



La gazette du vignoble



Octobre-Novembre 2020



Doucement le vignoble a pris ses couleurs d'automne et nous offre ces magnifiques feuillages mordorés.

L'activité autour du vignoble est encore très dense mais les restrictions sanitaires réduisent à fortiori le nombre de participants.

Ce deuxième confinement signe à nouveau une période perturbée et angoissante la 'bête' est loin d'être morte et nous devons être encore très vigilants.



Pour vos présents de fin d'année, nous vous proposons ces 2 boîtes cadeaux

au marché de Noël de Clairoix le 20 décembre 2020



Présence du Vignoble au marché de Clairoix

Nous avons été présents sur le marché de Clairoix le 18/10 et le 15/11 afin de distribuer la cuvée du Roy 2018 à nos adhérents et parrains comme annoncé à tous par mail en septembre.

A cette occasion nous avons également proposé les Bulles de Clairoix 2018 à la dégustation et à l'acquisition sous forme de don.

Une dernière présence est prévue le 20/12 sur le marché de Noël (si celui-ci est maintenu).

Chère Marie-Françoise, Depuis 2012, tu nous as accompagné dans notre quête pour la réussite du vignoble de Clairoix.

Nous avons appris à travailler ensemble puis très vite est née une belle complicité et de l'amitié au sein de l'équipe

Trésorière hors paire, une grande maîtrise de l'organisation et la reine du vin chaud!

Nous garderons le souvenir des St Vincent, notamment celle où le fournisseur d'aligot était bloqué par la neige et où il avait fallu trouver un menu de dernière minute!

Nos décors de tables, florales et les origamis d'Annie.

Les rendez-vous sur le vignoble pour les tailles et autres travaux avec toujours le fameux 'casse-croûte' de Nicolas. Malgré tout cela Pierre et toi avez décidé de

poser vos valises dans une autre région.

Nous ne pouvons que vous souhaiter d'être très heureux et surtout de nous donner très souvent de vos nouvelles.



Patrick Jarot assurera l'intérim du poste de trésorier au sein de notre association.



Marché du 18 octobre 2020



Marché du 15 novembre 2020



Potins du vignoble :

Vous souhaitez accéder aux informations concernant la commune de Clairoix, nous vous invitons à télécharger gratuitement l'application 'PanneauPocket' sur votre téléphone mobil. En cherchant 'PanneauPocket' sur Applstore ou Playstore.

La cuvée Chardonnay 2019 a été étiquetée le lundi 23/11 en comité restreint, règles sanitaires obligent.



Vous pourrez déguster cette nouvelle cuvée au Marché de Noël et pourrez l'acquérir contre un don de 6€.

Nous effectuerons une distribution à nos adhérents et parrains courant 2021.



SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE

SPECIAL VENDANGES 2020

L'oïdium a eu raison de nos raisins. Ils étaient tous infectés par ce duvet blanc nocif pour la vigne.

Après avoir pris conseil auprès de professionnels, nous avons décidé de tout couper sur le rond-point et au vignoble. Nous avons donc détruit 8 caisses de raisin.

C'est sous la houlette de Nicolas Toupet, accompagné de Dominique, Patrick, René et Jean Marc que la vendange de destruction a eu lieu le mercredi 2 septembre en quelques heures.



C'était bien triste de voir le résultat de tout le travail du début d'année 2020, commencer par la taille en février dernier, réduit à néant...ou presque.

Les derniers pieds seront récoltés (30kg environ de raisin) plus tard car en bon état et peu atteints par l'oïdium. La covid 19, le confinement, les conditions météo d'août, les fortes chaleurs et le manque d'eau auraient ils impacté notre vigilance sur le mildiou et oïdium ? Certains professionnels n'ont pas pu maîtriser ces phénomènes, ce qui est rassurant pour nous, amateurs. Nous allons donc modifier nos traitements et les anticiper.

Notre cuvée pétillante 2018 a été dégorgée par un producteur de Champagne de Trélou sur Marne (02). Devant respecter des quotas imposés par l'UE, il nous a proposé de nous donner 500 kg de raisin (chardonnay) surplus de sa production devant être détruite.



