

Le Qualiris Réception a fait son entrée dans la Vallée du Rhône en 2004. Aujourd'hui, 40 caves sont équipées en Europe. Un seul objectif: réussir l'orientation de la récolte en cave, première grande étape œnologique.

Qualiris Réception

La technologie sur les quais de réception

CRÉÉ en 2004 par le Cemagref, à l'initiative de la Cave de Chusclan, le Qualiris Réception est un outil d'estimation de la qualité de la récolte. L'appareil photographie le dessus des bennes de vendanges arrivant au quai de réception ou au poste avancé. La caméra numérique est reliée à un PC équipé d'un logiciel, qui communique instantanément la proportion de corps étrangers (rafles, feuilles...), le pourcentage de baies noires, roses, vertes, et altérées. *"Une fois le concept validé, Sodimel a industrialisé l'appareil en rendant le traitement des données en temps réel"*, précise Michel Philippe dirigeant de la société Sodimel.

Chaque cave peut se constituer sa propre grille de notation en fonction de ses critères qualitatifs. Pour certains, c'est le pourcentage de baies roses qui est rédhibitoire pour obtenir la meilleure note alors que d'autres travaillent sur un pourcentage minimum de baies noires. Au-delà de l'outil initial, il faut s'approprier l'outil pour qu'il réponde au mieux aux besoins de la cave.



"Cet appareil est aussi un véritable appui pour le technicien car les photos sont un support visuel accessible à tous qui permet de valider la note du technicien", précise Géraldine Tani, technicienne à la Cave de Sérignan. *"En effet, le Qualiris Réception est un outil neutre et répétable. Ce point est important car l'œil humain peut se fatiguer au fur et à mesure de la journée et des apports de raisins"*. Donc, cet appareil peut aussi pré-

Le Qualiris photographie le dessus des bennes de vendanges arrivant au quai de réception.

senter un intérêt pour les caves qui n'ont pas de technicien pour noter. Sodimel a développé un logiciel qui permet, s'il est installé, de retraiter les photos après les vendanges pour affiner les grilles de notation. Actuellement, 40 appareils sont installés en France, Italie et Espagne pour des applications diverses sur raisins blancs, gris et rouges pour la production de tout type de vins.

C'est un outil en constante évolution et il faut être conscient de la quantité de travail inhérent à cet investissement. Pour que le Qualiris réponde au mieux aux besoins de la cave, la mise en place et la construction des grilles de notation adaptées, demandent une prise de conscience de l'implication. *"En 2006, nous nous sommes équipés et nous avons été satisfaits de la prise de vue des photos et données brutes mais selon moi, il faut travailler l'après vendanges"* relève Catherine Thomas, technicienne à la Cave de Visan. En parallèle, Sodimel a porté ses efforts sur l'évaluation et la détection de l'état sanitaire (botrytis, certaines formes d'oïdium). *"Pour ce*

audit
formation
conseil

1^{er} pôle d'expertise qualité dédié à la filière vin

> HACCP
> Agri Confiante
> Iso
> IFS / BRC



Le Polygone - 1950 avenue Mareschal Juin - 30001 Nîmes
Tél. : 04 66 64 99 69 - contact@terrasyrah.com - www.terrasyrah.com




TerrasSyrah, une marque de l'IGP AIGLIER
Spécialiste des démarches Environnement, Qualité et Communication favorisant un développement durable.

VINNOTEC UN PROJET DE RECHERCHE ET DÉVELOPPEMENT

Ce projet de recherche et développement est encadré par le Cemagref et soutenu par le Pôle de compétitivité Q@li-Med (soutien à l'innovation dans les PME).

Il associe 13 partenaires : la recherche, publique, l'Inra, l'IFV, des fournisseurs d'équipements et services de la filière comme Inter Rhône et deux caves coopératives.

L'objectif est de favoriser l'innovation, donc la compétitivité de la filière. Les axes de R & D portent sur des capteurs à la vigne et à la cave (dont le Qualiris Réception), et leur intégration dans des outils d'aide à la décision. Commencé en 2007, Vinnotec prendra fin en 2012.

