

Des vins expérimentaux qui gagnent des médailles!

«*De la pratique dans l'enseignement!*», tel est le credo de notre école. Dans ce but, une collaboration s'est établie depuis 1999 avec la Cave Philippe Bovet de Givrins. Tout son Chardonnay est livré à l'EIC et vinifié en prestation. A la fin de l'élevage, quelques bouteilles sont conservées à l'école pour les cours, puis le solde est rendu et mis sous verre par la cave de Philippe Bovet, avec son étiquette.



Cuve et barriques abritant les différents essais de levures, représentant toutes les vinifications du Chardonnay 2009.

Au début, ce moût était séparé en deux lots, vinifiés par l'équipe de cave de l'EIC avec deux levures différentes afin de démontrer leur importance œnologique. Depuis 2006, j'ai pu réaliser tous les travaux de vinification avec le soutien de l'équipe de cave de l'EIC. Cette expérience est très profitable, et même nécessaire pour l'enseignant. En effet, la confrontation aux réalités du terrain permet de mieux juger et transmettre les pratiques de cave. De plus, avec des moûts

dont les sondages sont souvent supérieurs à 100°Oe, c'est un bel exercice de la théorie à la pratique de finir les sucres dans chaque vinification. Le nombre d'essais a aussi augmenté: de quatre LSA (levures sèches actives) différentes en 2006 à sept essais de levures chaque année, depuis le millésime 2007. Une quarantaine d'essais de levures ont ainsi été réalisés. Mentionnons deux résultats scientifiques à ces expérimentations. Le premier, surprenant: peu de différences organoleptiques entre les différentes variantes après six mois de bouteille. Le deuxième: l'impact de la levure sur la fermentation malolactique (FML) est très important. Des différences de plusieurs semaines sur la durée de la deuxième fermentation sont observées; nous avons même constaté des cas de FML inachevées, selon la LSA utilisée.

Nous remercions Philippe Bovet de la confiance qu'il témoigne en nous livrant toute sa récolte de Chardonnay, d'une qualité exceptionnelle. Rappelons le fameux adage: «*Le vin se fait à la vigne.*» Ainsi, notre défi est de restituer au viticulteur un vin de grande qualité. Ce challenge aussi est intéressant pour notre école. Au final, le résultat est au rendez-vous comme le montre le tableau 1.

Tableau 1 | Médailles obtenues par le Chardonnay de la cave Philippe Bovet, vinifié à Changins dans le cadre d'essais didactiques

Millésime	Concours
2007	Médaille Argent Chardonnay du monde 2009
2009	Médaille Argent Chardonnay du monde 2011
2010	Médaille Argent Sélection des vins vaudois 2012
2011	Médaille Argent Grand Prix des vins suisses 2012

Pour le millésime 2012, un nouveau défi attend la microbiologie des vins de l'EIC. Le nombre de vinifications pour des travaux de Bachelor et différents projets de recherche ne laisse plus de disponibilités dans notre cave expérimentale de Changins pour ces essais de levures. Ceux-ci seront poursuivis directement dans des caves partenaires.

En conclusion, plus que les médailles obtenues, les gagnants sont les étudiants qui profitent de cette collaboration entre notre institution et des caves privées. ■

Serge Hautier, professeur de microbiologie des vins
serge.hautier@eichangins.ch