

## Vinification 2 ème 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

**RAPPEL** 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**

Faisant face à de nombreuses remarques et réflexions déplacées concernant le dernier compte rendu, et malgré les pages dans la presse locale, nous préciserons donc les résultats de la vendange 2016 : 150 kilos de raisin pour 100 litres de jus récolté.

Nous sommes fiers de ce résultat car la saison a été mauvaise : trop d'eau quand il faut pas et trop de soleil tout pareil !! 14 traitements lavés aussitôt par la pluie, de la maladie mais des soins attentifs et réguliers ...

Encore bravo à toutes les petites mains laborieuses et bienvenus aux prochaines !!!!

Mais c'est pas le tout, il faut maintenant vinifier !

Dimanche 23 octobre 19 h

Au matin salle à 15°, jus à 14° et densité à 1023. L' bétail ! ça marche !

Et en plus ce matin au cours du prélèvement, sur pipette évidemment, et en plus en repote aussitôt, car nous n'avons pas le droit de diminuer la récolte par des prélèvements et dégustations intempestives, et ce malgré un travail harassant de tous les jours, de l'éthique quoi !! ... donc disais-je ce matin : prélèvement de vin sur la cuve avec une pipette et c'est ... un bock avec faux col qui nous arrive !!! Quant on vous dit que la fermentation a démarrée !

Lundi 24 sept 9 h

Et ce matin salle à 16°, jus à 16° et densité à 1014

Parfum fruité, délicat et léger !!

Bullage actif dans la cuve !

Mardi 25 octobre 9h

Ce matin salle à 16.5 °, jus à 16 ° et densité à 1010

Et toujours un petit bock de bière en soutirage

Mercredi 26 octobre

Ce matin la salle est à °, le jus à ° et la densité à

C'est la routine !! Tout va bien, ça bulle légèrement dans la cuve donc la fermentation est en route, nous avons goûté le vin ce matin : beurk ! Acide et vert où est donc le jus de fruit de la semaine dernière : il se transforme, monsieur ! du sucre en alcool !!

Jeudi 27 octobre

Et ce matin la salle est à nouveau à 16 °, le jus à 16 ° et densité à 1005. Tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes. On papote avec René et Jo des prochains travaux sur le vignoble : nettoyage, amendement, plantations des nouveaux pieds ... Et puis au fait ils arrivent quand les remplaçants ? Allez Nicolas un courrier de rappel s'il vous plait !

Vendredi 28 octobre

Ce matin la salle est sans parfum ! et à 16 °, jus à 16 ° aussi et densité à 998. Tout va bien !!

Samedi 29 octobre

Alors pour tout vous dire ce matin salle à 16.5 °, jus à 16 ° et densité à 998 ! Encore tout bon ! Chouette

Pour les ceusses qui ne comprennent pas bien, et il y en a de nombreux mais ils ne la ramènent pas tant que ça ... nous avons copié en annexe le tableau récapitulatif de nos nombreux relevés. En clair vous allez comprendre pourquoi nous notons tous les jours les températures.

Le jus sucré au début, transforme son sucre en alcool. Au début c'est un jus de fruit sucré et agréable à goûter, aujourd'hui le sucre c'est transformé en alcool, le goût est détestable, le vin n'est pas fait !!

La température du chai : elle ne doit pas être trop chaude ni trop froide !! Pratique !! Alors avec la clim nous nous adaptons, objectif 16 °

La densité et bien c'est le ...la ...heu ? je ne sais plus !!

A la semaine prochaine, pour d'étonnantes et nouvelles aventures ...