

ELABORATION DE VIN EFFERVESCENT À BASE DE CHASSELAS

Fiche thématique, Proconseil, août 2026

FICHE THÉMATIQUE 2 : MÉTHODES DE GAZÉIFICATION A DISPOSITION

Cette fiche présente les principales techniques d'élaboration d'un vin mousseux sous leurs aspects légaux, techniques et économiques. L'objectif est de produire un mousseux de Chasselas au plus bas prix afin de cibler le segment de marché affichant le plus fort potentiel.

I. Vin de base

Cf Fiche Thématique 1 « Caractéristiques œnologiques des vins de base »

Avant la prise de mousse par fermentation ou injection de CO₂, le vin de base doit être stable, sans défaut et équilibré, avec un profil aromatique et une acidité adaptés. Deux options sont possibles : élaborer dès la vendange un vin de base spécifique, solution plus qualitative permettant une seconde fermentation et pour laquelle la date de vendange et le pressurage sont déterminants ; ou réutiliser un lot de vin existant pour le gazéifier. Dans ce dernier cas, son déclassement en vin de table offre davantage de marge de manœuvre, notamment pour l'acidification.

II. Techniques

A. Méthode traditionnelle

La méthode traditionnelle, ou champenoise, repose sur une refermentation en bouteille suivie d'un élevage sur lies de quelques semaines à plusieurs années.

Avantages : méthode la plus qualitative sur le plan organoleptique ; l'élevage permet d'obtenir des vins fins et la technique permet la reconnaissance de l'AOC et une image haut de gamme.

Inconvénients : méthode coûteuse et exigeante en temps, stockage, matériel et savoir-faire.

B. Méthode « cuve close » ou Charmat

Une refermentation de 2 à 4 semaines est réalisée en cuve fermée isobariométrique (> 6 bars). Cette méthode est généralement confiée à des prestataires.

Avantages : compromis entre qualité et facilité de mise en œuvre ; moins d'espace nécessaire que la méthode traditionnelle et réalisation relativement rapide.

Inconvénients : filtration et mise en bouteille sous pression nécessitant un équipement isobariométrique lourd. En Suisse, aucune solution n'existe actuellement pour moins de 1 000 L.

C. Gazéification

La gazéification utilise un vin de base déjà stable et filtré, évitant ces opérations sous pression avant le conditionnement.

Avantages : stabilisation et filtration classique, pas de cuve spécifique nécessaire, méthode rapide

Inconvénients : ne permet pas d'obtenir l'AOC Vaud, souvent nécessaire de faire appel à un prestataire, embouteillage isobariométrique requis

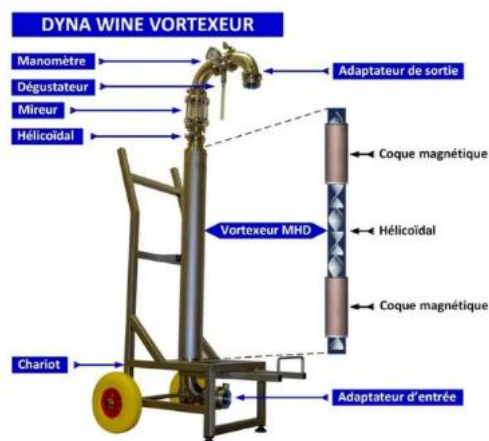
→ Statique : avec injecteurs en cuve close

Du CO₂ alimentaire est dissous dans un vin refroidi à moins de 0 °C, en cuve close sous 3,5 à 5 bars, afin d'obtenir une effervescence relativement fine. Cette méthode est généralement confiée à des prestataires.

Avantages : faible coût et mise en œuvre rapide (quelques heures).

Inconvénients : mise en bouteille isobariométrique nécessitant un équipement lourd ; qualité organoleptique inférieure aux méthodes par seconde fermentation ; vin non commercialisable sous AOC Vaud.

→ Dynamique : Dyna Wine



Système de saturation continue du vin dans un circuit sous pression.

Avantages : rapide, compact, réglages multiples (pression, dosage du CO₂), utilisable pour d'autres opérations en cave et prix abordable.

Inconvénient : vin non éligible à l'AOC Vaud.

Figure 1 : Schéma de fonctionnement Dyna Wine.
Source : Réussir Vigne, 06/2025, ©Seduna.

→ Autres méthodes

En complément des injecteurs traditionnels, des systèmes dynamiques comme les contacteurs membranaires permettent de saturer le vin en CO₂ par osmose inverse.

Avantages : réglage précis de la carbonatation, procédé continu, équipement compact.

Inconvénients : investissement spécifique et nécessité de maîtriser le procédé en interne, ne permet pas d'obtenir l'AOC Vaud.

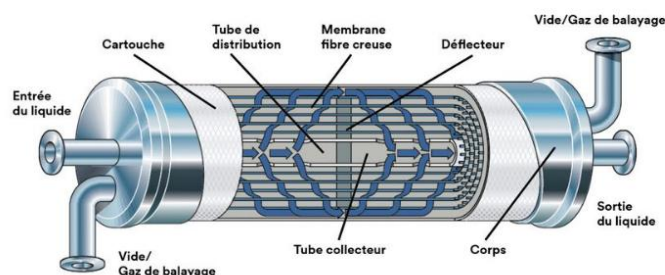


Figure 2 : Principe du contacteur membranaire.
Source : Revue des Oenologues n°171, 2019.

Estimation des coûts des différentes méthodes

Le tableau ci-dessous propose des tarifs indicatifs des différentes méthodes de « prise de mousse » au sens large (par fermentation ou gazéification), selon les volumes. Ce sont des estimations de prix de prestations, basées sur notre enquête réalisée en juillet 2025. Renseignez-vous auprès des prestataires pour une offre adaptée à votre situation.

NB : Les « - » indiquent qu'il n'y a pas encore assez de références pour indiquer des tarifs pertinents. Les prix indiqués sont issus d'une base de données à titre indicatif et sont présentés hors taxes (HT).

	Volume annuel (bouteilles)			Classe de vin	Acidification max. (exprimé en acide tartrique)	Prestataires connus (liste non-exhaustive)
	1-500	500-3000	3'000-10'000			
Méthode traditionnelle	> 7.50	7.00 - 7.50	6.60 - 7.00	AOC	2.5 g/l	Œnologie à façon, Mauler & Cie, XC œnologie
<i>Dont dégorgement seul</i>	2.04 - 2.82	1.47 - 1.64	1.47	AOC	2.5 g/l	Oeno-Tech
Fermentation en cuve close		-	-	AOC	2.5 g/l	La cave de Genève, Œnologie à façon
Gazéification en cuve close	4.10 - 4.80	2.50 - 4.10	< 2.50	Vin de table	1.5 g/l en moût 2.5 g/l en vin (4 g/l au total)	Œno-tech, Œnologie à façon, SwissCraft

Le tableau ci-contre est une estimation de l'investissement nécessaire pour des volumes de 3'000 à 10'000 bouteilles incluant les méthodes sans prestataires connus actuellement, de la prise de mousse à la mise. L'investissement nécessaire comprend l'achat du matériel supplémentaire nécessaire à chaque méthode.

Par exemple, pour la gazéification en cuve close : Injecteur de CO₂, groupe de gestion du froid, petite cuve close (> 5 bars), petit groupe de mise en bouteille isobarométrique.

	Investissement approximatif (CHF)
Méthode traditionnelle	75'000 - 100'000
Fermentation en cuve close	60'000 - 120'000
Gazéification en cuve close	50'000 - 80'000
Dyna Wine	40'000 - 70'000
Technique membranaire	90'000 - 160'000