

Les Compagnons des Vignes des Coteaux du Sol d'Yerres

Guide et Conduite de la Vigne

Il existe de nombreuses variétés de raisin, plus d'un millier. Le choix de l'Association des Vignes s'est porté sur deux variétés de cépage, le Chardonnay et le Pinot Meunier.

Actuellement la parcelle est composée de 400 pieds de vigne.

Ont été plantés :

En 2017 => 300 pieds de **Chardonnay**

En 2018 > 100 pieds de **Pinot Meunier**

Le Chardonnay est un cépage blanc français, originaire du vignoble de Bourgogne. Il est sans doute le plus utilisé dans le monde pour faire du vin blanc.

Son cépage est relativement précoce, Il peut craindre les gelées tardives et peut présenter des problèmes en cas de sécheresse trop intense. Il est très apprécié par le fait qu'il donne un vin très aromatisé et fruité.

Le Pinot Meunier est un cépage noir de cuve, issu d'une mutation du pinot noir. Il est essentiellement présent dans le vignoble de Champagne en France.

C'est un plant de vigueur moyenne. Il résiste assez bien aux gelées d'hiver et se plaît assez bien dans des sols argileux et humides

En 2020, nous avons du faire face à une grande période chaude et de sécheresse qui ont nécessité un apport d'eau effectué par les compagnons sur chacun des pieds de vigne.

Diffusion de la vigne

La diffusion de la vigne est un phénomène extraordinaire qui concerne pratiquement tous les continents du monde.

La vigne se plaît dans toutes les régions, elle est appréciée pour son feuillage tout autant que pour ses raisins dont la richesse automnale et le vin qu'on en fait est synonyme de patrimoine français.

Ses petites fleurs apparaissent de mars à Juin (en fonction des variétés) pour laisser place à des grains en juillet, Ils grossissent et mûrissent en août, pour une récolte de juillet à octobre.

Les raisins sont des fruits d'automne énergétiques et riches en potassium, phosphore, magnésium et calcium.

Rustique et peu gourmande, la vigne est adaptée à tous les types de sol et résiste très bien à la sécheresse, Elle se plaît dans un sol sec, voir caillouteux, qui garde la chaleur en été.

La vigne déteste l'eau stagnante à ses pieds. C'est pourquoi les vignes sont souvent plantées en pente pour permettre à l'eau de s'évacuer

Les caractéristiques aromatiques du vin reflèteront, les conditions rencontrées par la vigne tout au long de son cycle.

La culture de la vigne est adaptée à tous les types de sol et résiste très bien à la sécheresse.

Le cycle annuel de la vigne

Elle se réveille à la fin de l'hiver. Quand la terre se réchauffe et que le soleil devient plus présent, la sève remonte et perle au bout des branches taillées. On dit que la vigne "pleure"... c'est un nouveau millésime qui s'annonce.

Le cycle s'achèvera à la fin de l'automne, après les vendanges. Quand les feuilles sont tombées, la vigne se rendort pour reconstituer ses réserves en vue du prochain millésime.

Le cycle annuel des travaux dans la vigne peut changer d'une année sur l'autre.		
Janvier	Repos végétatif	
Février	Repos végétatif	Début de la taille.
Mars	Taille	Dernière phase éventuelle de la taille avant le débourrement, pliage des rameaux .
Avril	Début du débourrement	A ce stade, les bourgeons sont très sensibles; pliage des rameaux, broyage des sarments taillés .
Mai	Croissance rapide	Suppression des rameaux superflus ; soins du sol et éventuellement mesures de protection sanitaire .
Juin	Floraison	Le relevage doit être terminé avant la floraison ; soins du sol et éventuellement mesures de protection sanitaire .
Juillet	Croissance des baies et des grappes	Eliminer les gourmands et certaines feuilles autour des grappes ; taille des rameaux trop longs, éclaircissage et travaux en vert ; soins du sol éventuellement mesures de protection sanitaire.
Août	Début de la nouaison : les grains de raisin sont bien attachés à la rafle.	Poursuite des travaux en vert en éclaircissant le feuillage ; élimination des grappes superflues; soins du sol et éventuellement mesures de protection sanitaire.
Septembre	Poursuite de la maturation	Début de la vendange, soins du sol (paillis), préparation des travaux en cave.
Octobre	Maturité du raisin	Vendange, vinification et travaux en cave.
Novembre	Les feuilles commencent à tomber	Chaussage des pieds de vigne, butter de la terre contre les cep.
Décembre	Dormance	Repos de la croissance en période hivernale.

