. Comme il coûte cher, il a moins d'intérêt dans les caves dotées de cuves classiques. PAR CÉCILE VUCHOT



- **Le matériel** : l'arroseur automatique de marc Parsec se présente sous forme d'un caisson en Inox cubique de 20 cm de côté. A l'intérieur, deux moteurs de 24 volts actionnent une mécanique sans huile, qui oriente la buse d'arrosage (ou de nettoyage). L'arroseur se fixe sur les cuves à l'aide d'un trépied. L'ensemble pèse 17 kg. On peut l'installer à poste fixe ou le déplacer de cuve en cuve.
- **Le principe** : le boîtier est relié à une unité de programmation de l'arroseur et de la pompe de remontage. Avant l'encuvage, on enregistre les dimensions et la forme de la cuve. On règle le

mouvement du caisson et de la tête d'arrosage, programmant son ralentissement lors de son passage à l'horizontale, et son accélération à la verticale pour obtenir un arrosage homogène. De plus, on module le débit de la pompe moins arroser aux endroits où la buse passe le plus souvent.

- **L'intérêt** : selon Parsec, on peut arroser uniformément le chapeau quel que soit la forme de la cuve et l'emplacement de la trappe. Si l'appareil reste à poste fixe, on peut programmer la fréquence et la durée des remontages. On peut donc automatiser cette opération.
- **Le prix** : environ 4 700 euros.

Ce qu'ils en disent...

Denis Dubourdieu, propriétaire du Château Reynon, à Beguey (Gironde).
700 hl de rouges,
10 cuves de vinification



« La fin d'un travail long et fastidieux »

« Nous avons des cuves en béton, rectangulaires avec des trappes excentrées. L'utilisation d'un tourniquet classique est impossible, l'arrosage à la main est fastidieux et long. Il faut compter une heure par cuve, à raison de deux fois par jour en pleine fermentation. L'arroseur de marc automatique résout ce problème de fatigue de l'opérateur. De plus, habituellement, la personne au-dessus de la cuve finit par privilégier certaines positions. De ce fait, des zones sont surextraites, tandis que d'autres ne sont pas arrosées. Or, la surextraction est à éviter. Après avoir testé l'arroseur en 2006 et 2007, nous avons décidé d'en acheter un. Il sert sur toutes les cuves, même celles qui sont pleines à plus de 85 %. Sur les cuves cylindriques à trappes centrées, c'est plus une question de confort. Justement, il faudra faire attention à ne pas en abuser, le risque serait alors de trop extraire. »

Bertrand Ducourt, propriétaire du Château Les Demoiselles, à Saint-Magne-de-Castillon (Gironde).
2 500 hl,
15 cuves de vinification

« Un appareil cher pour nos besoins »

« Nous avons souhaité utiliser un arroseur de marc Parsec pour des essais de délestage. Cet appareil offre un débit plus important qu'un autre arroseur. Et comme il fonctionne automatiquement, personne n'est exposé au CO₂. Une fois les bons réglages trouvés, la régularité du travail est satisfaisante. Le jet balaie tous les endroits du chapeau. Ce paramètre-là me paraît important. Logiquement, au final, le vin devrait être meilleur qu'après un délestage manuel traditionnel. Mais la qualité de l'extraction est difficile à mesurer. De plus, nous ne pratiquons pas toujours le délestage. L'investissement dans un arroseur automatique ne serait donc pas rentable si nous devons nous en servir uniquement pour délester. Question pratique, l'appareil pèse assez lourd. Cela complique le déplacement de cuve en cuve. Je vais encore tester cet arroseur pour le nettoyage à la soude de mes cuves. »

Philippe Baillarquet, maître de chai du Château Moulin Saint-Georges, à Saint-Émilion (Gironde). 1 000 hl,
15 cuves de vinification



« Nous avons résolu nos problèmes »

« Nous nous sommes équipés d'un arroseur de marc Parsec pour les vendanges 2007. Nous disposons de cuves circulaires dont la trappe est décentrée et profonde. Dans notre cas, les arroseurs de marc traditionnels ne sont pas efficaces, et l'arrosage manuel ne l'est pas davantage. De plus, c'est un travail si pénible et dangereux qu'il est nécessaire de l'automatiser. L'arroseur Parsec est le seul système qui arrose tout le chapeau de marc, quelle que soit la forme de la cuve. Grâce à des réglages fins, l'arrosage est homogène. Au début, cela a pris 30 min pour le programmer, en observant le fonctionnement de l'appareil afin d'ajuster les réglages. Il ne faut pas descendre en-dessous d'un débit plancher de 100 hl/h, sinon, le jet n'est pas assez long pour arroser les bords du chapeau. Pour nous, c'est intéressant de l'utiliser lors des délestages et même des remontages jusqu'en fin de fermentation. »