vinetur

Les vignerons adoptent des contenants atypiques pour l’élevage

De nouvelles formes et de nouveaux matériaux de cuves modifient la manière dont le vin évolue après la fermentation, en jouant sur l’exposition à l’oxygène, le contact avec les lies et la texture

jeudi 7 mai 2026



Un nombre croissant de domaines se tournent vers des contenants qui s’éloignent de la cuve cylindrique en acier inoxydable familière, les vignerons cherchant de nouvelles façons de gérer l’oxygène, le contact avec les lies et le rythme de l’élevage du vin après la fermentation.

Cette évolution a été présentée par Vincenzo Gerbi, professeur à l’Université de Turin, dans un récent extrait de webinaire consacré à la gestion de l’oxygène en phase post-fermentaire. Dans son intervention, Gerbi a expliqué que les cuves cylindriques traditionnelles restent largement utilisées, mais qu’elles sont désormais concurrencées par de nouvelles formes et de nouveaux matériaux de contenants susceptibles de modifier la façon dont le vin évolue pendant l’élevage.

Parmi les alternatives qui attirent l’attention figurent des contenants ovales en bois ou en céramique, ainsi que des cuves en ciment construites selon des formes plus inhabituelles. Selon Gerbi, ces conceptions ne relèvent pas seulement d’un choix esthétique. Leur géométrie influe sur la manière dont les particules et les levures se déposent, ce qui modifie à son tour la surface de contact créée entre les lies et le vin pendant l’élevage.

Dans une cuve cylindrique, les dépôts ont tendance à se répartir uniformément au fond. Dans un contenant ovale, en revanche, les particules descendent le long des parois depuis environ le milieu du récipient jusqu’à la base. Ce mouvement accroît le contact entre les lies et le vin, un facteur susceptible d’influencer la texture, le développement aromatique et d’autres caractéristiques sensorielles.

Gerbi a également souligné certaines limites pratiques. Les contenants ovales sont généralement fabriqués dans des formats relativement modestes, souvent entre 5 hL et 20 hL, car des versions plus grandes seraient difficiles à construire en toute sécurité. À l’inverse, les cuves cylindriques peuvent dépasser 50 hL et restent plus faciles à dimensionner pour des besoins de production plus importants.

La discussion a également porté sur la porosité et le transfert d’oxygène, deux paramètres devenus centraux dans les décisions d’élevage modernes. Le bois demeure le matériau le mieux étudié dans ce domaine et reste considéré comme l’exemple le plus évident d’un contenant poreux. La terre cuite vient ensuite, même si son

comportement dépend fortement à la fois des matières premières utilisées et du mode de fabrication.

Gerbi a indiqué que la cuisson joue un rôle important dans la structure finale de la terre cuite. Une terre cuite moins cuite tend à être moins poreuse, ce qui modifie la circulation des gaz à travers le contenant. Les méthodes de fabrication deviennent ainsi aussi importantes que la forme lorsque les producteurs cherchent à maîtriser l'exposition à l'oxygène pendant l'élevage.

Les cuves en ciment ont elles aussi retrouvé une place de choix dans certains chais, y compris dans des versions aux formes arrondies ou ovoïdes. Gerbi a décrit ce phénomène comme faisant partie d'une réflexion plus large sur l'élevage post-fermentaire, où géométrie, matériau et capacité interagissent. Il en résulte une palette d'outils plus large pour les vignerons qui souhaitent mieux maîtriser le contact avec les lies et les échanges d'oxygène sans s'en remettre uniquement à l'acier inoxydable ou au chêne.

Cet intérêt renouvelé pour ces contenants reflète un débat technique plus large dans la production viticole sur la manière dont la conception des récipients façonne la maturation. Pour les producteurs qui travaillent sur la texture, la fraîcheur et le développement aromatique, le choix du contenant est devenu un élément de stratégie œnologique plutôt qu'une simple question de stockage.

,