

Inauguration d'un nouveau groupe froid EDF chez Tariquet, à Éauze

Économie de courant avec chauffage de bâtiments



Inauguration d'un nouveau groupe froid EDF chez Tariquet, à Éauze

Le 17 décembre a lieu au Domaine Tariquet l'inauguration d'un nouveau groupe froid. Un investissement de 774 000 euros entièrement à la charge d'EDF. Investissement qui s'inscrit dans le dispositif national des Certificats d'économie d'énergie (1).

On sait que la vinification a besoin de froid. Jusqu'à présent, le Domaine Tariquet l'obtenait en brûlant du fuel. Maintenant, le nouveau groupe froid permet de faire 25 % d'économie sur la dépense. Mais ce n'est pas tout, les calories produites sont utilisées pour le chauffage des bâtiments administratifs et de stockage.

Olivier Roland, directeur général d'EDF Commerce Sud-Ouest est présent à l'inauguration avec son équipe et la presse. Les visiteurs sont reçus par Guillaume Combes, directeur technique et œnologue du Domaine. Qui les guide dans une visite des installations et répond aimablement aux questions.

Réduction de la consommation d'énergie

Le nouveau groupe froid garantit le maintien du froid de l'arrivée des raisins vendangés jusques et y compris la vinification. Sachant que les grappes, dès qu'elles sont cueillies, sont mises dans un camion-citerne qui les maintient à environ 20°C (les vendanges ont lieu de jour).

L'installation inaugurée est spécialement conçue pour la vinification : elle permettra au Domaine de réduire sa consommation énergétique de 1 000 MWh (100 000 euros). Ce qui correspond à la consommation annuelle d'une centaine de foyers. Ce sont les calories produites par le groupe froid qui sont transportées sur une distance de 100 m pour chauffer les bâtiments administratifs, le bâtiment de stockage et l'eau des sanitaires.

Selon EDF, le Domaine Tariquet est la première cave du Gers à bénéficier de ce dispositif qui optimise la consommation d'énergie.

Le Domaine Tariquet

Le Domaine Tariquet est situé près d'Éauze. Il produit du Bas-Armagnac et des vins IGP Côtes de Gascogne (95 % de blanc et 5 % de rouge et rosé). La production de vin se développe à partir de 1982. La prédominance du blanc s'explique par la nature du terrain et par l'histoire : autrefois, on cultivait uniquement des cépages destinés à la distillation. Les cépages de blanc cultivés sont : l'ugni blanc, le colombar, le chenin, le sauvignon, le chardonnay et le gros manseng.

L'attention du directeur général

Rémy Grassa, directeur général du Domaine, rejoint les visiteurs à l'issue de la visite. Son attention s'applique particulièrement à la maintenance des parcelles - affectées comme partout par des maladies du bois comme l'Esca - ainsi qu'à la production d'un volant supplémentaire de raisin pour faire face aux aléas. Il ajoute qu'il veille à ce que le matériel soit le plus performant possible.

S'agissant du bio, le Domaine se tient au courant et « fait confiance à la science ». Sachant que les viticulteurs allemands classés bio ont le droit d'utiliser, à la floraison, des produits de synthèse qui se décomposent rapidement. Au lieu de cuivre « qui tue la terre ».

Noter que quelque chose frappe l'observateur : le Domaine se distingue par la netteté et la propreté des installations et de leurs alentours.

(1) Certificat d'énergie (CEE) : les CEE sont attribués, sous certaines conditions, par les services du ministère chargé de l'énergie, aux acteurs éligibles (obligés mais aussi d'autres personnes morales non obligées) réalisant des opérations d'économies d'énergie. Ces actions peuvent être menées dans tous les secteurs d'activité (résidentiel, tertiaire, industriel, agricole, transport, etc.), sur le patrimoine des éligibles ou auprès de tiers qu'ils ont incités à réaliser des économies d'énergie (<https://www.ecologique-solidaire.gouv.fr/dispositif-des-certificats-deconomies-denergie>).



Guillaume Combes et Olivier Roland



Ces tuyaux transportent la chaleur



Quelques cuves



Bâtiment de stockage



Le chai de vin



Réception salle des alambics



Le chai d'armagnac attendant



Guillaume Combes et Olivier Roland



Rémy Grassa