



# La gazette du vignoble



## Le vignoble de Clairoux

C'est le printemps!

JANVIER - FEVRIER - MARS - AVRIL

### JANVIER 2022

Visite de Mme Anne-Sophie Fontaine, Conseillère régionale déléguée des Hauts-de-France à qui nous avons fait visiter le chai et le vignoble.



### FEVRIER 2022

Taille du rond-point



Le vignoble participe à la St Valentin en partenariat avec les fleuristes de Clairoux 'Empreinte Végétale' Jérémy et Manu.



Depuis 2 ans nous procédons au vote de l'assemblée générale par mail et nous profitons de cette gazette pour remercier ceux qui ont pris le temps de nous répondre. Sur 60 mails adressés aux adhérents, 36 d'entre vous ont répondu.

### MARS 2022

Le 5 et le 12 mars taille du vignoble en taille chablis



### MARS 2022



Marché de Clairoux 20 mars  
Le vignoble 'empreinte' L'espace



### AVRIL 2022

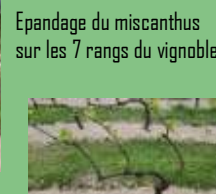
Le 8 avril a eu lieu la mise en bouteilles de la récolte 2021 issue de 230kg de raisins de variétés différentes récolté en grande partie chez notre ami René, vinifié et suivi sur 2 mois environ.

La qualité du raisin récolté nous a orienté sur un vin blanc traditionnel baptisé « le petit blanc de René ». Vous pourrez lire en page 3 l'histoire de ce petit vin.



**Le 25/06/2022 La Fête « Autour de la vigne » le vignoble reçoit les vignobles de l'Oise et des producteurs locaux dans le parc de la Mairie à partir de 18h, restauration et animation musicale, à noter dans vos agendas. Entrée gratuite.**

### AVRIL 2022



Epandage du miscanthus sur les 7 rangs du vignoble



Préparation du terrain pour épandage du miscanthus (paillage naturel écologique).



**SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE**

## La taille des vignes de Clairoix, les 5 et 12 mars 2022.

La taille est le premier événement technique, annuel sur la vigne.

Il y a plus de 10 ans les vignerons Clairoisiens ont choisi, avec l'aide de conseillers viticoles, de tailler en Guyot simple bien que certains d'entre eux le seront en Guyot double.

Et puis les années ont passé et notre conseiller actuel, producteur de champagne, Philippe Servenay et son fils Antonin (PS/AS), nous ont convaincu que pour le chardonnay (en Champagne) la taille en Chablis était la plus appropriée. Celle-ci est un peu plus complexe et demande beaucoup d'attention. De plus, comme nous avons commencé en 2021, nous devons pendant quelques années faire une taille intermédiaire. Nous serons réellement en Chablis dans 3 à 4 ans.

Cette taille nous permettra une meilleure productivité de notre vigne.

Le 5 mars : 17 bénévoles Clairoisiens et vignerons des alentours, sont venus se former à la taille Chablis.

La convivialité était bien présente : café et viennoiseries pour démarrer, pris à la table Présidentielle.

Nous avons, souvent par « duo », essayé de bien faire et avons réussi à tailler 4 rangs (ou presque...).

Les conditions étaient très agréables pour cette activité de plein air et surtout pour le casse-croûte du midi.

Le 12 mars, 12 vignerons, dès 9h revenaient, sans moniteur, pour terminer la taille des 3 derniers rangs.

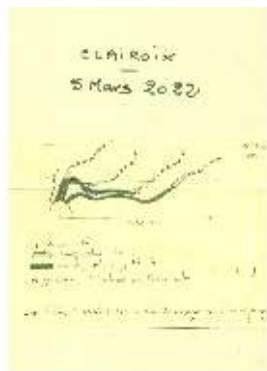
Par groupes de 2 les équipes ont reproduit au mieux les conseils et recommandations d'Antonin.

Nous avons aujourd'hui plus de 20 « membres du vignoble » formés, qui savent que :

\*le rachat se taille à 2 yeux, et qu'une baguette démarrante de la charpente n'est pas productive,

\*les baguettes de l'année N-1 qui sont à tailler à 5 yeux et qu'on laisse 4 ou 5 baguettes par cep (voir schéma).

\*la taille 2022 est une taille intermédiaire pour arriver dans 3 ans à la taille en chablis



AVANT



APRES

Merci à Philippe et Antonin Servenay pour les excellents conseils.

Merci aux 2 jeunes futurs vignerons, professionnels, stagiaires à Noyon, qui nous ont rejoints le 12 et à Pierre Dunan (Clos du château Rémy et adhérent à Clairoix) qui a été très précieux pour ceux qui n'étaient pas là le 5 et ont suivi ses conseils très avisés.

Des liens se sont donc noués entre les vignerons et merci encore à tous pour cette bonne ambiance (JMB)

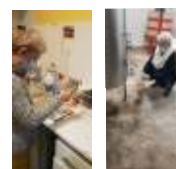
Le vignoble s'éveille de jour en jour



## Les mésaventures du vin de Clairoux 2021

Nous avons vinifié plus de 200kg d'un mélange de raisin de Clairoux (Chardonnay pour 30 kg) et d'Attichy (pour le reste, divers cépages de René).

Tout s'est bien passé en fermentation alcoolique et malique, suivi par quelques vigneronns.



Un échantillon du vin blanc produit (108L) a été envoyé le 4 décembre 2021 pour analyse au laboratoire IOC d'Épernay, de retour le 6 décembre, les résultats nous déçoivent particulièrement au niveau du taux d'alcool qui est inférieur à 7,5°.

Peut-on augmenter ce taux ?

Oui bien sûr par la chaptalisation : ajouter du sucre et de la levure en quantité suffisante pour arriver à 10° d'alcool.

Nous reprogrammons un nouveau suivi de fermentation alcoolique, entre le 10 décembre et le 28 décembre. Et trois chromatographies (les 14, 20, et 27 janvier 2022), pour voir l'évolution de l'acide malique.

Un nouvel échantillon a été envoyé le 24 janvier, dont les résultats nous sont parvenus le 26 janvier.

Le point positif : taux d'alcool de 9,65°.

Le point négatif : \*goût de souris. « Honnêtement vous ne pourrez pas faire grand-chose..... » écrit monsieur ZWEIN de IOC.

Nous décidons d'aller à Épernay chez IOC avec un échantillon pris la veille après midi pour revoir le goût avec monsieur ZWEIN.

Le goût de souris n'est plus présent.

**\* Perceptible surtout en rétro-olfaction (après avoir craché ou avalé le vin), il est très persistant en bouche (fond du palais et de la bouche). Il est parfois très difficile à déceler, car peu perceptible lorsque l'échantillon est juste prélevé.**

**La sensibilité au goût de souris est très variable selon les individus. De plus, elle semble être plus marquée lorsque le vin est froid (hiver), ainsi que sur les trames tanniques légères. Néanmoins aucun rapport avec l'animal.**

Consulté, Philippe Servenay nous conseille de ne pas faire de vin pétillant mais un vin blanc.

JMB/DJ

