

HISTOIRE DE NOTRE VIN

Oui, c'est ici.
(Mais c'est rare)



La Camarette, hiver...

Travail dans les vignes ?
Hé non, jour chômé...



La neige n'empêchera pas la récolte
Le gel est moins spectaculaire,
Mais lui peut être terrible !

*Et ne parlons pas de :
de maladies, de grêle,
de sécheresse,
trop de pluie... Aie, aie, aie.*

Si tout ne va pas trop mal on pourra
mettre en bouteille :



Ce « camion-usine » vient en hiver mettre les blancs et les rosés en bouteille, pour les rouges plutôt au printemps...



Là, tout est prêt et l'équipe prend le café avant de commencer, et la photo ne vole pas leurs âmes.

Ou nous pourrions mettre en BIB (bag in box) en FAV (fontaine à vin)...



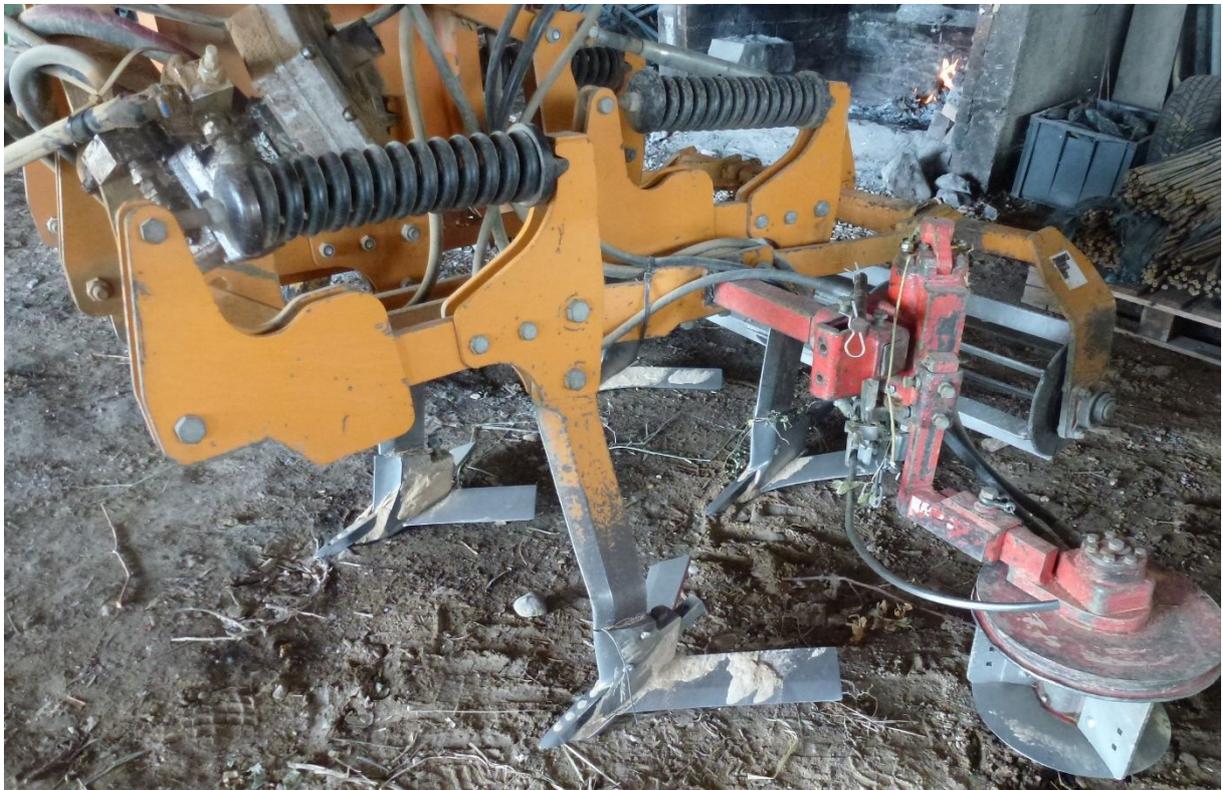
Un peu de détail : dans la photo suivante on peut voir que c'est du rosé qui est conditionné en 5 litres...



