

A LA DÉCOUVERTE DES AMPHORE



Le 13 octobre, une présentation a été animée par la firme Biopythos autour de l'utilisation des amphores en vinification et de leur **influence sur la macération**. L'intervention a permis de rappeler que le choix du contenant n'est pas neutre dans l'expression finale du vin, notamment durant les phases d'extraction et de stabilisation des composés phénoliques et aromatiques.

Biopythos, implanté à l'est de Limoges sur plus de 2 000 m², est un fabricant français de jarres, amphores et œufs en céramique (grès et porcelaine) destinés au vin et aux spiritueux. L'atelier maîtrise l'intégralité de la production, garantissant des produits 100 % français, conformes aux normes alimentaires européennes et testés par la Société Française de Céramique. Réalisés par coulage de barbotine dans des moules en plâtre, nos contenants en grès ou porcelaine sont inaltérables, neutres et durables, préservant ainsi l'intégrité aromatique des vins. Biopythos propose également une gamme d'accessoires en céramique, tels que crachoirs, glaçons ou bondes personnalisées.





Influence des amphores sur la macération

1. Micro-oxygénation douce et régulation thermique

Les amphores et œufs en céramique offrent une porosité contrôlée qui permet un échange gazeux lent et régulier avec l'air. Cette micro-oxygénation favorise un assouplissement progressif des tanins et une meilleure stabilité des composés phénoliques, tout en limitant le risque d'oxydation excessive. De plus, l'inertie thermique de ces contenants stabilise la température de la cuve pendant la macération, préservant les arômes sensibles et limitant les pics de chaleur pouvant dégrader les composés aromatiques et phénoliques.

2. Extraction harmonieuse des tanins et des arômes

La forme des œufs et des amphores favorise la convection naturelle des moûts, permettant une remise en suspension régulière des peaux et lies fines sans agitation mécanique excessive. Ce phénomène conduit à une extraction plus homogène des tanins, de la couleur et des arômes, tout en réduisant l'astringence et en renforçant la rondeur et le volume en bouche.

3. Neutralité chimique et préservation du fruit

Contrairement aux contenants boisés, les amphores et œufs en céramique sont neutres et inertes : ils ne transfèrent aucune molécule aromatique au vin. Cette neutralité permet de mettre en avant le fruit, la minéralité et le caractère spécifique du cépage ou du terroir, tout en respectant l'identité du raisin et en évitant toute influence extérieure sur la macération.

4. Durabilité et compatibilité œnologique

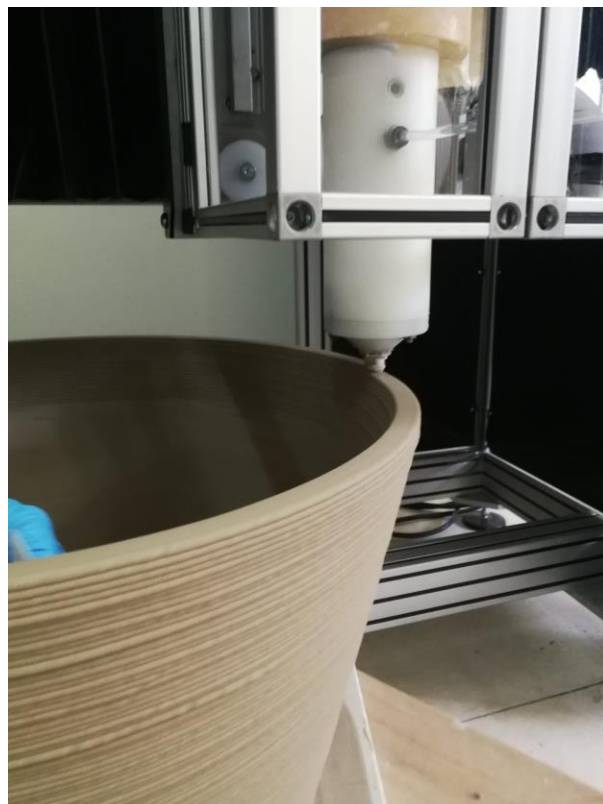
Les matériaux utilisés (grès et porcelaine) sont résistants aux attaques acides du vin et inaltérables dans le temps. Leur utilisation garantit une grande longévité du contenant, tout en assurant la sécurité alimentaire conformément aux normes européennes. Les viticulteurs bénéficient ainsi d'un outil fiable et durable pour la macération et l'élevage, combinant technicité et préservation de la qualité des moûts.



L'utilisation de l'impression 3D permet la fabrication de contenants en grès jusqu'à 700 L, en respectant les contraintes techniques liées à la taille et à la structure des pièces. Les cuves imprimées utilisent la même formulation de grès que les contenants produits par coulage traditionnel, et présentent une perméabilité similaire, contrôlée par la température de cuisson.

Cette méthode offre une grande flexibilité de formes : il est possible de concevoir des cuves cylindriques pour le passage de portes étroites, des cuves carrées pour optimiser l'espace au sol, ou des contenants en étoile afin d'augmenter la surface d'échange avec l'oxygène. La surface intérieure et extérieure est lissée, ce qui facilite le nettoyage et limite la rétention de lies ou de dépôts.

Les propriétés de la céramique – inertie chimique, résistance aux agressions acides et climatiques – sont conservées, garantissant que les cuves imprimées n'influencent pas le profil aromatique ou phénolique des moûts. La durabilité des matériaux assure une longue durée de vie du contenant, comparable à celle des pièces réalisées par méthodes traditionnelles.





Dégustation Amphore VS cuve inox

Lors de cette animation, la firme a proposé une **dégustation triangulaire**, nous avons comparé un vin élevé en amphore et le même vin élevé en cuve inox. Il s'agissait d'un vin blanc (assemblage sauvignon et sémillon).

Sur les six dégustateurs, trois ont correctement identifié le vin provenant de l'amphore.

Le vin élevé en amphore se caractérisait par des arômes de fruits mûrs, de notes minérales et une légère rondeur tannique, tandis que le vin élevé en inox présentait des arômes plus frais et francs de fruits rouges, avec une expression aromatique plus directe et une acidité légèrement plus marquée. Cette dégustation illustre l'influence du contenant sur le profil aromatique et la perception en bouche, l'amphore favorisant une complexité et une structuration plus prononcées.

Nous avons également dégusté un vin rouge (assemblage merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon) élevé en cuve œuf.