

Vinification 2016 : la sixième !!

Edition spéciale !

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

En ce moment tous les jours et depuis octobre, nous sommes dès 9 h du matin, dans le chai à analyser, surveiller et contrôler l'évolution de notre production et ceci jusqu'à fin novembre. Et peut être encore après !!

Allez on se remue ! Venez visiter la ménagerie c'est gratuit !!

Dimanche 20 novembre

Au matin salle à 14°, jus à 14 et densité à 996 !

Du moins je le crois !! Car ce matin je suis passé saluer nos pompiers de Clairoux qui fêtaient la Sainte Barbe et j'ai abusé du buffet pour goûter, pour vous bien sur, le blanc du Kir proposé... Restons modeste, mais nous ne sommes pas loin de ce qui se vend sur le marché !!!

Lundi 21 novembre 9 h

Et ce matin salle à 15°, jus à 14° et densité à 996 ! C'est monté un tchiot peu !

Bon mais ça ne bouge pas vite et vous le savez, sans doute, pour réaliser une bonne fermentation malolactique il faut un jus proche 20 °. Donc avec l'ami René, natif d'Arras chef lieu du Pas de Calais, nous prenons la décision de monter le thermostat de la climatisation seulement de 2° !!

Faut être sérieusement gonflé pour prendre de pareille décision ! Et bien nous deux : facile !

Mardi 22 novembre

Salle à 15°, le jus à 14 ° et la densité à 996, ça ne bouge pas terrible !

J'en profite pour m'asseoir sur les nouvelles chaises livrées par la mairie, pour les réunions d'associations et contemple ravie les travaux de rénovations effectués, les photos du vignoble au tout début et je souris ravi !! Le ravi de la crèche !!

Mercredi 23 novembre

Ce matin la salle est monté à ... heu non ! reste à 15°, le jus à 14° et la densité à 996.

Rien ne se passe ? On attend que la température du jus monte. Bon !

Comme vous l'avez remarqué : il n'y a rien à faire ! Alors on lit des trucs, des bouquins techniques, des revues cochonnes qui parlent de bactéries, de levures indigènes, de fermentations, voire de turgescences, de saccharomycètes et autres protoplasma !!!

Pas tout propre tout ça ...

Comme je vous le disais plus haut nous n'avons pas grand-chose à faire !

Alors une histoire !!

Oh oui oncle Paul, narre nous une belle histoire !!

Asseyez-vous les enfants et écoutez sagement oncle Paul !

Depuis des temps très anciens les hommes ont su fabriquer des boissons alcoolisées : le vin, la cervoise, l'hydromel, la bière, la binouze quoi ... Grace à leur esprit d'observation et à leurs intuition, et en absence de techniques scientifiques, ils ont mis au point différents breuvages. Notre grand ami, bienfaiteur de l'humanité, j'ai nommé monsieur le professeurdocteurPasteur, nous démontra que c'est grâce à des levures microscopiques que la fermentation pouvait se produire ! C'est kinkin ce Pasteur ... C'est pas la moitié d'un ...

Alors après d'autres chercheurs, Hep !! vous suivez dans le fond ?

Et c'est seulement après que d'autres chercheurs nous ont appris que les levures se trouvent naturellement sur la peau du raisin mûr (la pruine pour ceusses qui veulent apprendre des mots nouveaux). On dit souvent levures indigènes ! Et donc petits lapins, quand il pleut beaucoup en automne que se passe t il sur la vigne ??? Oui c'est ça les raisins sont lavés par la pluie, et il y a moins de pruine, et donc moins de levure indigène. Vous avez compris car vous avez suivi le propos, sauf les deux du fond qui commence sérieusement à m'énerver ! Peu de levure indigène, qu'à cela ne tienne comme disait l'ami Pasteur : « ya qu'a en rajouter ma pauvre Lucette », et de la chimique, mais vachement bien dosé, bien sur !! Et c'est ce que nous avons fait et bien fait, bien sur ! Les levures ont grignoté le sucre qui c'est transformé en alcool, et maintenant c'est plus du jus de fruit mais de la vinasse au gout infâme !!!

Alors que va-t-on faire ??? la malo ! la malo ! la malo ! la malo !

Et bien oui, vous avez raison ! La fermentation malolactique est la solution !! Mais la cloche sonne et c'est la récré ... donc, à tout à l'heure !

Jeudi 24 novembre

Et ce matin la t° de la salle est encore à 15°, et le jus à 14!! et la densité reste à 996
Tout va très bien madame la Marquise !

Vendredi 25 novembre

Ce matin la salle est à 15°, jus à 14° et densité à 996. Tout va bien !! mais rien ne bouge, ou du moins le jus ne monte pas vite ! Donc je pousse à nouveau la climatisation entre 20 et 25 °. Et j'appelle Bruno, mon électricien préféré (Ets Ledrappier à vot'service !! PUB) pour qu'il farfouille dans les fils de la clim pour que ça chauffe plus vite !

Visite du plombier Edouard Gracia, commentaires et conseils avisés, et de Christian Lamarque généreux donateur (10 euros ! Merci Christian)

Samedi 26 novembre

Alors pour tout vous dire ce matin salle à 15°, jus à 15° et densité à 996 ! Quel suspens !! ça ne bouge pas vite ... je pousse encore un petit plus en t°

Une histoire pour le weekend Oncle Paul ! Bon d'accord, mais c'est moi qui choisi le thème : les bienfaits de la fermentation malolactique ! ça c'est une belle histoire .

Son intérêt c'est avant tout qu'il provoque la désacidification du vin ! Relisez c'est facile à comprendre, il assouplit le vin et améliore sa qualité. Cela se produit sous l'influence non plus des levures comme pour la fermentation alcoolique, mais des bactéries. Il suffit d'en mettre un petit peu, mais après avoir effectué un soutirage pour retirer les levures mortes qui sont tombées au fond de la cuve.

Du coup nous avons appelés les copains du Vignoble de Gouvieux : « Vous en avez ti-cor de l'ensemencement de bactérie à nous refiler gratos « qu'on a pas eu peur de leur dire ! Et eux, bien sur, ils ont dit « oui bien sur, mais venez les chercher car on ne livre pas les prétentieux ! » que nous a répondu la Martine, toujours aussi aimable !

Du coup on va faire des économies sur l'ensemencement mais pas sur le transport !

La semaine prochaine la malo pourrait être lancé si le jus est entre 18 et 20 °

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