



Cap jazz, le vin rosé du domaine de l'Octroi

De bonnes ondes dans les cuves

Textes : Didier Thomas-Radux - Photos : Christophe Fortin, DR

Si la musique adoucit les mœurs, elle pourrait bien aussi favoriser la fermentation du vin. C'est en tous cas le concept développé par la société héraultaise Swing It, qui propose de diffuser de la musique classique ou du jazz dans les cuves. Après le domaine de l'Octroi et la cave de Cournonsec, l'expérience est en cours au Domaine Haut-Lirou.

Hérault

Rien ne prédestinait Sébastien Durand, qui dirige un cabinet de diagnostic et Franck Rudelle, banquier, à devenir les promoteurs d'une technique de vinification révolutionnaire. Pourtant les deux hommes ont créé en 2015 à Poussan dans l'Hérault Swing It, une start-up qui a inventé une procédé de vinification musicale : « Nous disposons dans une cuve de vin une enceinte immergée qui va diffuser de la musique en continu, directement dans la matière. Les vibrations et les fréquences d'ondes traversent les levures naturelles, organismes vivants qui transforment le sucre en alcool. Cela va stimuler le travail des levures pendant la fermentation alcoolique », explique Sébastien Durand. Avec comme résultat d'accentuer les arômes et apporter une plus grande typicité du vin. Dit comme cela, certains trouveront que ça ressemble plutôt à la musique des charmeurs de serpents !

Une sonorisation qui évite les arrêts de fermentation

« Nous avons déjà testé le système, qui est breveté, dans deux domaines viticoles avec à chaque fois une cuve sonorisée et une cuve témoin du même raisin de la même parcelle. A la sortie, la différence est flagrante. On l'explique notamment par le fait que la sonorisation, qui est en continu au moins 20h sur 24 pendant plusieurs semaines, évite les arrêts de fermentation des levures, détaille Sébastien Durand et ce système de deux cuves permet que le consommateur puisse comparer et soit seul juge ».

Certains sont fans, comme Gérard Delort, propriétaire du Domaine de l'Octroi à Agde, qui en est à sa troisième cuvée de vin musical. « Je savais que certains utilisaient la



Mireille Rambier du Domaine Haut-Lirou et Sébastien Durand

Haut-Lirou au son de Lisa Simone

Le Domaine Haut-Lirou, en Pic Saint-Loup, teste actuellement une cuve avec de la musique de Lisa Simone, la fille de la grande chanteuse Nina. « Lisa a chanté au domaine cet été et c'est tout naturellement que nous avons pensé à sa musique. Notre équipe au domaine est jeune et a été très enthousiaste pour l'expérience. Nous allons faire 2 à 3000 bouteilles de rouge, avec une contre-étiquette qui expliquera le procédé », détaille Mireille Rambier, co-directrice du domaine. Mieux : un QR code à scanner avec son smartphone permettra d'écouter la chanson qui a bercé le vin ! « Lors de la mise en bouteille, nous allons réunir un jury de professionnels pour comparer ce vin avec celui de la cuve témoin », explique Mireille Rambier. Rendez-vous donc au printemps. Si les tests sont bons, ce sera un point de plus pour Swing It, qui ambitionne d'équiper un domaine par appellation. vinificationmusicale.fr

musique pour les animaux, je voulais voir ce que ça faisait avec le raisin. On a débuté en 2015 avec du rosé et du blanc. On a mis la musique pendant toute la fermentation et même au-delà. Et c'est vrai qu'il y a une grande différence. Le rosé notamment, est beaucoup plus frais et fruité », explique le viticulteur.

Du Brassens et du Vivaldi, et du jazz

Cette année, il n'a utilisé le procédé que pour le rosé, et sans cuve témoin. « Au début on a mis du Brassens, du Vivaldi, là on met une playlist fournie par Swing It. L'important ce sont les vibrations provoquées. Durant toute la période de vinification on entendait la musique dans tout le bâtiment », s'amuse Gérard Delort. Si un domaine en Tavel et Haut-Lirou sont enthousiastes, la cave de Cournonsec n'a en revanche pas renouvelé l'expérience.

« Il y a eu un changement de directeur de la cave et c'est vrai que les œnologues ont parfois du mal avec cette technologie », explique Sébastien Durand. Qui revendique le côté scientifique : « L'utilisation de la musique pour favoriser les cycles de développement des cultures agricoles existe déjà avec la génodique, mais en extérieur. Notre apport, c'est de le faire en milieu immergé. Et nous travaillons avec l'Institut de recherche et de coordination acoustique/musique, l'IRCAM », explique-t-il. Mais étrangement il semble que l'effet se prolonge après la période de fermentation.

Au fait, comment est venue l'idée à Sébastien ? « Ma fille fait de la natation synchronisée, dans une piscine équipée de haut-parleurs subaquatiques. J'avais été surpris de la puissance des vibrations musicales, qui vous traversent littéralement le corps », confie l'inventeur. C'est fou où l'on peut aller chercher par association d'idées !