Mais avant... il faut labourer, ébourgeonner, passer de la bouillie, attacher, étiqueter pour l'export, trimballer 750 kg pour « monter » une palette de bouteilles ou de bibs, accueillir les clients (avec le sourire de Nancy qu'ils prennent trois bouteilles ou 3000 cartons/an) etc.

Bref, de la fin de l'hiver à la fin de l'automne ça n'arrête pas.

Un intercep enlève l'herbe entre les ceps... (Ce n'est pas très efficace, il faut le dire, en plus ça tombe en panne et il faut attendre les pièces)



Par contre ça griffonne sans trop trop de casse... Il faut faire avec.

Passons...

Là, ce sont les vendanges de nuit pour les blancs et les rosés :



Le raisin *tout frais de la nuit* rondement vendangé par la machine pourra donner tous ses arômes grâce au retardement de la fermentation par le froid.

L'aube à la Camarette,



Mais il a encore et toujours besoin de
ses phares...

Maintenant les phares ne servent plus à rien, le soleil se lève.

Dès lors, ce sera le dernier camion pour nos blancs ou nos rosés :



Dans la cave,
juste il faut ne pas se mélanger :



Et paf, une petite ardoise sur la cuve.

Avec le verre sur la charnière de la porte pour goûter le jus.

Avant d'arriver dans la cuve -vous savez bien : les paysans du Japon à la Corrèze en passant par le Brésil ne sont jamais contents- donc, le raisin jamais assez froid de la nuit passera par le serpentin réfrigéré avant d'aller au pressoir :



Pour du blanc : du raisin blanc.

Pour du rosé : du raisin rouge mais seul le jus fermentera *car tous les pépins, toutes les peaux avec la couleur... etc. restent là dans ce pressoir :*



Et 2 heures après, ce marc (*quasi-sec par le travail du pressoir*) sera chargé dans un camion et porté à la distillerie ... Par exemple, pour faire notre Marc à 43° ...

Les blancs et les rosés feront leur fermentation alcoolique (transformation du sucre en alcool) dans ces cuves rouges. Par 2 ou 3 fois Alexandra enlèvera les lies pour l'équilibre amertume/fruit/saveur



Pour les rouges c'est une autre histoire :



Le raisin coule dans le fouloir pour monter directement dans les cuves grâce à la pompe à marc qui se trouve au-dessous du fouloir.

De la pompe ici on ne voit que le système de commandes (*avec son gros bouton rouge d'arrêt d'urgence*) protégé par un plastique de récup...

Le conquet avec sa vis sans fin :



(L’histoire des blancs et rosés, bien sûr commence ici aussi, vous l’avez compris, mais la suite est différente)

Le camion remplit le conquet :



Comme pour les blancs et les rosés ;

mais oui, mais oui, on le sait ! Mais quand donc
va commencer l'**histoire des rouges** ?

Même, à la fin, la vendangeuse peut aussi remplir le conquet :



Nous sommes en fin de matinée, il fait pas encore trop chaud, mais c'est sans importance les baies rouges ne passent ni par le froid ni par les pressoirs : c'est du rouge.

(Mais va-t-elle enfin commencer la vraie **histoire des rouges ?**)

Pour les rouges, ce matin, c'est fini.



Mais ils en ont encore pour une heure à rincer la machine si demain on veut (et tous on le veut) du raisin bien sain. Car cette machine qui n'est pas nôtre, va aussi vendanger à des lieux à la ronde.

(Patience, patience pour l'**histoire des rouges** mais ? N'est-ce point déjà cette histoire ?)

Les raisins rouges [*uniquement foulés à la sortie du conquet, rappelez-vous*] vont macérer et prendre couleur dans ces cuves inox :



[Cuves à pan incliné pour faciliter le décuvage.]

