

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

Pech Rouge, le 30 juin 2022

### Vinimag, le robot de vinification de vins rouges à l'échelle de 1 kg



Vinimag®, robot unique de vinification en rouge en petit volume, a été inauguré ce 30 juin par Christophe Riou, directeur général de l'IFV, Sylvain Labbé, président du Centre INRAE Occitanie-Montpellier et Laurent Torregrosa, directeur de l'Institut des hautes études de la vigne et du vin au sein de l'Institut Agro Montpellier. Avec l'appui du bond technologique permis par le robot, la recherche vitivinicole a fait évoluer ses approches dans ses capacités à maîtriser les paramètres de vinification des vins rouges pour pouvoir répondre aux grands défis de la filière.

Installé sur le site de l'unité expérimentale de Pech Rouge (Gruissan), Vinimag est le fruit de 5 années d'un travail de prototypage INRAE/IFV au sein de l'UMT Minicave. Cette innovation permettra de réaliser plus de 1000 vinifications par an et rend possible la vinification et l'obtention d'un vin issu d'un seul cep. Disposant de 60 fermenteurs, Vinimag permet une maîtrise fine des paramètres de fermentation grâce à un suivi automatisé des paramètres de vinifications tels que la couleur et le dégagement de CO<sub>2</sub>. En maîtrisant de façon fine et reproductible les paramètres de la vinification, Vinimag permet d'évaluer la qualité des raisins vinifiés. Ainsi s'ouvre la possibilité du criblage très précoce des caractères œnologiques d'intérêt dans les programmes de création et de sélection variétale menés par l'IFV et INRAE. Ce suivi permet aussi de caractériser les effets du dérèglement climatique (tels que les fortes chaleurs ou la sécheresse) sur le profil des vins. Enfin, il contribue à faire avancer les connaissances en matière de vinification sans intrants œnologiques très attendus par les vignerons et les consommateurs.

Vinimag s'intègre dans la Minicave conçue sur le site expérimental de Pech Rouge par l'IFV, INRAE et l'Institut Agro Montpellier. Elle permet de reproduire les étapes de vinification en conditions similaires à celle d'un chai mais à l'échelle réduite de 1 kg. Son originalité est notamment la création d'une banque de 1000 échantillons de raisins congelés qui permet de s'affranchir de la saisonnalité des vendanges et donc de vinifier toute l'année. Les raisins congelés sont décongelés puis malaxés automatiquement pour reproduire le foulage. Au cours de la fermentation c'est un bras automatique qui déplace les 60 fermenteurs entre les différents postes de mesure. Ce robot collaboratif a été développé par la société ISP Aquitaine. Le pressurage est réalisé par une centrale de 9 postes, mise au point avec la collaboration de la société narbonnaise SOCMA. Enfin, les vins obtenus sont passés au crible des analyses des laboratoires IFV et INRAE.

**"Avec Vinimag et Minicave, nous inventons l'oenotypage à haut débit !"** se réjouissent Marie-Agnès Ducasse et Nicolas Saurin, co-responsable de l'UMT Oenotypage qui réunit l'IFV, INRAE et l'Institut Agro Montpellier.