

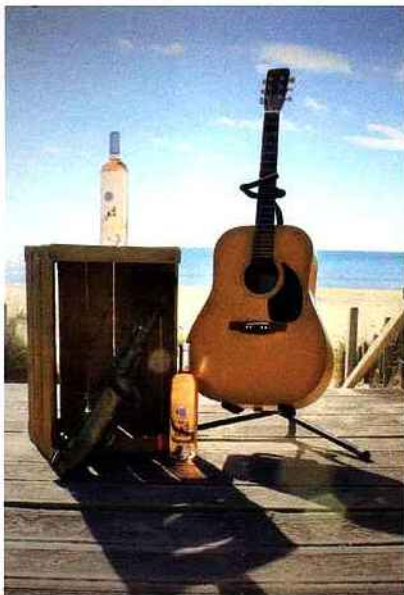


INNOVATION START-UP

Swing It orchestre des cuvées musicales

Si la musique adoucit les mœurs, elle aurait aussi un impact positif sur le vin. Un postulat qui a conduit la start-up Swing It à développer un procédé de vinification innovant.

Depuis leur encuvage démarré le 4 septembre, les syrah et grenache composant la cuvée Haut-Lirou AOC Languedoc rouge baignent dans les sonorités jazz de Lisa Simone, jusqu'à leur mise en bouteille, début 2018. « Nous restons à l'affût des nouvelles tendances et de l'innovation, explique Mireille Rambier, co-gérante du domaine Haut-Lirou à St-Jean-de-Cuculles (34). Or, de nombreuses recherches ont montré les effets bénéfiques de la musique sur l'homme, les animaux et les plantes, notamment pour traiter les maladies de la vigne comme l'Esca. Alors pourquoi ne pas tenter une expérience sur 50 hectolitres, visant à peaufiner la qualité de nos vins ? » Dans cette optique, le domaine a signé un partenariat avec Swing It, start-up créée à Poussan (34) en juin 2015. « Concrètement, nous immergeons en cuve, un haut-



parleur spécifique équipé d'un amplificateur qui diffuse en continu et de façon homogène, un son à 360°. Le dispositif permet de stimuler les levures naturelles du raisin en les soumettant à des vibrations musicales », décrit le directeur de Swing It, Sébastien Durand. Ce dernier s'est inspiré de la génodique, procédé découvert par le physicien Joël Sternheimer qui consiste à associer des compositions musicales à des caractéristiques physiques, comme la synthèse des protéines, dans le but d'améliorer les propriétés des êtres vivants.

FERMENTATION ACCÉLÉRÉE

« Mais les essais avaient toujours été menés à l'air libre et non dans la matière où les ondes se propagent mieux », poursuit-il. Bilan ? « Une accélération de la fermentation, avec une transformation des sucres en alcool plus régulière dans la cuve musicale et des levures qui survivent mieux », affirme Sébastien Durand, dont le procédé breveté a déjà été expérimenté à grande échelle à la Cave des Terroirs de la Voie Domitienne à Cournonsec (34), puis au Domaine de l'Octroi à Agde (34). ■

Florence Jaroniak