

**D**epuis quelques années, de plus en plus de vignerons se laissent tenter par des vinifications et/ou élevages en amphores ou jarres.

Mais l'amphore n'est pas une et unique, il en existe différents modèles que nous allons détailler ici. Voici quelques clés pour vous aider à y voir plus clair !

## 1 LES MATÉRIAUX

L'amphore ou la jarre peuvent être élaborées à partir de terre cuite, de grès ou de porcelaine.

|                           | Terre cuite                                                                       | Grès                                        | Porcelaine                                     |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------|
| <b>POROSITÉ</b>           | très poreux *                                                                     | peu poreux                                  | très peu poreux                                |
| <b>CONSUME</b>            | importante                                                                        | faible                                      | faible                                         |
| <b>MICRO-OXYGÉNATION</b>  | importante<br>risque d'oxydation<br>(varie selon la<br>température de<br>cuisson) | réduite                                     | réduite                                        |
| <b>TYPE D'UTILISATION</b> | vinifications<br>élevages courts                                                  | élevages longs                              | élevages longs<br>bonne isolation<br>thermique |
| <b>TYPES DE VIN</b>       | vins rouges<br>tanniques<br>puissants voire<br>réducteurs                         | vins blancs<br>vins rouges peu<br>tanniques | vins blancs<br>vins rouges peu<br>tanniques    |
| <b>COMPOSITION</b>        | pH basique                                                                        | neutre et inerte                            | neutre et inerte                               |

\* la porosité est importante du point de vue général mais des disparités existent en fonction de l'origine / type de terre.

## 2 LES CONTENANTS

- Les capacités proposées vont de 150 litres à plus de 10 hectolitres. Les plus courants étant les volumes de 200 à 800 litres. Les formes varient selon l'utilisation et les fournisseurs.

- Par exemple, pour des amphores de vinification, on privilégiera les grands volumes avec des ouvertures larges sur le dessus pour faciliter l'encuvage et le décuvage.

- L'installation d'une vanne de soutirage est à prévoir.

- A noter que plus le volume du contenant est important, plus l'effet de la porosité diminue et l'inertie thermique augmente.

- Les amphores peuvent être « accessoirisées » avec des vannes, des

robinets dégustateurs, différentes sortes de trappes (inox ou grès).

## 3 LES AVANTAGES

- Micro-oxygénation : elles reproduisent plus ou moins l'effet d'un élevage en fût sans l'apport du boisé et des tanins du bois (en fonction de la porosité choisie).

- Forte inertie thermique : elles ont un pouvoir d'isolation thermique important notamment pour le grès.

- Durée de vie longue.

- Pour le grès et la porcelaine, les températures de cuisson élevées (~1300°), favorisent la vitrification de la jarre en limitant les interactions physico-chimiques.

## 4 LES INCONVÉNIENTS

- Très fragiles, elles se cassent facilement, ce qui complique leur manutention.

- La consume peut être extrêmement importante (jusqu'à 20 %) selon la porosité et le type d'argile. Suintement possible du vin par la paroi surtout pour les amphores en terre cuite.

- Entretien difficile : comme pour les contenants en bois, ces matériaux sont poreux. Une contamination peut donc avoir lieu en profondeur dans les pores du matériau. Les process de nettoyage et de désinfection doivent donc être adaptés.

- La terre cuite présente un pH basique qui varie selon le type d'argile. La température de cuisson (~1000°) plus faible que pour la cuisson du grès ne fige pas ou peu les métaux, pouvant induire des transferts de fer, de métaux lourds,... La possible présence de calcaire et de potassium est également susceptible de diminuer l'acidité du vin (précipitation des sels et fixation de certains acides).

Il est donc indispensable d'affranchir à l'acide tartrique les contenants en terre cuite avant utilisation.



## 5 QUESTION TARIF ?

• Compter environ 1000 € pour une amphore de :

- 125 L en porcelaine : soit ~8 €/L,
- 250 L en terre cuite : soit ~4 €/L (temps de fabrication plus long),
- 320 L en grès : soit ~3 €/L.

• A l'achat, en comparaison avec une barrique, le prix est plus élevé (600 € pour 225 L soit ~2,7 €/L), mais la durée de vie est plus longue si on ne la casse pas !

## 6 ET LA RÉGLEMENTATION ?

• Veillez à choisir votre amphore apte au contact avec les denrées alimentaires. Celle-ci doit être conforme à la directive 2005/31/CEE. Cette directive prévoit notamment que les objets en céramique respectent les limites de cession de plomb et de cadmium.

## 7 PREMIÈRE UTILISATION

• Une mise en eau non chlorée au minimum d'une semaine est nécessaire avant de remplir les amphores pour limiter la consume et assurer leur étanchéité.

• Concernant la terre cuite, un affranchissement à l'acide tartrique est indispensable notamment lors de la première utilisation. Pour le grès ou la porcelaine, pas d'affranchissement nécessaire.

• En élevage, l'ouillage est à surveiller de près : chaque jour pendant les 15 premiers jours puis une fois par mois.

## 8 STOCKAGE AU CHAI

• Elles peuvent être installées à même le sol, semi-enterrées ou posées sur des supports spécifiques.

• Pour un élevage en amphores de bonnes conditions de température (<18°C) et d'hygrométrie (70 à 80 % d'humidité relative) doivent être respectées pour limiter la consume.

• L'atmosphère du chai de stockage doit être saine, afin de préserver les vins de toute odeur étrangère ou de contaminants. Le chai doit être aéré mais sans courant d'air.

## 9 NETTOYAGE

• Un nettoyage méticuleux doit être effectué entre deux remplissages. Compte tenu de la spécificité du matériau, il est impératif de se rapprocher de son fournisseur afin de suivre la fiche d'entretien.

• De manière générale, ne pas utiliser de soude (NaOH) qui peut être corrosive.

• Pour une désinfection à chaud, effectuer la montée en température de l'eau de manière progressive afin d'éviter un choc thermique.

## LE SAVIEZ-VOUS ?

### Amphore stricto sensu ?

Selon le petit Larousse, le terme amphore vient du latin *amphora* et du grec *amphoreus* et correspond à un « Vase à deux anses, de forme ovoïde, généralement terminé à sa partie inférieure par une pointe ou un pied étroit et qui servait surtout au transport et au stockage des denrées. »

On comprend donc que le terme d'amphore pour l'élevage de vin ou la vinification n'est pas adapté. Il s'agirait plutôt de *dolium* (en latin), de *pythos* (en grec) ou plus simplement du terme générique de jarre.



Amphore à vin  
Tarasconnaise de la période  
Gallo-Romaine. (Musée de  
Loire-Atlantique)