

PIC SAINT-LOUP

Le swing des levures

Le Domaine Haut-Lirou, situé à Saint-Jean-de-Cuculles en Pic Saint-Loup, expérimente cette année la vinification en musique. Il a signé un partenariat avec la société "Swing It", basée à Poussan, dans l'Hérault.

A l'origine du projet, deux hommes, Sébastien Durand et Franck Rudelle, qui ont eu l'idée de lancer la vinification musicale. Ils ne sont pas vigneron et n'ont pas de caves, mais ils proposent aux viticulteurs un outil qui leur permet d'innover et de se différencier. Il y a trois ans, dans leur garage, avec deux cuves et quelques hectolitres de vin de même cépage et de même vigne, le duo a

tenté l'expérience d'équiper de musique une cuve et pas l'autre. Il s'est avéré qu'après fermentation, le vin obtenu était bonifié par la musique. Comme l'explique Sébastien Durand : "Le dispositif technique breveté permet de stimuler les levures naturelles ou indigènes présentes dans le raisin durant la période de fermentation alcoolique, en les soumettant à des vibrations musicales. Ce sont des ondes qui traversent le liquide." Concrètement, il s'agit d'un appareil diffusant de la musique (haut-parleur subaquatique), qui est immergé dans une cuve de vinification. Ces enceintes holographiques diffusent un son de façon homogène à 360° à partir d'un point central, le haut-parleur diffuse de la musique 24 h/24 à une puissance de 25 watts.

Procédé testé sur le rosé

Swing It a déjà séduit la Cave des Terroirs de la Voie Domitienne à Cournonsec et le Domaine de l'Octroi à Agde sur deux cuvées. Si la musique classique a été concluante pour le premier domaine avec une cuvée baptisée Vivaldoc, le jazz a été choisi par le second avec Cap Jazz. "C'est un protocole effectif durant trois semaines ou plus, afin d'agir sur les organismes vivants, comme les levures. Elles sont plus actives et contribuent ainsi à révéler les arômes et apportent une plus grande typicité, ainsi qu'une structure gustative plus complexe et plus riche, avec des qualités organoleptiques supérieures à celles des autres vins. Le procédé agit sur la courbe de fermentation. Il accélère le processus qui devient alors plus lisse, l'environnement est plus propice au développement des levures. Le produit



Sébastien Durand, cofondateur de Swing It et Mireille Rambier, cogérante du Domaine Haut-Lirou, entre les deux cuves de vinification. Celle de gauche teste le procédé musical et l'autre est une cuve témoin.

ainsi soumis aux vibrations est meilleur, plus aromatique car la musique a un impact sur tous les éléments vivants, et le liquide est plus conducteur que l'air," souligne Sébastien Durand.

Innovation pour la famille Jean-Pierre Rambier

Vignerons depuis cinq générations sur la commune de Saint-Jean-de-Cuculles, le Domaine Haut-Lirou innove pour le millésime 2017. "Nous avons tout de suite été séduits et très enthousiastes par cette idée. Nos équipes en

cave et dans la vigne sont aussi très curieuses et ravies de travailler en musique. Cela pourra détendre un peu en cette belle période de vendanges, quelquefois stressante... Cette innovation séduit et fédère l'équipe, du caviste au maître de chai. Il y a un aspect ludique, convivial et fédérateur. Pour pouvoir apprécier la différence avec une vinification sans musique, les raisins sont vinifiés de la même façon, mais sont placés dans deux cuves distinctes. Des analyses de laboratoires sont pratiquées sur les deux cuves à différents moments de la vinification. Pour la

Recherche de viticulteurs partenaires

Swing It souhaite aller plus loin avec un protocole scientifique bien défini pour une meilleure crédibilité au sein de la profession. Elle travaille notamment avec l'Ircam (Institut de recherche et coordination acoustique/musique), mais elle recherche des partenaires pour continuer à tester toutes les couleurs de vins et élargir les styles musicaux. "On recherche des viticulteurs qui auront une exclusivité sur leur appellation. C'est un atout technique, marketing et œnologique. Cela crée une ambiance de dégustation, les gens mettent l'oreille sur la cuve pour écouter la musique", précise Sébastien Durand. De plus, sur chaque bouteille est spécifié "procédé en musique" avec un code QR qui renverra à la musique avec laquelle le vin a été bercé.

L.D.



Bercée par du jazz, cette cuvée, du Domaine de l'Octroi à Agde, issue du concept de Swing It, a été baptisée Cap Jazz. L'étiquette spécifie sur la bouteille "vinification en musique", accompagnée d'un QR code qui permet au consommateur d'écouter la musique avec laquelle le procédé a été effectué.

musique, nous avons choisi Lisa Simone (la fille de Nina Simone), elle était venue en juin pour un festival de jazz au Triadou et ses musiciens avaient dormi dans nos lodges. On a donc décidé de diffuser sa musique et de faire une cuvée dédiée", explique Mireille Rambier, cogérante du domaine. Au printemps 2018, la cuvée de rouge vinifiée en musique se verra apposer une étiquette indiquant ce processus de vinification. Le domaine a signé ce partenariat pour la 1^{re} fois dans l'appellation et en exclusivité. ■

LAURENCE DURAND

FRCIVAM OCCITANIE

Pour des campagnes vivantes et solidaires

Les Civam* sont des associations d'éducation populaire. Depuis les années 50, le réseau accompagne l'émergence et la mise en œuvre de projets collectifs dans les territoires agricoles et ruraux. L'assemblée annuelle des partenaires de la FRCivam Occitanie s'est tenue le 14 septembre à Fontanès (34), sur le territoire du Pic Saint-Loup.

