

Jérôme Paquette Œnologue conseil
Diplômé de la faculté d'œnologie de Bordeaux

M Eric Saigne
Château Font du Broc
83460 Les arcs sur Argens

Fréjus le 23 octobre 2013

Monsieur,

Après étude de votre dossier en vue de la création de bâtiments pour votre exploitation des "preyres", il en ressort les éléments suivants:

Le vignoble d'une superficie actuelle de 8.3 ha laisse apparaitre un potentiel pouvant aller jusqu'à 16 ha.

La production dans ce cas de figure serait potentiellement de $16 \times 55 = 880$ hl

Les données techniques généralement admises dans notre région sont d'une capacité de stockage et de travail représentant le double du volume produit.

Etant donné votre souhait de produire une proportion de vins rouges de garde importante; 50% et peut être plus, il conviendra de porter la capacité en cuverie à 2.5 fois le volume produit. En effet, l'accroissement du volume sera rendu nécessaire par le vieillissement en fûts.

On constate ainsi que la capacité à envisager pour votre projet est de $880 \times 2.5 = \underline{2\,200}$ hl.

Dans cette capacité de stockage, devra être pris en compte le volume logé en fûts pour une période de 18 mois soit l'équivalent de deux récoltes soit $880 \times 50\% = 440 \text{ hl} \times 2 \text{ ans} = \underline{880}$ hl.

Pour ce qui concerne le vieillissement en bouteilles, il faudra compter la capacité de stocker deux millésimes de rouge consécutifs plus le stock courant de vins rosés et blancs soit près de 200 000 bouteilles.

Il va de soit que votre projet devra intégrer les surfaces de réception de vendange, de tri, de pressurage et d'embouteillage.

Jérôme Paquette

