

Date : 22/12/12

La maison de champagne Deutz chasse le calcaire



Michel Davesne, chef de cave de Deutz, se sert de cette eau débarrassée de calcaire pour le lavage de la cuverie,

EPERNAY (Marne). La Maison de champagne Deutz utilise un procédé qui supprime tous les inconvénients du calcaire sur les chaînes de production. Il contribue à la protection de l'environnement puisqu'il limite les gaz à effet de serre.

En Champagne, l'eau est très calcaire, forcément. Après Moët & Chandon depuis 2002, puis Mercier, Duval-Leroy, Taittinger et Bollinger, les maisons Pol Roger puis Deutz ont adopté un process écologique et sain pour résoudre leurs problématiques de calcaire. Créé par M. Gallois qui a aussi fondé en 1991 la société champenoise **Ecobulles**, au départ juste pour rendre

Évaluation du site

Le site Internet du journal ardennais L'Union diffuse des articles rendant compte de l'actualité de la Champagne-Ardenne, de la Picardie, mais également de la France et du monde.

Cible
Grand Public

Dynamisme* : 592

* pages nouvelles en moyenne sur une semaine

service à une Maison voisine, c'est un système d'injection de CO₂ qui empêche l'incrustation du calcaire.

Depuis, le prototype s'est professionnalisé et équipe les plus grandes maisons de champagne, car il a fait ses preuves depuis 20 ans. Il y a quelques années, en cherchant à résoudre des problèmes récurrents de calcaire, la maison Deutz a été emballée.

Olivier Bernard, œnologue chez Deutz, explique. « C'est un système d'injection de CO₂ dans l'arrivée d'eau générale de la maison, dans la partie cave. Au contact de l'eau, le CO₂ se transforme en acide carbonique. Le dioxyde de carbone va acidifier l'eau, faiblement, faire baisser le pH ce qui va limiter le dépôt de calcaire dans l'eau en le solubilisant ». Plus de traces blanches. « En plus, dans le calcaire, on peut avoir des dépôts de bactéries. Alors qu'en œnologie, il faut un milieu assez stérile ».

Curatif et préventif

Tout le monde en Champagne a adopté ce système, qui fonctionne avec des bouteilles de gaz de 25 kg de CO₂. « L'effet est évident » note l'œnologue. Avec des économies de temps de nettoyage des cuves, une diminution de produits utilisés et de main-d'œuvre. Et même un effet esthétique. « L'inox est resplendissant lorsqu'on fait visiter les chaînes de dégorgement ».

Les bouteilles de gaz qui impulsent, s'achètent à l'unité. « Ça fonctionne comme une pompe : quand l'eau passe dans le tuyau, on injecte au fur et à mesure du CO₂ qui vient des bouteilles de consommable ». Le chef de cave Michel Davesne en est satisfait.

Fabienne NOUIRA HUET