

Vinification 1 ère semaine 2016

Voici à nouveau et votre demande petit impatient que vous êtes, le petit compte rendu condensé du travail de vinification de notre récolte 2016

En ce moment tous les jours et jusqu' au début novembre, nous serons à 9 h du matin, dans le chai à analyser, surveiller et contrôler l'évolution de notre production.

Vous êtes tous conviés à venir voir et commenter le résultat de cette nouvelle vinification

Samedi 15 octobre 2016

Malgré la mauvaise saison, trop de pluie au printemps, peu de soleil, puis trop de soleil et pas d'eau, en été, les soins les plus attentifs de nos chefs Vignerons, que sont Nicolas Courbe et René Lardoux, ont fait des merveilles : quatorze traitements bios ont été nécessaires.

Puis afin de maximiser la quantité de raisin nous avons ensuite attendu le plus possible pour profiter du soleil d'automne et atteindre enfin un taux de sucre élevé. Nous avons protégé alors la vigne par la pose de filets afin d'éviter les vols dévastateurs des oiseaux.

Et enfin prélèvement de quelques grains, analyse et résultat : 12 ° !!

Youpi c'est gagné et on attaque la vendange le samedi 15 !!

Aussi une trentaine de vigneronns étaient sur place devant le vignoble et prêt à en découdre avec cette vigne abondante et mystérieuse qui s'offrait à eux !!

Les consignes étant données, rangs par rangs, avec douceur, les grappes sont coupées, nettoyées et déposées dans les seaux, puis les bacs de transport ... direction le chai.

Egrappage, fouloir, pressoir puis cuve et on attend !!

On attend quoi ? Que la fermentation démarre.

Bon !! Ce n'est pas le tout mais le casse croute n'attends pas et Marie Françoise et Dominique ayant fait les choses en grand alors nous nous sommes laissé aller !!

Dimanche 16 octobre 19 h

Cette année avec notre immense culture et l'apprentissage de l'année dernière, nous attaquons avec les levures nécessaires, température de la salle 20°, t° du jus 13° un peu trouble, densité 1085.

Tout est conforme !

Lundi 17 sept 9 h

On débourbe le bas de cuve, et on ensemence

Salle à 10°, cuve à 13°, densité à 1085 mais le jus est trouble, voir foncé !!!

Mardi 18 octobre 9h

On mesure les températures, les densités et on note tout à nouveau sur le grand cahier !

Densité à 1086, t° 15.6, jus clair à 15 °, un léger bullage en surface de la cuve nous laisse penser que c'est fait : ça a démarré !! C'est quoi qui a démarré, monsieur ? Ben, la fermentation alcoolique, voyons ! Si vous voulez on révise dès demain !

Mercredi 19 octobre

En fait pour vous rappeler le principe, il faut un chai entre 14 et 16°, un jus à 16° et une densité à moins de 1000 pour être satisfait de la fermentation alcoolique et commencer seulement la fermentation, malolactique. Et je rappelle je l'espère pour la dernière pour ceux du fond de la classe que la fermentation alcoolique permet la transformation du sucre en alcool et que la malolactique permet la transformation de l'acide malique en acide lactique, bref le vin est moins acide et ça développe les parfums !
C'est clair ? Comme le jus de la cuve ce matin, et à 19 °, salle à 20 et densité à 1079

Jeudi 20 octobre

Chai à 17°, jus à 19.5 et en plus clair, densité 1066 en surface de la cuve, de fines petites bulles nous annonce la fermentation est en court !

Vendredi 21 octobre

Chai à 16.5, jus à 19 et parfum acidulé, densité 1046.
Cuve toujours aussi parfumée.
Pour faire baisser la t° de la cuve on va baisser la climatisation à 15 °

Samedi 22 octobre

Chai à 16°, jus à 18°, densité à 1030. Tout va bien et vite !! Mais alors sommes-nous bon ? où bien ne voyons nous pas nos erreurs ???
Nous sommes optimistes et confiants !! Et couvert de conseils avec nos amis du Vignoble de Gouvieux et la Coopé d'Epernay alors ...

A la semaine prochaine, pour de nouvelles aventures ...