Bureau d'information et de communication

Rue de la Barre 2
1014 Lausanne

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Ecole d'Agriculture Agrilogie de Marcelin

Découverte d'un coffret présentant un seul vin élevé dans sept barriques différentes

Le domaine viticole pédagogique de l'école d'Agriculture Agrilogie de Marcelin a mené une expérience intéressante, à la fois originale et pédagogique: l'élevage d'un vin dans sept barriques de bois différents. Chêne, frêne, châtaigner, acacia, cerisier, prunier et mélèze sont les essences qui ont été retenues pour cet essai de vinification. Le vin choisi pour cette aventure est un marébène, assemblage de gamaret et de garanoir (50/50).

Cette expérience a été réalisée sous la conduite de Lionel Widmer chef de l'exploitation pédagogique de Marcelin avec le concours du tonnelier Roland Suppiger. Ensemble ils ont choisi les essences pour conduire cet essai inédit. Pour Agrilogie, l'essai présente un triple objectif: enrichir les compétences du domaine dans la vinification d'essences différentes, renforcer sa position pionnière en oenologie et disposer d'expérience pour illustrer son enseignement auprès des élèves et apprentis. Le choix des bois a été défini par la faisabilité technique et bien évidemment par l'intérêt oenologique.

Pour cette expérience un vin riche a été retenu, «le Marébène» : un assemblage de gamaret de garanoir (50/50). Ce choix permet de respecter l'équilibre entre les tanins de la barrique et la structure du vin. Les sept barriques d'essence différentes affichent un contenu de 110 litres.

La barrique de chêne : c'est un bois très dur avec un grain très fin assurant étanchéité et solidité aux tonneaux. Riche en tanins, le chêne limite le développement de moisissures et autres microorganismes. Il confère une belle rondeur aux vins avec une gamme aromatiques intéressante telles la vanille, la cannelle, le chocolat noir ou la noix de coco.

La barrique de frêne : couramment utilisée pour les eaux-de vie, elle colore et aromatise peu son contenu. L'influence sur les arômes est plus discrète. Mais le dégustateur averti découvrira un vin avec une robe plus sombre et des arômes moins

fruités et plus rustiques, comme le bois fraîchement coupé. Les tanins sont bien présents et renforcent légèrement la note finale.

La barrique de châtaignier : a souvent été utilisée pour le transport de vin en raison de la solidité des fûts. Ce bois confère au vin une importante masse tannique, mais de grande finesse. Les arômes nous rappellent ceux de la châtaigne. Une onctuosité marie parfaitement tanins et fruits.

La barrique d'acacia : souvent utilisée pour les vins blancs, son boisé parfume le vin d'arômes de citronnelles, de miel, de fruits rouges et de notes fumées. Les tanins sont assez fins, mais peuvent se révéler négatifs lors de trop forte extraction, ce qui n'est pas le cas dans notre expérience.

La barrique de cerisier : surtout utilisée pour l'élevage des eaux de vie, elle est connue par ses côtés fruits rouges et ses arômes de cerise. Les vins sont plus ouverts sur le fruit rouge. Les tanins marquent peu, mais ont un effet oxydatif.

La barrique de prunier : très proche du cerisier par ses caractéristiques, elle se distingue par des arômes tendant vers le pruneau.

La barrique de mélèze : elle confère au vin un style unique. Ce bois de résineux exige un travail particulier. Afin assurer l'étanchéité de la barrique, il ne faut pas sécher les douelles, car c'est la résine qui étanchéifie. Il en résulte de forts arômes de pin, d'eucalyptus, de menthe ou de résine. Ces éléments ont effet positif antioxydant sur le vin, ce qui a permis de diminuer les doses de soufre.

Le coffret de dégustation des sept flacons est en vente au Magaz' à vin de Marcelin, au prix de 90 francs.

Le domaine de Marcelin est rattaché à l'école d'Agriculture Agrilogie, elle-même dépendante du Service de l'agriculture (SAGR) au sein du Département de l'économie et du sport (DECS) du canton de Vaud.

Bureau d'information et de communication de l'Etat de Vaud

Lausanne, le 07 octobre 2015

RENSEIGNEMENTS POUR LA PRESSE UNIQUEMENT

DECS, Christian Pidoux, directeur de l'enseignement Agricole, Agrilogie Grange-Verney et Marcelin, 021 557 92 50 ou 079 565 83 63