

Vinification 2016 : la cinquième !!

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

En ce moment tous les jours 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. Et peut être encore après !! Aller on se remue ! Venez visiter la ménagerie c'est gratuit !!

Vous êtes tous conviés à venir voir, goûter et commenter le résultat de cette nouvelle vinification. Un grand millésime annoncé ...

Dimanche 13 novembre

Au matin salle à 13°, jus à 12.5 et densité à 995 !

Et nouvelle visite d' Hugo Bellini parrain du pied n° B54

Lundi 14 novembre 9 h

Et ce matin salle à 13°, jus à 12° et densité à 996 ! Ah au fait, la densité se mesure avec un mustimetre ! Et toc ! la température avec un ...thermomètre, mais ça vous le saviez déjà ! du moins pour les plus éveillés ...et il se met comme le musitmetre dans l'éprouvette, bien sur avec le prélèvement que l'on vient d'effectuer de la cuve. Il retournera dans la cuve ensuite, pas le thermomètre : le prélèvement !

Mardi 15 novembre

Salle à 13°, le jus à 12 ° et la densité à 996

Rien ne bouge ! La fermentation est terminée et sur les conseils de nos amis du Vignoble de Gouvieux , le gentil André et l'infâme Martine, nous décidons de chauffer doucement notre cuve pour atteindre 25° fin novembre . Pour cela nous allons doucement relever ta température du chai. Action : « relevez la climatisation de 15 à 17 « - ok chef climatisation relevé de 15 à 17° » ... et on attend.

Mercredi 16 novembre

Ce matin la salle est monté à 14°, le jus reste à 12° et la densité à 996

Jeudi 17 novembre c'est le jour du BOJO NOUVO !!

L'avez-vous goûté ? Oui bien sur !! Ce premier vin de l'année 2016 !! et aujourd'hui avec votre culture œnologique vous comprenez aisément pourquoi vous le trouvez souvent un brin acide votre bojo nouvo ... encore un peu perlant sous la langue ... vif et frais ...fruité mais pas bien fini ... la fermentation malolactique ?? Mais c'est le premier de l'année. Profitez et fête le !!

Notus ? ... on ne fait pas goûter notre vin ... pas fini ...

Et ce matin la t° de la salle monte encore à 15 °, et le jus à 14 !! et la densité reste à 996 : tout va bien on contrôle tout !!!

Vendredi 18 novembre

Ce matin la salle est à 15 °, jus à 14° et densité à 995. Tout va bien !! Ca chauffe, ça sent bon, Ya bon la malo bientôt !!

Samedi 19 novembre

Alors pour tout vous dire ce matin salle à 14 °, jus à 14° et densité à 996 ! Quel suspens !!
Comment donc allez-vous vivre ce week-end sans avoir de nouvelles sur l'évolution de notre vin ? Grande question ...

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