



Le swing des levures

Le Domaine Haut-Lirou situé à Saint-Jean-de-Cuculles (34) en Pic Saint-Loup expérimente cette année la vinification en musique. Elle a signé un partenariat avec la société 'Swing It' basée à Poussan dans l'Hérault.

À 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. Après fermentation, le vin obtenu serait 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 sur 24 à une puissance de 25 watts.

Procédé testé sur le rosé. *Swing It* a déjà séduit la d'autres caves de la région : Cave des Terroirs de la Voie Domitienne à Cournonsec et le Domaine de l'Octroi en 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 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 petit peu en cette belle période de vendanges, mais quelques fois 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 labo-

ratoires sont pratiquées sur les deux cuves à différents moments de la vinification. Pour la 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^{ère} fois dans l'appellation et en exclusivité.

LAURENCE DURAND



Une bouteille de rosé du Domaine de l'Octroi en Agde issue du concept de *Swing It*. Bercée par du jazz, cette cuvée a été baptisée *Cap Jazz*.



Sébastien Durand, co-fondateur 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.