

# Céramique et Mouvements du vin

---



# La céramique

## Le vin est né dans la terre cuite

**L**a céramique est l'ensemble des objets fabriqués en argile ayant subi une transformation physico-chimique irréversible au cours d'une cuisson à température plus ou moins élevée.

Pour sa fabrication, la céramique nécessite par l'être humain la maîtrise des quatre éléments essentiels : le feu, la terre (*argile*), l'eau et l'air.

La maîtrise du feu par l'Homme préhistorique est apparue environ 400.000 ans avant J.-C. La terre cuite est le premier art du feu à apparaître, avant même le verre et le métal à la fin de la préhistoire, environ 30.000 ans avant J.-C.

La plus vieille poterie découverte ayant contenu du vin aurait 10.000 ans (*soit 8.000 ans avant J.-C.*) et provient de Chine.


Afin de conserver l'alimentation, les boissons comme le vin ou la bière, les huiles... on utilisait la céramique.

Sous l'empire romain, elle a énormément été utilisée pour le commerce du vin, sous forme de Dolium pour l'élevage et le stockage et sous forme d'amphores pour le transport.



## Vin et Terre a choisi deux céramiques à base d'argile naturelle élaborées depuis des millénaires : la terre cuite et le grès.

**Ces deux céramiques ont une longue histoire pour avoir contenu des produits alimentaires.**



**A**u fil du temps la terre cuite ne convenait pas à toutes les applications. L'Homme a donc amélioré les techniques de la céramique pour avoir moins de porosité et de meilleures résistances aux agressions chimiques et climatiques, en changeant les compositions d'argile et en augmentant les températures de cuisson.

- Le grès est apparu en Chine 1.500 ans avant J-C, caractérisé par une forte présence de silice.
- La porcelaine, en Chine également, 25 ans ap. J-C caractérisé par une forte présence de kaolin.
- La faïence en Irak 900 ans ap. J-C

Puis, à partir du 19<sup>ème</sup> siècle, toutes les industries ont fabriqué des céramiques pour les appliquer à leurs besoins (sanitaires, tuyaux, briques, électricité...) en utilisant des nouvelles pâtes composées.



## Les différentes pâtes céramiques

<b>POREUSES</b>	Opacité du tesson Cassure terreuse Grande porosité Difficulté d'accord avec l'émail T° cuisson émail < T° cuisson biscuit Faible déformation	<b>TERRE CUITE</b>	900 à 1050 °C	8 à 20%	Jaunâtre Rouge Brun
		FAÏENCE	1050 à 1200 °C	5 à 12%	Rouge Rosé Beige Écru
<b>VITRIFIÉES</b>	Faible porosité Déformation à la cuisson Cassure grillante et coupante	<b>GRÈS VITREOUS</b>	1100 à 1350 °C	0 à 3%	Écru Beige Brun
		PORCELAINE VITRO- PORCELAINE	1200 à 1400 °C	0%	Écru Blanc
<b>RÉFRACTAIRES</b>	Résistance aux températures Résistance aux attaques acides et basiques Résistance aux chocs thermiques	RÉFRACTAIRE	1400 à 2000 °C	Divers	Divers
<b>SPÉCIALES</b>	Résistance à l'électricité Inoxydable Résistance aux températures et chocs thermiques Résistance chimique	CÉRAMIQUES SPÉCIALES	1400 à 3000 °C	Divers	Divers

# Le mouvement du vin dans nos jarres en grès

Étude réalisée par le laboratoire Celsius

La conductivité thermique est la capacité d'un matériau à transmettre la chaleur à son contenu.

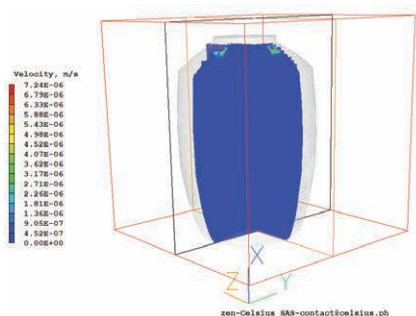
Conductivité des différents matériaux habituellement utilisés pour contenir le vin :

- Bois de chêne : 0.16
- Terre cuite : 0.83
- Grès : 1.30
- Béton : 2 à 5
- Inox : 26

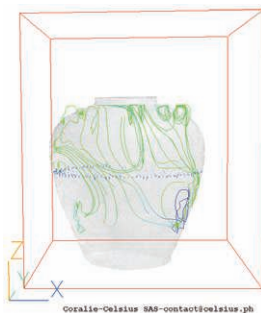
Le grès est donc un matériau peu conducteur, dit isolant.