Relocalisation de l'alimentation, renforcement des liens entre villes et campagnes, transition vers une agriculture plus économe, autonome et ancrée dans son territoire, accompagnement des circuits courts, de l'agriculture bio, accueil éducatif et social à la ferme, éducation à l'environnement sont les principaux axes de travail des Civam. Cette assemblée annuelle des partenaires de la fédération régionale a été l'occasion "de donner la parole à tout le monde" pour Juliette Perès, la directrice de la FRCivam Occitanie. "Elle fait suite à notre AG de ce matin. Nous avons choisi cette formule pour présenter les actualités et les nouvelles perspectives avec notamment le labo Civam. Les échanges avec les participants sont nécessaires sur la présentation de projets de territoire." L'hôte de cette journée, Irène Tolleret, maire de Fontanès, a rappelé l'importance des circuits courts, et la labellisation des paysages viticoles et agricoles : "Dans notre réflexion sur un projet alimentaire territorial, il en est ressorti une pénurie de produits et de légumes bio sur le territoire du Pic Saint-Loup et une problématique du foncier. Nous avons installé un jeune maraîcher sur la commune. Nous travaillons avec le Civam sur le dispositif de circuit court ; nous avons même réalisé une étude pour recenser les terres pour



Pascal Frissant, le président de la FRCivam Occitanie. "Cette assemblée est avant tout une journée d'échange, où nous avons rappelé à nos partenaires, qu'il était nécessaire de renforcer à la fois l'existant et de passer à une étape de développement avec la création d'un labo Civam."

une remise en culture et nous avons identifié un potentiel de 265 ha."

Renforcer l'innovation et la mise en réseau

Pascal Frissant, le président de la FRCivam Occitanie, a rappelé les objectifs d'une telle assemblée, à savoir "renfor-

cer à la fois l'existant et passer à une étape de développement avec la création ce mois de septembre 2017 d'un labo d'innovations. C'est un projet stratégique orienté vers l'innovation et tourné vers la Méditerranée, qui a pour finalité de faire émerger et animer des programmes de recherche "action, innovation et déve-

loppement", et de les capitaliser à une échelle régionale, ainsi que de fédérer des associations. C'est institutionnaliser notre fédération, et créer un rôle de portage ou de coopération de projets européens, en faveur d'une agriculture de territoire d'une plus grande démocratie alimentaire, d'une plus grande coopération économique entre les acteurs des filières de proximité. Mais aussi l'incubation de projets d'entrepreneuriat collectif agricoles et ruraux, l'expertise et la formation, des projets de filière semences pour restituer la biodiversité, la coopération leader sur l'adaptation des cultures et céréales au changement climatique et les circuits courts." Il a comme partenaires les associations membres du réseau Civam en Occitanie et en Paca, les instituts de recherche (Inra, Irstea...), les collectivités locales...

Projets de territoire innovants

Parmi les nombreuses actions, la FRCivam Occitanie accompagne le projet de restauration d'un moulin à vent sur le Causse Méjean, le Moulin de la Borie à Hures-la-Parade, en Lozère. Véritable projet de restauration patrimonial, ce moulin en perdition depuis le XIX^e siècle représente aussi un enjeu fort de ruralité. L'objectif étant d'en faire un outil de développement territorial par

le biais d'une filière de farine locale. Un meunier a été recruté, ce qui signifie l'installation d'une famille de cinq personnes sur le village et la création de 1,5 emploi pour la gestion du moulin. 70 t de céréales ont été récoltées par dix agriculteurs, le pain sera vendu sous la marque Méjanette. Un autre exemple a été développé sur le territoire du Pic St-Loup, un travail d'enquête de six mois sur les circuits de proximité, sur quatre zones d'études les plus rurales. Des entretiens individuels ont été menés auprès d'une soixantaine d'acteurs, élus, agriculteurs, caves, associations et a concerné 152 exploitations agricoles. Près de 400 réponses ont été recueillies. Ce diagnostic a révélé des questions sur la diversité des produits, l'accessibilité des lieux, l'échange avec les producteurs. Plusieurs pistes vont être explorées : la création d'un groupe d'échange sur l'arboriculture, la mise en place d'un atelier de transformation pour valoriser le surplus, et d'un point de vente collectif de pain bio, et enfin valoriser le territoire avec la création d'un agenda participatif. ■

LAURENCE DURAND

* Centres d'initiatives pour valoriser l'agriculture et le milieu rural.