

Le Travail au chai

1 Acheminement au chai

Après les vendanges, les cagettes remplies de raisins sont acheminées rapidement au chai pour éviter que les grappes ne s'altèrent. D'autant que la température de la salle de l'arcade est tempérée alors que dans le vignoble les journées de septembre peuvent encore être chaudes.

2 Tri manuel

Une vingtaine de volontaires étalent les grappes sur les tables disposées dans la salle de l'arcade pour éliminer les grains abîmés au moyen d'épinettes ou de petits ciseaux. Ensuite, ils les remettent dans les cagettes. Celles-ci sont placées à l'entrée de la cave de traitement où il fait 15 à 16° C.



3 Egrappage-fouillage

Le contenu des cagettes est versé dans la trémie de l'égrappoir-fouloir. Cette machine sépare la rafle des grains et éclate ceux-ci. Les rafles sortent d'un côté de la machine. Le jus et les raisins ouverts sont transvasés au moyen d'une pompe dans le pressoir.

4 Pressage

Pendant le remplissage du pressoir, un premier jus, appelé jus de goutte, s'écoule par la force gravitationnelle dans le bac sous le pressoir. Une fois le pressoir rempli et la porte refermée, un programme préenregistré presse, décompresse, émotte le gâteau et cela à plusieurs reprises. Le jus de presse, ainsi presque totalement exprimé, tombe dans le bac récepteur sous la presse pour être ensuite envoyé au moyen d'une pompe vers la cuve qui a été choisie.

6 Débourbage

Le lendemain, lorsque le jus s'est reposé 24 heures, il est soutiré vers une autre cuve pour le débarrasser de la bourbe, dépôt de fragments de pulpe qui s'est accumulé dans le fonds de la cuve.

7 Fermentation et élevage

Ensuite viendra la fermentation du moût qui doit parfois être provoquée en augmentant prudemment la température. Progressivement le moût deviendra du vin. La température de fermentation est surveillée de près car elle a une influence directe sur l'itinéraire aromatique. Cette étape constitue l'essentiel de l'élevage qui est conduite par notre maître de chai.

8 Filtration

Un nouveau soutirage de cuve à cuve, via un filtre à plaques, permet de rendre le vin en devenir plus limpide.

Nous n'employons que des filtres dégrossissants donc peu resserrés car nous voulons garder toute la "couleur" et tout le "goût" du vin.

9 Assemblage

Pendant l'élevage, nous pouvons envisager de marier éventuellement nos vins mono-cépages pour obtenir le meilleur de la récolte.

Une séance de dégustation intime avec seulement quelques experts au nez fin et à la bouche délicate orientera nos décisions pour les meilleurs résultats: mono-cépage, choix d'assemblage (quels cépages - quels pourcentages). Un dernier soutirage, si nécessaire en fonction des choix, est réalisé pour préparer la mise en bouteille.



10 Mise en bouteille

Le vin est soutiré jusqu'au réservoir de l'embouteilleuse. Les bouteilles vides, préalablement rincées, sont placées sous les becs verseurs. La mise en bouteille est immédiatement suivie du bouchonnage et de la mise en place de la capsule de scellement. Les bouteilles sont alors prêtes pour être étiquetées.

Bouchonnage

Etiquetage

Scellement



DOMAINE DU BLANC CAILLOU

Nous sommes fiers des bouteilles que nous vous proposons