Et là, après quelques semaines de macération, de fermentation, de remontage* le vin sera quasi fini.

*(On « remonte » le jus du bas de la cuve pour le faire repasser sur le « chapeau » afin d'en extraire tous les tanins naturels)

Extrayons, extrayons pour la rondeur future... (Chanson à boire XX°S.)



On pourrait presque marcher sur le « chapeau » qui flotte sur le vin tout en haut de la cuve...

Après quelques heures de travail à la fourche et à la pelle (en prenant soin de ne pas mélanger la sueur au vin)



la cuve est quasi décuvée.

(Voyez, au fond, en haut à gauche apparaît l'inox.
Pour finir il faut rentrer dans la cuve et alors profiter pleinement des vapeurs d'alcool)

Mais il faudra encore du temps,
 Et une bonne « malo »*, surtout
 beaucoup de soins, parfois du tonneau,
 et une bonne filtration...

* « Malo » : voir page suivante.



(Nature morte « l'assiette et la bouteille » Œuvre anonyme du XXI^e S.
 Musée Gug & Heim. Perno-li-Fonts)

*pour que vous puissiez le boire ce vin
 ...dans vos couleurs préférées et avec
 des bulles si vous aimez...*

À côté de la fermentation alcoolique (où le sucre se transforme en alcool) une autre transformation microbiologique est indispensable à la production de vins de qualité -en particulier rouges-.

Il s'agit de la fermentation lactique de l'acide malique par certaines bactéries (fermentation malolactique). La « malo » abaisse l'acidité et assouplit les vins. Elle doit se produire après la fermentation alcoolique de façon à pouvoir réaliser la stabilisation biologique du vin.

Et pour conclure une photo des vignes



(À la manière de P.J. Sauvage 1744/1818 ;
Œuvre anonyme du XXI^e S. Musée Gug & Heim. Perno-li-Fonts)

Et c'est même mis en musique :

Camarette fermentations aux éditions Henry Lemoine (n° 29223).

{ISMN-979-0-2309-9223-7}

8

Bien que ces pièces soient mesurées, les instrumentistes doivent s'attendre, s'entendre et danser ensemble. Les mouvements métronomiques ne sont là que pour donner une idée générale du "recitativo", rien d'autre... Chaque interprète pourra ajouter des mouvements à sa convenance, voire enrichir, varier, changer ceux indiqués pour réaliser une danse en accord avec la musique qui convienne mieux à son corps (par exemple en jouant sans tabouret pour l'un ou pour des raisons de colonne d'air pour l'autre). Les barres de mesure délimitent la chorégraphie plus qu'elles n'indiquent des simultanéités entre les duettistes.

3 : fermentation alcoolique (II)

Tristan-Patrice CHALLULAU

Se placer face au public
FL. A.

Recitativo
Avec activité (♩ = 72)

(onduler le buste à g. pour les phrasés descendants et à dr. pour les phrasés montants)

(faire un cercle avec ses coudes, tout en tenant l'accord - dos rond) (sim.)

(faire un cercle avec ses coudes, tout en tenant l'accord - dos rond)

Clav.

(2 bras en forme de V au-dessus de la tête)

FL. A.

(lent grand cercle de tout le bras) (sim.)

Clav.

(plusieurs cercles pour atterrir sur :)

FL. A.

(en économisant les gestes)

(déplacer horizontalement le bras à ras du clavier - lentement) (puis le monter au ciel)

(aller / retour du bras horizontalement à ras du clavier)

(lent grand cercle)

(lent grand cercle - dans l'autre sens - pour atterrir sur l'accord :)

29223 H.L.

P.S.

Attention ça glisse !



Connaissez-vous le film « Brazil » de Terry Gilliam ? :



En cette époque de vendanges les deux sœurs sont à la Kave.

Le reste de l'année, Nancy est aux Komptes et Alex aux Kuves.

Et les deux au Kaveau.

Aux vendanges, le komik qui écrit ces lignes est au Konquet.

Oubliez le vertige !

