



Château Croix Mouton

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 Jean Philippe JANOUEIX** – Propriétaire et **Mr Jacques BLAIN** - Président de Vaucher Beguet

	<ol style="list-style-type: none">1. Historique et présentation	Page 2	Domaines J. Janoueix 37, Rue Pline Parmentier 33506 LIBOURNE Téléphone : 05.57.51.41.86 Fax : 05.57.51.53.16 http://www.josephjanoueix.com
	<ol style="list-style-type: none">2. Au Château3. La vendange 20084. Les résultats Mistral® en images	Page 3 Page 3 Page 4	

Château Croix Mouton

1. Historique et présentation

La famille Joseph Janoueix élève des vins d'une très haute réputation.

Une Entreprise familiale située en Gironde depuis 1898, un vignoble répartis sur 6 appellations : Pomerol, Saint Emilion Grand Cru, Lalande de Pomerol, Montagne Saint Emilion, Fronsac et Bordeaux Supérieur.

Le Château Mouton se situe le long d'un des nombreux méandres la Dordogne sur la commune de Lugon. Les nombreux vestiges Gallo-Romain retrouvés sur la propriété témoignent d'un passé viticole très ancien dû à son très bon terroir de graves et à sa facilité d'accès, tant par la terre que par le fleuve. L'architecture des communs et la présence d'une très grande cheminée Louis XIV, prouvent l'importance de la propriété au XVII siècle. Le Château Mouton apparaît dans le Féret de 1881 à l'instar de toutes les grandes propriétés du Bordelais. Au début du siècle, le cru change de propriétaire et s'endort peu à peu ne devant sa survie qu'à son nom.

Cépages : 70% Merlot pour la rondeur, 25% Cabernet Franc pour l'élégance et 5 % de Petit *Verdot*

Vignoble : Conduite traditionnelle avec labour effeuillages - tailles à 2 asthes - maîtrise des rendements avec 5000 pieds/ha et 45 hl/Ha - lutte raisonnée contres les maladies.

Objectif depuis le rachat en Juin 1997 : replacer le Château Mouton parmi les fleurons du Bordelais et

« Faire le meilleur vin sans tenir compte de l'appellation Bordeaux Supérieur »

2. Au Château

Depuis 1998 le château est équipé d'une table de tri manuelle avant égrappoir

En 2003 acquisition d'une machine à vendanger BRAUD avec égreneur SOCMA, la vendange continue d'être triée au chai sur table à bande avec une équipe d'une dizaine de Trieurs

En 2008 achat **d'une Mistral[®] 100 NG auprès du Groupe RULLIER Agro-Equipement**

3. La vendange 2008

Réception mise en place : une benne à vis alimente la Mistral[®] 100 NG, les baies triées sont récupérées par un élévateur qui alimente la table de tri à bande pour le tri « zéro défaut ».

Jean-Philippe JANOUEIX vendange toujours à maturité optimale quitte à accepter 10% de « pourriture » plutôt que 10% de « végétal »

La vendange 2008 a été touchée par le botrytis. Pour s'en débarrasser Jean-Philippe JANOUEIX opte pour un tri sévère il a donc réglé la lame d'air à 95% de sa puissance et accepte un taux de rejet de 6%. Les capacités sont de 5T/H en Merlot et 3T/H en Cabernet.

Résultat :

- La quasi-totalité du botrytis et les déchets verts ont été éliminés par la Mistral[®] 100 NG
- Les Trieurs sur la table à bande enlèvent essentiellement des pétioles
- Le taux de rejet est accepté, il est même revendiqué par Jean-Philippe JANOUEIX « la preuve est dans ce bac, je défie quiconque de vinifier ce produit »
- Il apprécie également la finesse du tri Mistral[®] impossible à la main : mildiou, pépins, peaux abimées...

4. Les résultats Mistral® 100 NG en images



Machine à vendanger type BRAUD et égreneur SOCMA
 Ligne de tri : benne à vis alimentant la Mistral® 100 NG
 Convoyeur pour transfert sur table de tri à bande



La grille de filtration élimine :
 le MILDIOU,
 les PEPINS



Vendange mécanique chargée en déchets végétaux
 Présence de botrytis



La lame d'air élimine la presque totalité du BOTRYTIS
 Le peigne a piégé la majorité des végétaux



Lame d'air réglée à 95%
Taux de déchets : 6%
Capacité 3 à 5 T/H (Cabernet ; Merlot)



Baies triées en sortie.
 Reste à trier quelques pétioles

« Cette année avec la Mistral® j'ai décidé un tri sévère pour éliminer le botrytis.

La preuve est dans le bac à déchets : ce qui est rejeté ne devait surtout pas être vinifié !

A la main nous n'aurions pu nous en sortir »

Jean-Philippe JANOUÉIX
Château Croix Mouton