



# La gazette du vignoble

## Le vignoble de Clairoux

### JANVIER-MARS-AVRIL 2021



3 mai 2021 fin de la limitation des 10 km, baisse des cas de contamination dans l'Oise, 1/3 de personnes vaccinées au niveau national.

Serait-ce enfin le moment des bonnes nouvelles?

Les bars, les restaurants, les cinémas et théâtres verront leur réouvertures prochaines, nous l'espérons tous.

Peut-être un jour disparaîtront les mots 'distanciation, cluster, pandémie, confinement, déconfinement, télé-travail, vaccino-drôme, les zoomapéros, présentiel, le fameux 'prenez soin de vous'.

Pour le 'Quoiqu'il en coûte' l'équipe de bénévoles du vignoble a mis un point d'honneur à respecter le mot d'ordre de notre Président, le travail a été réalisé, dans la crainte au début bien sur, mais toujours dans le souci du bien être de notre vignoble.

Merci à toutes et tous, ils se reconnaîtront.



Contrairement à nos amis vigneronnois nous n'avons pas mis le réveil à 5H du matin pour installer les braséros sur le vignoble lors des fortes gelées du 8 et 9 avril!

Malheureusement les 2 voir 3 bourgeons en bout de tiges, ont gelé sur tous les pieds!

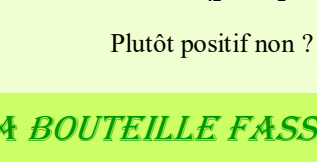
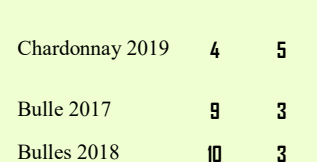
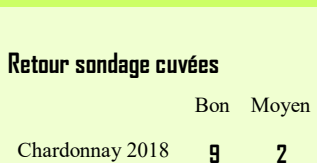
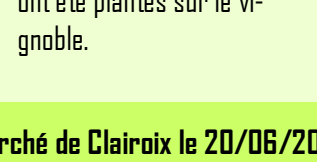
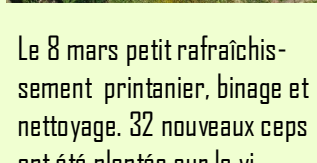
Mais aujourd'hui, force est de constater que Dame nature a décidé de repartir de plus belle en nous offrant de nouveau bourgeons et de jolies feuilles sur les coursons, qu'elle protégera, nous l'espérons, jusqu'aux saints de glace prochains.

### JANVIER 2021

Scier les gros bois après avoir rajeuni la charpente par la taille chablis en novembre 2020 et attacher les départs au fil porteur.



### MARS 2021



### MARS 2021

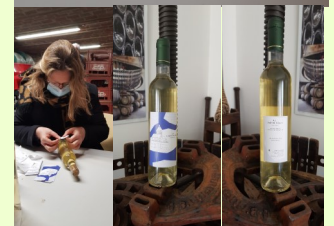


19 mars mise en bouteille pétillant 2020 et étiquetage chardonnay 2020

### Mise en bouteille du chardonnay 2020



Le 8 mars petit rafraîchissement printanier, binage et nettoyage. 32 nouveaux ceps ont été plantés sur le vignoble.



### Présence du vignoble sur le marché de Clairoux le 20/06/2021

Compte-tenu de la situation sanitaire, nous vous avons demandé de voter par mail le bilan moral et financier de l'année 2020.

36 mails envoyés, 32 votes en retour, meilleur résultat que lors d'une AG en salle!



#### Retour sondage cuvées

	Bon	Moyen	Mauvais
Chardonnay 2018	9	2	
Chardonnay 2019	4	5	
Bulle 2017	9	3	
Bulles 2018	10	3	1

Plutôt positif non ?

◆ 51 mails envoyés

◆ 16 retours

Certains d'entre vous n'ont pas ouvert leurs bouteilles car désireux de les garder en souvenir.

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

## Recette pétillant 2020 'Bulles de Clairoux'

Comme pour les 2 autres cuvées le pétillant 2020 a rassemblé le raisin Chardonnay et le raisin blanc (sans certitude de cépage) donné par les adhérents en septembre. Il est suivi de septembre à décembre en fermentation alcoolique et malolactique, avec un degré d'alcool de 10.5%.

