ELABORATION DE VIN EFFERVESCENT À BASE DE CHASSELAS

Fiche thématique, Proconseil, septembre 2026

FICHE THÉMATIQUE 3 : CONDITIONNEMENT

Contrairement à la méthode traditionnelle, où la prise de mousse s'effectue en bouteille, les vins gazéifiés ou élaborés en cuve close nécessitent un conditionnement isobarométrique afin de conserver le CO_2 dissous pendant le remplissage. Compte tenu du coût des équipements, cette étape est généralement confiée à un prestataire spécialisé.

Points clés du conditionnement

Le vin destiné à la gazéification doit être parfaitement stable. Avant le conditionnement, contrôler :

- l'absence de défauts organoleptiques
- la stabilité microbiologique, tartrique et protéique
- la limpidité
- la teneur en CO_2 recherchée
- le type de fermeture adapté à la pression

Le CO_2 accentue certains défauts (oxydation, réduction, acidité volatile, amertume, sécheresse/astringence). Réserver la gazéification à des vins de bonne qualité œnologique.

- Vin froid : limiter les pertes de CO_2 et la formation excessive de mousse lors du remplissage.
- Remplissage isobarométrique : maintenir une contre-pression pendant la mise afin de conserver le CO_2 dissous.
- Limiter l'oxygène : maîtriser l'oxygène dissous et l'air présent dans le contenant pour préserver les arômes.
- Fermeture immédiate : fermer rapidement après remplissage pour limiter les pertes de CO_2. Matériel adapté : contenant, fermeture et ligne de mise doivent être compatibles avec un produit sous pression.
- Contrôle après mise : vérifier l'étanchéité, le niveau de remplissage et la bonne tenue du conditionnement.

Après la mise, stocker les vins à température stable et éviter les fortes chaleurs, qui augmentent la pression interne et peuvent accélérer l'évolution du vin.

Pression

La pression en CO_2 distingue les catégories de vins effervescents et détermine les exigences de conditionnement.

Style	Pression à 20°C	Bouchage possible
Vin tranquille	< 1 bar	Bouchon en liège / capsule à vis classique
Vin pétillant	1 – 2,5 bars	Bouchage renforcé possible
Vin carbonaté	2,5 – 4 bars	Bouchage renforcé : capsule à vis spécifique, capsule couronne
Vin mousseux	3 à 8 bars	Bouchon champignon + muselet, système haute pression

Contenants

Le remplissage isobarométrique est compatible avec les contenants homologués pour la pression interne. Le choix dépend du positionnement commercial, de la pression recherchée et des contraintes de mise en bouteille.

Bouchon muselet	Capsule couronne	Capsule à vis
Fermeture classique, image traditionnelle et image valorisante	Fermeture hermétique, image simple et facilité technique	Ouverture facile, image moderne, nécessite un équipement adapté

Type	 Bouteille verre	 Canette	 Ecofass / Keykeg
Avantages	Image traditionnelle et premium	Légère, compacte, pratique et adaptée à l'évènementiel, recyclable	Adapté aux grands volumes, pratique en restauration, moins de contenants individuels à manipuler
Inconvénients	Lourde et fragile avec un transport et stockage plus contraignant, lourde empreinte carbone	Image moins premium, conservation longue durée plus délicate selon le revêtement intérieur	Nécessite un système de titrage, pas de vente au détail et faible valorisation visuelle du produit
Prix indicatif par litre	0,67 – 0,93 CHF/L	0,48 – 0,80 CHF/L	0,75 – 1,00 CHF/L

Prestataires

La gazéification exige un équipement spécifique et la maîtrise de la carbonatation et du conditionnement. En Suisse, plusieurs prestataires peuvent accompagner ce type de projet. Il convient de les contacter pour confirmer la faisabilité, les volumes et les coûts.

- Œnologie à façon, Perroy
- Oeno-Tech, Vétroz
- Swiss Craft, Monthey
- Cave de Genève, Satigny
- Cave de la Cote, Tolochenaz
- Cave du Chavalard, Fully

Liste non exhaustive, établie selon les informations disponibles à notre connaissance en septembre 2026.