



Quand la musique bonifie le vin



La musique adoucit les mœurs, la vigne, et même le vin. C'est en tout cas ce qu'ont observé plusieurs vignerons français.

Conscients des effets positifs des vibrations sur les végétaux, comme l'ont démontré plusieurs expériences menées dans l'hexagone ou en Afrique du Sud, ils ont voulu tester leurs vertus sur le vin. A Saint-Jean de Cuculles, au cœur de l'appellation Pic Saint-Loup, le domaine Haut-Lirou s'est lancé depuis la fin des vendanges dans un essai grandeur nature. Une des cuves dédiées aux vins rouges est ainsi équipée d'un émetteur d'où s'échappent des rythmes de jazz. Rien n'est laissé au hasard. Les morceaux sont soigneusement sélectionnés pour que leur fréquence et leur intensité favorise l'expérience. Une playlist détonnante, qui permettrait de stimuler l'action des levures et dynamiser la fermentation. S'il s'agit du premier test sur un vin rouge, les rosés, eux, ont déjà été soumis aux effets des vibrations.

Installé à Agde, le domaine de l'Octroi propose depuis quelques années une cuvée baptisée Cap Jazz. Pour mesurer l'impact de la musique sur son vin, Gérard Delort a placé une partie de ses raisins dans une cuve témoin vinifiée traditionnellement, et une autre dans une cuve bercée par les mélodies pendant quatre mois. A la dégustation, la différence est indéniable. Le vin chantant arbore une robe plus intense et plus rose que

fr.gilbertgaillard.com
Pays : France
Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

le rosé témoin. En bouche, les arômes sont plus marqués, le vin, plus équilibré. Pari réussi : ces vigneronns semblent avoir trouvé le bon tempo.