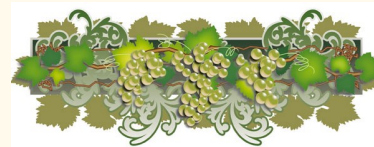




La gazette du vignoble



Voilà le printemps, la douceur, les beaux jours. Le travail de la vigne reprend.

Mars 2019

N°6

La vigne, endormie durant l'hiver, se réveille doucement. C'est le moment de faire le ménage de printemps, à vos sécateurs, binettes, sarcleuses et autres outils de jardinage.

Sortez vous aérer et renouez avec la nature.



CALENDRIER ENTRETIENS / FORMATIONS A.GOLOVKO

Taille 1/03 et 9/03

Samedi 27/04/2019

9 h

Samedi 18/05/2019

9 h

Samedi 15/06/2019

9 h



Le vignoble de Clairoux

Si nous parlions de la taille.....

En 2020, les dates de tailles seront indiquées sur le panneau de la Mairie afin que les Clairouisiens se joignent à nous pour apprendre à tailler leurs vignes. S'ils ne peuvent pas se déplacer, l'équipe du vignoble ira tailler à domicile sur rendez-vous.

Vendredi 1 mars 2019 : 13 personnes présentes autour d'Alexandre-Golovko pour attaquer de front les 7 rangs à tailler et pour faire un rafraîchissement de printemps.



Samedi 9/03

taille du rond point par Patricia, Jean-Marc et René.



Samedi 23/03 : binage des rangs, 6 personnes présentes, installation du récupérateur

d'eau près de la cabane.

Reste la pose de la gouttière pour alimenter celui-ci.

Dégager les déchets et tondre.

La champagnisation de la cuvée 2017 se fera les 20 et 21 juin

les vigneron de Clairoux ne coïncent pas la bulle!

Après la fermentation en cuve hermétique des grains de raisin récoltés chez les particuliers et sur le rond point Mc Do, nous obtenons une couleur rosée obtenue par la peau. Nous pressons les grains et ajoutons une liqueur de levure pour réaliser la fermentation alcoolique (quelques mois).

Après cette fermentation contrôlée, (densité, température et acidité), nous avons réalisé une fermentation malolactique (jusqu'en 12/2017). Ce vin est resté en cuve jusqu'à juin 2018.

Nous avons dirigé ce vin vers Gouvieux pour champagnisation.

Sur place nous avons ajouté une liqueur spécifique, mis en bouteille champenoise de 75cl, le 'bidule' et une capsule hermétique.

Dans la bouteille la fermentation produit du gaz carbonique (mousse), de belles bulles et en grand nombre coincées dans la bouteille.

137 bouteilles stockées dans une cave de particuliers de Clairoux.

En juin 2019 nous ramenons ces bouteilles à Gouvieux ou une machine va congeler (à l'azote liquide) le goulot de la bouteille.

Une autre machine décapsule la bouteille et le 'bidule' est entraîné par la pression du CO² avec les dépôts de fermentation.

On ajoute à chaque bouteille une liqueur fabriquée avec le vin pour remettre le niveau de chaque bouteille.

Le bouchon de liège, la capsule et le muselet fermeront définitivement la bouteille.

Ensuite, stockage près du chai durant quelques mois. (article JMB)

'Vivement qu'on décoince la bulle'



Potins du vignoble :

GOUVIEUX : Le 16 et 17 /03, le vignoble à participé au concours des vins d'Ile de France et des Hauts de France de Gouvieux, a présenté 'sa' cuvée chardonnay 2018, 4ème au pied, du podium un peu de déception pour nos vigneron mais une progression indéniable saluée par tous.



Date de mise en bouteille de la cuvée 2018:

La mise en bouteille de la cuvée 2018 blanc est prévue le **samedi 11 mai**, à cette occasion nous distribuerons des bouteilles des cuvées antérieures, un document vous sera envoyé pour venir retirer vos bouteilles.

Nous rappelons, que seule la cuvée Léonia a été distribuée pour le moment



Le 19 mars, Jo Davy a été mis à l'honneur par la Mairie pour son implication et sa grande disponibilité au service du vignoble..

Malheureusement Jo n'était pas présent mais notre Président l'a gratifié d'un beau discours dont il a le secret.



La Mairie met à disposition du vignoble cette cave située près du chai

SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE