

Albrigi Le tartre fait grise mine

Albrigi lance des cuves en Inox dotées d'une finition interne tellement lisse que le tartre n'accroche pas. De ce fait, il suffit de les laver au jet d'eau, tout simplement. Les vignerons récemment équipés témoignent de leur expérience.

Plus besoin d'entrer dans les nouvelles cuves Albrigi pour les nettoyer ou les détartrer. C'est le constat fait par quatre vignerons parmi les premiers équipés. Ces cuves en Inox sont dotées de la finition interne High Clean Inside. Récompensée en janvier par le salon suisse Agrovina, cette nouveauté paraît très prometteuse. « High Clean Inside est un recuit brillant à la rugosité interne de 0,05 µm. Il est tellement lisse que rien ne colle aux parois », affirme Jean-Jacques Coquillard, de la société Quality One*, distributeur d'Albrigi en Suisse. Selon lui, comme ces cuves ne s'entartrent pas, on peut les laver et

les détartrer à l'eau chaude uniquement. « Pour se rassurer, on peut ajouter un peu de peroxyde d'hydrogène ou un autre détergent, mais pas à plus de 5 %, affirme le distributeur qui promet des économies considérables. Nous réduisons la consommation d'eau de 50 à 60 %, le temps de lavage de 20 à 30% et la consommation de produits détergents de 80%. »

À Vétroz, dans le canton du Valais, en Suisse, le domaine Jean-René Germanier a changé sa cuverie en 2018 pour les nouvelles Albrigi. C'est l'un des tout premiers équipés. « À l'époque, la finition était en test », précise Jean-Jacques Coquillard. Delphine Dubuis, responsable de la

vinification des vins blancs, apprécie le changement. « Visuellement, mes nouvelles cuves sont plus brillantes et plus lisses que les anciennes, d'une autre marque, qui dataient de 2001. Je n'ai plus besoin de rentrer à l'intérieur pour les détartrer en les frottant à la main comme je le faisais avec mes anciennes cuves », raconte-t-elle.

Lors de ce nettoyage, Delphine Dubuis utilise de l'eau chaude avec un mélange de peroxyde d'hydrogène à 1 %. « Nous sommes pas équipés en haute pression. Nous nettoyons juste à la pression du réseau avec un appareil d'aspersion en Inox muni de six buses qui tournent sur elles-mêmes. Le peu de tartre présent sur les parois se décolle très bien. » Même après les précipitations tartriques qui durent six semaines à 0 °C, ce simple protocole suffit à obtenir une propreté impeccable. « Mon collègue chargé de la vinification des rouges observe les mêmes résultats », poursuit-elle.

Avec ces nouvelles cuves, la responsable constate donc une réduction de son temps de lavage. Elle serait aussi due, selon elle, à un autre facteur : « En même temps que l'achat des cuves, nous avons installé un adoucisseur d'eau car notre eau est très calcaire. Or, la dureté de l'eau a une influence sur l'efficacité des détergents. »

À quelques kilomètres de là, Laurent Baechtold, propriétaire du Château de Luins, dans le canton de Vaud, est tout aussi satisfait de son investissement.



« Je n'ai pas besoin d'y entrer pour les frotter. J'utilise un bon jet branché au réseau d'eau tout simplement. »

Laurent Baechtold, propriétaire du Château de Luins (Suisse)

© CHÂTEAU DE LUINS

En septembre 2019, il a acheté six cuves Albrigi, de 25 à 55 hl. « Ce sont mes premières cuves en Inox. Jusqu'alors, je n'utilisais que des foudres en bois pour vinifier mes blancs. Je continue de les vinifier dans ces contenants mais, ensuite, je mets environ la moitié des vins clairs dans l'Inox », introduit le propriétaire.

Pour lui, qui ne veut pas employer de détergent, la diffé-



Six nouvelles cuves Albrigi ont pris place dans la cave du Château de Luins. Elles viennent compléter les foudres, jusqu'alors présents en majorité. © CHÂTEAU DE LUINS

Le résultat de **longues années** de travail

High Clean Inside est une finition qu'Albrigi a développée avec l'université de Vérone, en Italie. « Elle a nécessité une dizaine d'années de travail », indique Jean-Jacques Coquillard, distributeur suisse de la marque. Le chaudronnier italien emploie des tôles en recuit brillant (2R), laminées à froid, avec une rugosité de 0,05 µm. Extérieurement et intérieurement, les soudures n'ont pas de cordon visible. « Nous n'assurons pas la même rugosité sur nos soudures car c'est compliqué à obtenir, mais nous sommes inférieurs à 0,1 µm », précise le distributeur. La finition est désormais disponible sur toute la gamme de cuves Albrigi, en acier inoxydable 304 et 316L, à partir de 75 litres et jusqu'à 1 000 hl.

Une rugosité inférieure aux concurrents

Selon notre enquête, la rugosité de 0,05 µm annoncée par Albrigi pour son revêtement High Clean Inside est inégalée chez les autres fabricants. « Je suis assez impressionné par cette performance. Sur nos cuves en Inox recuit brillant (2R), nous sommes à 0,2 µm de rugosité », avoue Laurent Geoffroy, chef de projet chez Chavignac, fabricant charentais de cuves en Inox. Chez Serap, le commercial Nicolas Donis garantit une rugosité inférieure à 0,2 µm. De son côté, Stéphane Dubos, distributeur du fabricant Espagne Intranox, annonce 0,4 µm de rugosité pour ses cuves 2R. Plus la rugosité de surface de la paroi interne des cuves est basse, plus elles sont lisses et moins le tartre et autres souillures s'y accrochent.

rence avec ses foudres est flagrante. « Après le soutirage, on n'observe que très peu de tartre sur les parois et il se décolle bien. Après le lavage au jet, ces cuves me paraissent très propres », explique-t-il.

En Alsace, Thomas Frick a acheté huit cuves Albrigi auprès de Thomas Vin, distributeur français. Vignerons au domaine familial Pierre Frick, à Pfaffenheim, il veut, lui aussi, utiliser le moins de détergents possible, voire aucun. Lui aussi ne nettoie ses nouvelles cuves qu'à l'eau. « Je rentre néanmoins dedans pour passer un coup d'éponge, explique-t-il. Je fais beaucoup de macérations préfermentaires de blancs et de rouges. Je sens nettement moins d'adhérence sur les parois de mes nouvelles cuves, mais je préfère continuer de frotter un coup, légèrement car cet Inox se raye vite. »

Par le passé, Thomas Frick s'était déjà fourni chez Albrigi. Il était satisfait de ces anciennes cuves. Il a choisi les nouvelles, d'abord pour leur prix. « C'étaient les moins chères du marché et elles correspondaient à ce qu'on voulait, à savoir encuver et découver facilement. Cette finition est un plus vraiment intéressant », précise-t-il.

Au Château de l'Orangerie, à Saint-Félix-de-Foncaude, en AOC Bordeaux, Loupiac et Cadillac, Jean-Christophe Icard a récemment changé ses garde-vins en fibres de verre contre des Albrigi High Clean Inside, achetées au distributeur Delta Sud. « Nous y plaçons les vins blancs, rosés et rouges pendant deux mois au maximum, explique Stéphanie Donadier, responsable de chai. Comparé à nos anciens garde-vins, nous n'avons

plus besoin d'eau à haute pression, de détergents, ni d'action mécanique pour les nettoyer. Il n'y a aucun dépôt de tartre et la ligne de vin se nettoie très facilement au jet. »

Un combo nettoyage-détartrage gagnant pour Albrigi et sa dernière finition. Reste à évaluer dans la pratique et sur plusieurs millésimes si les énormes économies annoncées sont bien au rendez-vous dans la durée.

CLAIRE FURET-GAVALLET

*En cette période de confinement dû au Covid-19, la direction d'Albrigi, en Italie, n'a pas été en mesure de répondre pleinement à nos sollicitations, c'est pour cela que nous nous sommes tournés vers son distributeur en Suisse.



« C'étaient les moins chères du marché et elles correspondaient à ce qu'on voulait : encuver et découver facilement. »

Thomas Frick, vigneron à Pfaffenheim (Haut-Rhin)
© DOMAINE PIERRE FRICK