Pour le mouvement d'un liquide,

- le gradient de température est l'énergie du mouvement
- la gravité est le moteur
- la forme est l'accélérateur ou le frein.



La cuve Zen® ne possède pas de courbure pour donner du mouvement au vin



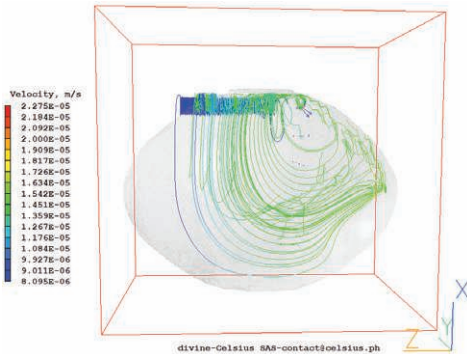
La cuve Coralie® permet d'avoir un vin tranquille avec un très faible mouvement, permettant d'apporter un aspect œnologique



Forme des contenants Vin et Terre (marques et modèles déposés)	Zen®	Coralie®	Ovo®	Divine
Vitesse moyenne en cm/jour dans la cuve, provoquée par un gradient thermique de 3°C	8	43	60	130

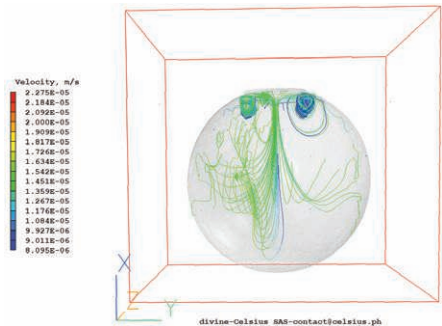
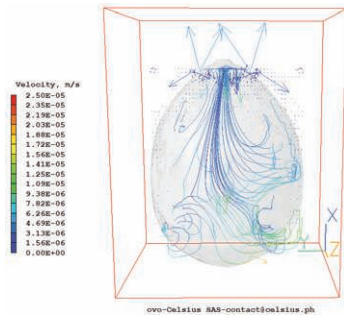
Par exemple, si on comparait le mouvement du vin dans la forme de l'œuf debout (Ovo®) composé avec d'autres matériaux on aurait en cm/jour :

- En bois de chêne : 17
- En béton : 52
- En inox : 69



La cuve Divine, de forme elliptique, permet une propagation de la vitesse et donc une recirculation. Grâce à ce mouvement, le vin proche de la paroi est renouvelé et permet un peu plus d'interaction avec l'oxygène.

**La cuve permet un brassage naturel et important est la Divine**



La cuve Ovo® permet surtout un mouvement de haut en bas avec quelques circulations aléatoires. Elle permet d'avoir un vin tranquille avec quelques agitations incertaines.



## Le berceau naturel de votre vin

### La Terre cuite

Cuite à 1020°C, les pores de la terre ne sont pas entièrement fermés et la micro-oxygénation est forte : plus qu'une barrique. Elle va bien convenir pour les cépages rouges à forte structure tannique. Si votre jarre est dans un milieu humide et frais, la consigne sera équivalente à celle d'une barrique. La porosité se situe entre 6 et 10%. L'argile toscane est très utilisée pour le vin et l'huile d'olive depuis le Moyen-Âge, elle est unique de par sa composition minéralogique grâce à la présence en forte quantité d'un résidu calcaire, nommé dans le jargon "galestro" (schiste argileux), facilement friable, et très connu dans l'Ussenois toscan.

Principales qualités  
Conteneurs entièrement faits main.  
Terre naturelle permettant une micro-oxygénation naturelle.  
Elle va bien convenir pour les cépages rouges à forte structure

### Le Grès

est cuit entre 1200 et 1300°C, c'est un matériau très résistant, facile à nettoyer. Les pores de la terre sont fermés et la micro-oxygénation est réduite. Il va bien convenir pour les cépages blancs ou les cépages rouges délicats. La consigne est faible. Le grès est moins sensible aux différences de température que la terre cuite. La porosité est inférieure à 25%. Principales qualités du grès : terre naturelle permettant un contact direct avec le vin. Lise à l'intérieur, facilitant le nettoyage. Résistance aux agressions chimiques et thermiques. La poterie en grès provient d'une argile riche en silice cuite à haute température. La fabrication des contenants se fait par liaison de plusieurs étages d'argile crue faite avec des moules. Vin et terre conçus les formes des jarres ingénieurs céramistes en assure la réalité. Nos pièces sont uniques et leurs marquages et modèles sont protégés

## Vin et Terre

05.57.71.06.72 - [vinterre@live.fr](mailto:vinterre@live.fr)

35 Allée de Mégévie, Allée François Berjon - 33170 GRADIGNAN

[vinetterre.com](http://vinetterre.com)