Le 14 septembre nous avons loué un véhicule de transport pour ramener les 295 bouteilles dégorgées et les 500 kg de raisin de Trélou sur Marne.

Après un nettoyage et séchage automatisés extérieurs des bouteilles, les coiffes sont posées et serties mécaniquement. Les casiers sont chargés ainsi que les caisses de raisin pour retour Clairoux.

Pendant cette « escapade », Patrick, Dominique, Chantal, Nadine, Valérie et Bernard cueillent sur le vignoble le raisin en retirant soigneusement les mauvais grains.



En début d'après midi le raisin de Trélou est déchargé et l'équipe de vendangeurs commence à presser.

Olivier Dacheux et 3 de ses élèves section œnologie du lycée Charles de Gaulle nous ont rejoints.

Une deuxième équipe se met en place pour le collage des étiquettes de la cuvée pétillante 2018.



Les levures sont préparées afin d'être ajoutées le lendemain

Le 15 septembre, cueillette matinale pour René et Martine dans leur propriété, 100 kg de raisin pour gonfler notre production.

Deuxième égrainage et pressage pour Jean-Marc et René, nos 2 Maîtres de chai.

Récapitulatif :

Raisin Chardonnay de Trélou : 500 kg,

Raisin Chardonnay de Clairoux : 30kg,

Raisin de René : 100 kg, soit 630 kg., donnant 330 litres de moût

SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE

SPECIALE VENDANGES 2020

Nous avons préparé les levures pour le moût du pétillant et nous faisons la même opération pour le Chardonnay le mercredi 16 octobre.

les mesures pour le pétillant sont :

Densité : 1080 (taux alcoolique prévisionnel : 10,5%)

Température : 15°C.

Nous avons fait un débourbage le 18 octobre sur les deux « moût » en fermentation.

La densité est tombé à 997 à partir du 22. Depuis cette date ça ne bouge pas.

Le 29 octobre nous avons fait un second débourbage et nous pensons que la fermentation alcoolique est terminée.

Nous « lançons » la fermentation « bactérienne » malolactique, naturellement , ce lundi 5 novembre.

Nous amenons le vin maintenant à 20°C.

Nous vérifierons dans quelques semaines, avec le test des buvards la fin de la malo.

Nous referons un débourbage après avoir ajouté de la bentonite, argile permettant aux particules en suspension dans le vin de décanter.

Notons qu'après les débourbages, nous avons perdu 10 à 15 litres par cuves.

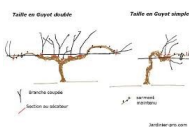
Depuis, nous avons refait un débourbage. Les 2 vins sont très stables, à 10,5 °alcoolique, de belle couleur et agréables.

Article, JM Bochand

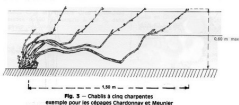
Le vendredi 20 novembre:

Philippe et Antonin Servenay, les viticulteurs de Trélou sur Marne sont venus sur le vignoble et nous ont formé sur la taille à adopter pour que notre production de raisin soit plus conséquente.

La taille pratiquée jusqu'à maintenant était la 'Guyot', double dans un premier temps et simple ensuite.



Celle recommandée par nos 2 vignerons est la taille en 'Chablis', avec modification des hauteurs de palissades.



Beaucoup d'informations, une nouvelle façon de pratiquer, un peu de stress à repartir à zéro.

Néanmoins à cœur vaillant rien d'impossible.



il reste 6 rangs que nous taillerons dans quelques semaines car la vigne est encore trop verte les vigneronnes disent qu'elle pleure.

Pour garder les traditions même un peu bousculées en cette période, Avez-vous testez le fameux 'Beaujo' ou beaujol'pif selon?



Cette année nous n'avons pas privilégié le moment de convivialité puisque privé de zinc, de soirée entre copains mais plutôt la qualité du breuvage. En effet nous étions bien seuls entre nos verres et nos rondelles de saucisson mais quelle belle surprise.

Cette année pas de goût de banane mais néanmoins des saveurs très fruitées et marquées d'une belle fraîcheur, gros coup de pouce du soleil.

SOIGNE LA TREILLE POUR QUE TA BOUTEILLE FASSE MERVEILLE