

La cave de l'EIC: formation et prestations professionnelles

La cave de l'EIC est un outil primordial dans la formation des étudiants HES (Haute Ecole spécialisée) et Esp (Ecole spécialisée). Elle leur permet de mieux se familiariser avec les techniques de cave, de se pencher sur des études de cas, de porter un diagnostic et de prendre des décisions.



Les nouvelles cuves technologiques de la cave.
Julie Roeslé-Fuchs et Patrick Hippenmeyer, œnologue et maître caviste de la cave de l'EIC.

Durant leur cursus, les étudiants HES sont responsables d'une vinification par groupe de deux. Ils suivent ainsi un vin, de l'encavage aux assemblages, d'un point de vue œnologique et analytique. Ce suivi s'effectue d'année en année sur les mêmes parcelles de Gamay et de Gamaret. Différents types de vinifications sont mis en place sur ces deux cépages: macération pré-fermentaire à froid et à chaud, macération carbonique, cuvages technologiques ou encore micro-oxygénation.

Les étudiants de l'Ecole spécialisée sont également responsables d'une vinification par groupe de deux. Ce sont deux ou trois cépages qui sont abordés sous différentes thématiques, allant de la gestion de la température de fermentation aux méthodes d'extraction, en passant par les types de contenants.

Bachelor, Recherche et développement (Ra&D) et vente

Pour le millésime 2011, les vinifications effectuées dans le cadre des travaux de Bachelor ont porté sur les levures *Torula* ainsi que sur les techniques de passerillage. Plusieurs projets de recherche sont également en cours, dans le cadre de la filière HES.

La gamme des vins commercialisés par l'EIC compte actuellement cinq vins: Mont-sur-Rolle, Sauvignon blanc Genève, Gamay Champvent, Pas-de-Trois, Sève d'Or et sera complétée par des nouveautés pour le millésime 2011.

En 2011, ce sont 114 vinifications qui ont été menées, représentant 30 000 litres répartis sur seize cépages. Plus de quarante tonnes de vendanges ont été fournies par nos nombreux partenaires des cantons de Vaud, Genève, Valais et Tessin, ainsi que par notre propre vignoble.

Exigences et ouverture

La cave de l'EIC se veut également pluridisciplinaire; elle développe donc différentes approches de la vinification et s'ouvre désormais aux collaborations avec les entreprises.

Enfin, le parc machines a été activement développé. Une collaboration accrue avec différentes entreprises partenaires nous permet de mettre à disposition les outils les plus perfectionnés au service de notre métier. Notre cave peut ainsi proposer des prestations de vinification à façon et des prestations de services telles que micro-vinifications et essais, élaboration de vins tranquilles et de vinifications spéciales, utilisation du matériel œnologique de pointe de l'EIC.

La cave de l'EIC contribue ainsi au développement des expérimentations et des travaux de caves à l'intérieur de l'institution qui l'abrite, mais également au-delà, en proposant à chacun une collaboration ou un soutien selon ses propres besoins. ■

Contact: Julie Roeslé-Fuchs, responsable de la cave didactique de l'EIC, julie.roesle-fuchs@eichangins.ch