



Ils font chanter le vin - THAU INFO : Le journal du pays de Thau

Visuel indisponible



Sébastien Durand et Franck Rudelle deux hommes à la base d'un projet innovant permettant à une cave de monter en gamme, valoriser son image et marquer sa notoriété grâce à leur technique...

Ils ont eu l'idée de tenter une expérience au fond de leur garage avec quelques hectolitres de vin, dans deux cuves, une équipée de musique, l'autre non. S'apercevant qu'après fermentation, le vin obtenu était bonifié par la musique, ils ont tenté l'expérience à plus grande échelle à la Cave des Terroirs de la Voie Domitienne à Cournonsec, puis au Domaine de l'Octroi en Agde.

Parallèlement, ils ont fondé leur société, « Swing it », pour lancer cette vinification musicale, avec un protocole effectif durant la fermentation (3 semaines) afin d'agir sur les organismes vivants, les levures, qui contribuent à révéler les arômes et qui apportent une plus grande typicité ainsi qu'une structure gustative plus complexe et plus riche. *"Dans de nombreuses régions, la Musique est connue pour ses effets bénéfiques sur le monde animal et végétal. Il nous fallait l'essayer sur les fameuses levures. Et le constat fut à la hauteur des espérances car les qualités organoleptiques du vin obtenu étaient supérieures à celles des autres vins"* précisent-ils.



Un procédé scientifique

Comme chacun sait, la musique comme tous les sons est constituée d'énergie acoustique due aux vibrations du milieu parcouru. La fréquence des sons audibles par l'oreille humaine va de 16 hertz (son très grave) à 16 000 hertz (son très aigu) en dehors de cette plage, on trouve les infra-sons et les ultra-sons qui eux aussi peuvent être émis par les instruments de musiques mais ne sont pas perçus par l'homme. Le son se propage particulièrement bien en milieu aqueux et donc dans le vin. L'atténuation due à l'absorption et à la diffusion est beaucoup plus faible pour les ondes acoustiques que pour les ondes électromagnétiques. Chaque musique est donc associée à un ensemble de fréquences de vibration dont les effets sur le milieu traversé sont spécifiques.

Une mystérieuse alchimie des ondes se superpose ainsi à l'alchimie de la vinification, l'art de la musique bonifiant l'art du vigneron. Une mystérieuse alchimie des ondes se superpose ainsi à l'alchimie de la vinification, l'art de la musique bonifiant l'art du vigneron. A musique différente, ondes et effet différents. Si la musique classique a été concluante à Cournonsec (Quatre saisons de Vivaldi), en Agde ce fut du Jazz.

Un procédé breveté

Beaucoup de personnes ont encore du mal à admettre l'impact de la musique sur la qualité du vin. Pourtant des tests de dégustation menés en aveugle et des analyses organoleptiques le prouvent.

Travaillant avec des chercheurs et des spécialistes dans les domaines musical et scientifique, Swing-it a pu déposer un brevet sur la base d'un solide dossier, étayé par des expériences concluantes. La jeune société pionnière désire maintenant aller plus loin, elle optimise son procédé avec des moyens techniques très élaborés et des capteurs connectés pour mesurer les paramètres à contrôler.

Un procédé innovant à fort potentiel

Certains voient déjà dans le procédé Swing-it une innovation aussi porteuse de développement en terme de qualité et de marketing que ne le fut il y a quelques années celle du conchyliculteur [Tarbouriech](#) avec le procédé d'[exondation](#) des [huîtres](#).

« Nous recherchons donc des partenaires pour continuer » précisent les dirigeants de la start-up ajoutant que "si certains sont prêts à tenter l'aventure avec nous, dans la Région que nous aimons, nous sommes prêts, car cette technique a de l'avenir. "

L'aventure commence mais le parcours sera difficile. De même que [Tarbouriech](#) à ses débuts a eu du mal à être crédible auprès des conchyliculteurs, Swing-it rencontre encore beaucoup de scepticisme chez les viticulteurs.

Pourtant, comme pour [Tarbouriech](#), il y a gros à parier qu'une fois encore, et presque par définition, les modernes l'emporteront sur les anciens. Sébastien et Franck, ces précurseurs qui font chanter le vin, finiront par être reconnus.

Pour en savoir plus :

Facebook : Swing it - Le vin qui chante

Tel : 06.84.11.77.45