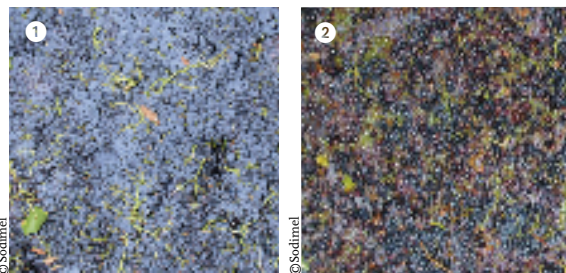
dernier, cela a l'air encourageant", note Géraldine Tani.

Sous l'impulsion du président de la Cave de Visan, Inter Rhône va essayer de constituer un groupe de travail entre les caves de la Vallée du Rhône équipées. "Nous avons besoin d'Inter Rhône pour coordonner le groupe et définir des axes de travail concrets". L'idée est de faire avancer toutes les caves qui le souhaitent sur un socle commun : l'estimation du potentiel de couleur de la récolte et la corrélation entre la qualité des raisins et des vins. Et pour certaines, il s'agit d'affiner la sélection au vignoble par l'estimation de la qualité des rafles. Ce projet à affiner débutera après la récolte 2011.

Sophie Vialis
(Service technique d'Inter Rhône)

Exemple de grille de notation de vendanges manuelles

	% de baies bleues	% de baies roses	% de baies vertes	% de baies altérées
Classe A	90 à 100 %	0 à 5 %	0 à 5 %	0 à 3 %
Classe B	80 à 90 %	5 à 15 %	5 à 10 %	3 à 10 %
Classe C	0 à 80 %	15 à 100 %	10 à 100 %	10 % à 100 %



1 Photo de vendange classée en A dans la grille de notation.

2 Photo de vendange classée en B limite C dans la grille de notation.

Une technologie de chauffe innovante



La chauffe par rayonnement permet la diffusion d'une température régulière et homogène.

Afin de mieux contrôler la complexité aromatique du chêne et obtenir ainsi une chauffe homogène, régulière et reproductible, la Tonnellerie Vicard a développé une technologie innovante.

CRÉÉE en 1925, située à Cognac, la Tonnellerie Vicard est une entreprise familiale innovante, dirigée par la 6^e génération. Elle produit plus de 50 000 barriques par an, des cuves tronconiques, des foudres ronds et ovales, dont 70 % sont destinés à l'export.

Depuis 2005, elle s'investit dans la technologie pour obtenir une chauffe homogène, régulière et reproductible. Le but étant de répondre de manière pertinente aux besoins de typicité et de complexité aromatique des différents vins et spiritueux.

Deux innovations récentes ont été mises au point : la chauffe par rayonnement et le procédé ScarStave.

La chauffe par rayonnement permet la diffusion d'une température régulière et homogène. Le foyer double cône transforme le pouvoir calorifique hétérogène de la flamme en une chaleur homogène, diffusée de manière régulière sur la surface interne de la barrique. La forme "double cône" épouse la forme de la barrique et chauffe la paroi interne à distance régulière. Pour maîtriser la température, une sonde infrarouge la relève continuellement sur la surface interne de la coque. Lorsque le degré recherché est

atteint (c'est-à-dire le type de chauffe), il est maintenu par la régulation du foyer (maîtrise de l'alimentation automatique en granulés de chêne et contrôle du système de ventilation). L'ensemble est géré informatiquement. Pour maintenir l'ambiance thermique et éviter les perturbations extérieures, chaque barrique est placée dans un caisson. La température est stable pendant la totalité du cycle de chauffe.

Grâce à cette technologie développée par Vicard, il est possible pour chaque type de chauffe, donc pour des températures et des temps de cuisson différents, de maintenir le degré de chauffe correspondant. Ainsi, quelle que soit la température recherchée, elle est constante durant toute la phase de chauffe. Par conséquent, la maîtrise précise de la température pendant le cycle permet d'obtenir des résultats bien distincts entre deux types de chauffe.

Par ailleurs, pour éviter la formation de cloques en appliquant une chauffe pénétrante, Vicard a développé un procédé spécifique qui consiste à effectuer des micro-incisions dans les douelles.

Elles permettent ainsi à l'eau retenue dans le bois de s'échapper naturellement pendant la phase de chauffe. Ce procédé baptisé Scar Stave assure une pénétration optimale de la température, sans se confronter à d'éventuels risques de développement bactériologique causés par les cloques.

L'objectif est de pouvoir assurer les profils aromatiques sans créer de problèmes mécaniques.

Communiqué de la société Vicard
Site Internet : www.groupe-vicard.com