


Château CARTEAU

Mise en place de la Nouvelle ligne Mistral® de Vaucher Beguet

Mistral® 100 NG

Système de tri automatique des baies de raisins

Rencontre entre **Mr Jacques BERTRAND** – Propriétaire et **Mr Jacques BLAIN** - Président de Vaucher Beguet

	<p style="text-align: center;"><u>Sommaire</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. Le Château et sa pratique2. L'introduction de la ligne Mistral®3. Les résultats Mistral® en images	<p style="text-align: center;">Page 2</p> <p style="text-align: center;">Page 3</p> <p style="text-align: center;">Page 4</p>	<p style="text-align: center;"><u>SCEA des Vignobles</u></p> <p style="text-align: center;">J. BERTRAND</p> <p style="text-align: center;">Château Carteau Côtes Daugay 33330 SAINT-EMILION Tél. : 00 33 (0)5 57 24 73 94 – Fax : 00 33 (0)5 57 24 69 07</p>
---	---	---	--

1. Le Château et sa Pratique

Depuis cinq générations, la famille Bertrand affirme sa passion de la vigne et du vin. Aujourd'hui Jacques Bertrand et ses enfants : Anne-Marie, Bruno et Catherine transcendent un savoir-faire en alliant modernité et respect des traditions.

LE VIGNOBLE : 16 ha	CONDUITE DU VIGNOLE	LES VINS ET LA PRODUCTION
<p>Exposé sur le coteau sud de Saint-Emilion, au pied du Tertre Daugay</p> <p>Les sols à dominante argilo-calcaire et sablo-graveleux forment un terroir d'exception.</p>	<p>Des sélections rigoureuses : ébourgeonnage, éclaircissage et effeuillage permettent de gérer le rendement en optimisant la qualité.</p> <p>Les vendanges se font à la main puis le raisin est sélectionné sur table de tri.</p>	<p>65% Merlot – 30% Cabernet Franc – 5% Cabernet Sauvignon</p> <p>Production moyenne annuelle : : 90 000 bouteilles en Saint-Emilion Grand Cru partagées avec Château Vieux Lescours.</p> <p>Densité moyenne : 47 à 50 hl/ha</p>

Mr J. Bertrand a été Président du syndicat viticole de Saint-Emilion et de la Fédération des Grands Vins de Bordeaux. Il est actuellement premier Jurat à la Jurade de Saint-Emilion ; on lui reconnaît une image de Sage et de Médiateur attaché à la recherche technologique et à l'évolution du métier dans le respect des traditions.

La démarche Qualité de Mr J. Bertrand :

Quand il parle qualité il pense tradition et rappelle les mots de l'Abbé BERGER , célèbre à Saint-Emilion

« Le Progrès, c'est la Tradition en marche ».

J. Bertrand intègre donc le progrès technologique après en avoir validé la pertinence pour faire vivre une tradition millénaire de qualité et de respect de la nature.

2. L'introduction de la ligne Mistral®

Au Château Carteau le raisin est apporté intact dans des bastes ou cagettes

- En 1992, introduction du tri avant égrappoir – 4 m de table avec 6 à 8 personnes
- En 1999, installation d'un égrappoir RAUCH

Pour améliorer la qualité et venir à bout des déchets résiduels rafles, baies millerandées, mildiou... le tri après égrappoir s'impose à J. BERTRAND qui recherche néanmoins un système simple.

Mr Bertrand s'intéresse alors à la Mistral® et à son travail de qualité vanté par Mr de BOÜARD (Château La Fleur de Bouïard) et Mr GARDE (Château Clos René), tous deux déjà en possession d'une ligne Mistral®.

En Juin 2008, compte tenu de l'importance du millerandage, Mr J. BERTRAND décide d'acheter une Mistral® 100 OLC NG par l'intermédiaire de Rullier Agro-Equipement.

3. Vendanges 2008

Réception mise en place : Table de tri à bande avant égrappoir, Egrappoir RAUCH et Mistral® 100 OLC NG –

Merlot : Une remorque de 1.8 T est traitée 20 minute soit 5.4T/H pendant les 10 jours de vendange

Toute la Famille est mobilisée pour les vendanges, avec des Collaborateurs qu'on devine particulièrement bien intégrés.

Résultats

- Le Millerandage est totalement évacué par la grille de filtration ainsi que les traces de mildiou
- Unanimité de la famille BERTRAND pour la qualité du tri fait par la lame d'air : le taux de rejet varie de 4 à 5 % selon les apports mais ce qui est sorti mérite de l'être !
- Qualité parfaite en sortie !

4. Les résultats de la ligne Mistral®

Organisation du chai

- Alimentation par bastes
- Capacité 5.4 t/h
- Table de tri à bande
- Elévateur
- Egrappoir RAUCH
- **Mistral 100 OLC NG**



« Nous sommes très satisfaits du tri réalisé par la Ligne Mistral ! »

« 4 à 5 % de déchets essentiellement dus au Millerandage et au Mildiou de cette vendange 2008 »

**J. Bertrand –
Château CARTEAU**

