

Vinification 2016 : la quatrième !!

Edition spéciale ! Demandez le compte rendu condensé du travail intense de vinification de notre récolte 2016

RAPPEL une fois de plus !! mais c'est la dernière fois !

En ce moment tous les jours et jusqu'au début novembre, nous serons dès 9 h du matin, dans le chai à analyser, surveiller et contrôler l'évolution de notre production et ceci jusqu'au 12 novembre. Allez on se remue !

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

Dimanche 6 novembre

Au matin salle à 16.5°, jus à 16 et densité à 997 ! Tout est stable ou presque ! C'est tout bon ! Et Salut à Jeanine Toupet, mère regretté de notre sis sympathique président élu, et dont c'est l'anniversaire, la mère pas le président, et qui aurait certainement célébrée la dégustation d'un « il est bon ton cidre ! mais n'en faites pas tout un plat ... »

Lundi 7 novembre 9 h

Et ce matin salle à 15°, jus à 14° et densité à 996

Visite du beau René Fedasz, président d'honneur du Vignoble de Clairoix, et qui donne le coup de main à l'autre René pour visser la cuve ! Merci René !

Et prélèvement et envoi d'un échantillon de notre cuve pour analyse par la laboratoire Champenois IOC que nous avons décidé de faire travailler compte tenu de ses compétences et de son cout minime !!! l'AG arrive ...

René ouille la cuve avec passion ! » l'ai -je bien ouillé ? «

Mardi 8 novembre

A 9 h personne !! Et même pas de relevés ! C'est mort quoi !

Puis à 19h, Nicolas relève la salle à 14, le jus à 13 et la densité à 996

Mercredi 9 novembre

Ce matin la salle est toujours à 14°

Jeudi 10 novembre

Et ce matin la salle est à nouveau à 14 °, le jus à 12 !! et la densité à 996 : tout va bien dans le meilleur des mondes. Mais le jus est un peu froid ...

Encore une visite (la troisième !!!) d'un parrain : Hugo Bellini, 15 ans, « qu'est ce que c'est beau comme salle, comme vous êtes bien installé, quel travail vous avez réalisé depuis le début, ben dites donc ça a l'air compliqué votre labo, c'est vraiment de la chimie !!«

Peu de parfum dans la salle, on re-goûte le jus, joli nez mais goût affreux ... plus de sucre, rien que de l'alcool ! et de ce fait pas de compliments du visiteur du jour ...

Vendredi 11 novembre

Ce matin la salle est sans parfum ! et à 14 °, jus à 13° et densité à 995. Tout va bien !!

Et nous avons reçu hier soir, les résultats de notre échantillon de vin, surveillé par un laboratoire viticole de Champagne : « la fermentation alcoolique est terminée, le degré

alcoolique est satisfaisant. Vous allez pouvoir soutirer puis favoriser le développement de la fermentation malolactique «

Nous arborons désormais un léger sentiment de fierté, mais vous pouvez continuer de nous tutoyer ! Et puis c'est pas fini à nous bientôt la fermentation malolactique, pardon malolactique !

Samedi 12 novembre

Alors pour tout vous dire ce matin salle à 13 °, jus à 13° et densité à 995 !

Douce odeur de vin dans la salle, à 13 °, la salle pas le vin !! Je goutte sur la pipette : vin moins acide, parfum d'amande??...

Et en cadeau, la copie du tableau des relevés de la semaine. Comme ça, vous allez tout comprendre d'un seul regard. Vif le regard, s'il vous plait ! Et relevez ce menton vous dis-je ! Alors on regarde le tableau de ces deux semaines et ... on voit tout de même de façon évidente que la fermentation alcoolique est terminée ... oui ou non ? J'ai l'impression que vous ne faites pas beaucoup d'effort pour comprendre !! Et pourtant on répète souvent le même message !! Alors faites un peu d'effort à votre tour ! Sinon je note les noms et à la dégustation il y aura des représailles !! C'est dit.

Allez à la semaine prochaine, pour le suivi de ces étonnantes et passionnantes nouvelles aventures ...