

Spécial
Foire aux
vins

Bordelais Vendanges high-tech

Sélection impitoyable
Fabien Teitgen, directeur technique de
Smith-Haut-Lafitte, compose avec
la technologie : une machine scanne et trie
les raisins à leur arrivée au chai.



**AVEC LES NOUVELLES TECHNOLOGIES, CERTAINS GRANDS VIGNOBLES VINIFIENT LEURS CRUS
AVEC UNE PRÉCISION JAMAIS ÉGALÉE.**

PAR MARIE GRÉZARD

Outil de précision à Smith-Haut-Lafitte,
une AOC Pessac-Léognan, on utilise l'imagerie
satellitaire depuis deux ans.

Depuis 2008, à Smith-Haut-Lafitte, emblématique grand cru de graves, on a la « télévision », s'amuse la propriétaire Florence Cathiard. Comprenez, d'après cette formule, un écran installé en bout de table de tri du raisin, à la réception de la vendange, partie émergée d'un outil ultra-sophistiqué. Utilisée à l'origine pour calibrer les petits pois, la machine a été adaptée à la viticulture et les époux Cathiard, dans leur quête de perfection, ont été les premiers à s'en doter. Désormais, le raisin est trié à l'aide d'un lecteur optique.

Dans une vingtaine de grands crus bordelais, le satellite est dorénavant employé pour ausculter les parcelles au mètre carré près. Développé par Infoterra (filiale

**Depuis l'espace, on
apprécie la maturité
de chaque cep**

d'EADS Astrium) et adapté il y a trois ans au secteur viticole avec la collaboration de l'Institut coopératif du vin (ICV), le système français CEnoview photographie par infrarouge les rangs de vignes. Le satellite Spot-5, à plus de 800 kilomètres d'altitude, donne aux viticulteurs une vision d'ensemble de leur domaine, là où il faudrait juxtaposer des dizaines de clichés aériens. Spot-5 est capable de photographier jusqu'à mille parcelles en huit secondes. Impressionnant ! Cette imagerie venue de l'espace est ensuite traitée par ordinateur et analysée par les experts de l'ICV qui décryptent le dégradé de couleur. À la fin juillet,

une seule image suffit pour apprécier la maturité de la vigne et montrer les différences par secteurs.

Un excellent outil d'aide à la décision, d'après ceux qui l'utilisent, puisqu'il permet au vigneron d'affiner ses techniques au pied de vigne près, mais aussi de vinifier ses raisins par lots plus homogènes. « Lorsque l'on mélange dans une cuve des raisins de types différents, ce sont toujours les moins bons qui prennent le dessus », explique Jacques Rousseau, responsable à l'ICV. Second avantage, le système aide à établir avec précision les dates de récolte optimales pour chaque secteur. Le corollaire, évidemment, ce sont des vendanges

plus compliquées et plus lourdes à préparer. Mais pour les grands crus classés, ancrés dans l'univers du luxe et qui ont donc l'obligation d'être exceptionnels quel que soit le

profil du millésime, cet investissement devient indispensable. « Si la technologie est un appui précieux qui devrait encore se développer, notamment pour détecter les maladies ou piloter l'irrigation, personne n'oublie cependant que nous traitons un matériau vivant. Rien ne remplace la présence du vigneron dans les vignes. Et là, on s'aperçoit que un plus un ne fait pas toujours deux », conclut Jacques Rousseau. Autrement dit, même technologiquement assisté, le vin reste encore une affaire d'intuition. Exit donc le spectre de l'uniformisation du goût. Au contraire, cette ultra-précision devrait permettre, d'après les châteaux qui y souscrivent, une meilleure définition des caractères de leur cru : Smith-Haut-Lafitte restera toujours Smith-Haut-Lafitte... en mieux ! Et pour les crus, tel 2011, qui s'annoncent difficiles et nécessitent de nombreuses décisions, ceux-là devraient en sortir grandis. Qui s'en plaindrait ? ■