Un adhérent nous a apporté quelques dizaines de kg de raisin "rouge" et nous avons élaboré avec le même procédé que pour le chardonnay, un vin rouge à partir de fin septembre. Rappelons que les grains de raisin rouge macèrent dans la cuve pendant quelques jours pour obtenir la couleur désirée. Le pressage du raisin se fait après cette "macération" et l'ajout de levure pour la fermentation alcoolique dans le moût. 30 l de vin rouge obtenu, de bonne qualité.

Depuis 2017, 2018 et 2019, les vins pétillants de Clairoux sont rose-orangé. Nous obtenons cette nuance en mélangeant 170 l de blanc et 30 l de rouge. L'IDC (laboratoire d'analyses champenois) annonce que le vin obtenu à un degré alcoolique de 10.3 %, de belle couleur et que nous pouvons mettre en bouteille dans quelques semaines ce que nous faisons le 19/03/2021.

Comme nous désirons un vin effervescent il faut lui faire **\* prendre la mousse** fermentation avec formation des bulles (CO<sup>2</sup>).

**\* Le jour de la mise en bouteille nous ajoutons 4,8kg de sucre blanc et 20gr de levure, ainsi le sucre sera transformé par la levure en CO<sup>2</sup>(gaz carbonique).**



Le "bidule" et la capsule, éléments essentiels à la conservation de la pétillance seront sertis sur la bouteille.

Nous stockerons les bouteilles en cave à plat et fin mai début juin 2021 nous ajouterons **\* la liqueur** et nous

**\* dégorgerons** pour avoir la nouvelle cuvée 'Les bulles de Clairoux' 2020.

**\* Pour ce faire, le col de la bouteille est plongé dans une solution à environ -27°C formant ainsi un glaçon dans le goulot qui emprisonne les sédiments qui s'y trouvent. A l'ouverture, la pression interne permet d'éjecter le glaçon en perdant un minimum de vin et de pression.**

Au cours de cette opération, une petite quantité d'oxygène pénètre dans la bouteille, elle contribuera, avec **\* la liqueur de dosage** ajoutée à ce stade, à l'évolution des caractéristiques aromatiques du vin.

**\* Lors du dégorgement, une partie du vin est perdue suite à l'éjection de la capsule métallique. Cette quantité est remplie soit avec le même vin issu d'une autre bouteille, donnant un vin extra brut, soit additionnée à de la liqueur de dosage. Cette dernière peut être plus ou moins dosée en sucre. Les moins dosées donnent du brut, les plus dosées du demi-sec voire du doux.**

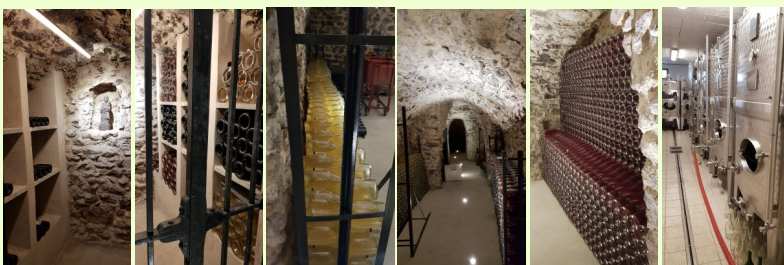


Le vieux pressoir de René, chouchouté bricolé, restauré durant toutes ces années a rendu l'âme.

Nous l'avons remplacé par un pressoir hydraulique flambant neuf afin de tirer un maximum de jus pour plus de production.



Achat d'une soufreuse plus performante et légère pour épargner les petites épaules de nos vignerons.



Sortie à Epernay pour quelques achats indispensables au vignoble (chambre à air pour cuves, nouvelles capsules avec bidule intégré) Un pique nique dans les vignes champenoises. Une visite à notre ami vigneron Philippe Servenay à Trélou sur Marne qui nous a ouvert ses caves voutées, taillées dans la pierre dont la lumière réhausse la couleur des cuvées qui sommeillent.

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