Le Cycle végétatif

Au printemps, l'atmosphère se réchauffe et entraîne le réveil des vignes. Celles-ci démarrent un nouveau cycle qui s'achèvera à la fin de l'été, par les vendanges.

Après l'hiver, les travaux sont nombreux. Les compagnons multiplient les interventions pour préparer le futur millésime.

Bourgeons d'hiver

Repos hivernal, les bourgeons sont recouverts par 2 écailles brunâtres.

Tailler la "liane" pour favoriser sa reprise au printemps.

Si elle n'est pas taillée, elle pousse sans fin, comme la vigne vierge. La taille aidera donc la vigne à reprendre de plus belle au printemps.

Traditionnellement, la taille s'achève début mars. En réalité, cette date varie en fonction des lieux et peut s'étaler tout au long de l'hiver. Certains vigneronns pratiquent la pré-taille. Celle-ci sert à éclaircir le cep en le débarrassant des sarments inutiles, afin de faciliter la taille.

Ce travail, qui peut sembler simple, nécessite en fait une grande pratique et un coup d'œil expert. Il s'agit de choisir les sarments conservés qui porteront la vendange. L'allier incontournable de la taille est aussi...le sécateur !

Une fois les sarments coupés, ils restent accrochés aux fils de palissage (fil de fer tendu entre les pieds de vignes). Les tacherons doivent les enlever. Cette action s'appelle "tirer les bois". Ils sont ensuite ramassés et brûlés dans vos cheminées.

Pour croître et produire des raisins, la vigne puise ses ressources dans le sol. Il est donc nécessaire de l'entretenir et de veiller à son bon équilibre.

L'entretien des sols passe par le labour, qui sert à les ameublir et les aérer.

Le buttage vise à protéger les ceps contre les gelées d'hiver. Il doit impérativement être effectué avant les premières gelées.

Depuis l'apparition des premières feuilles jusqu'au mois d'août, on parle de rameaux. Ils sont de couleur verte

Lors de l'aoutement (moment de la maturation des rameaux), ils changent de couleur pour devenir marron et prennent le nom de sarments.

Accompagner la croissance de la vigne jusqu'aux vendanges.

Une série de gestes contribueront à la vigueur de la vigne et lui permettront de donner des raisins de qualité.

Le Dé buttage ou Déchaussage

La terre ayant servi à protéger les ceps pendant l'hiver (buttage) est retirée. Ce labour sert à aérer le sol et à répartir la terre.

Le Bêchage, ce geste sert à enlever les racines inutiles.

Le Griffage est un labour superficiel qui est destiné à détruire les mauvaises herbes, aérer le sol et enfouir les éléments nutritifs.

Plantation et Repiquage (remplacement des ceps arrachés) ont également lieu à cette période.

Le Désherbage ou la Tonte

La présence d'herbe entre les rangs est opportune dans certaines parcelles, afin de maîtriser la vigueur de la vigne. Dans ce cas, une tonte régulière doit être pratiquée. Dans le cas contraire, les parcelles doivent être désherbées régulièrement.

Attachée, Accolage et Relevage

Pour aider à canaliser la croissance de la plante et à favoriser le développement des grappes, on procède à attacher des sarments sur le fil de palissage le plus bas.

Au fur et à mesure que les rameaux poussent, et afin d'orienter leur croissance, on procède à l'accolage en les attachant eux aussi sur le fils de palissage. Cette opération s'effectue essentiellement au tout début de l'été.

La vigne étant une liane, elle a tendance à pousser dans toutes les directions. Pour la remettre dans le rang et faciliter les travaux, les rameaux sont glissés entre le double fil de fer du palissage (le deuxième), cette opération se nomme le relevage.

L'ébourgeonnage

Réalisé à la main, il consiste à arracher les gourmands, jeunes pousses ne donnant pas de fruits et susceptibles de gêner le développement des rameaux, puis des grappes, il s'agit de l'ébourgeonnage.

La protection du vignoble

Le vignoble doit être préservé contre certaines maladies telles que l'oïdium et le mildiou.

Pour lutter contre les différents ennemis de la vigne, plusieurs produits sont à notre disposition : la bouillie bordelaise contre le mildiou, le soufre contre l'oïdium et d'autres fongicides contre les maladies dues à un champignon.

Tous s'appliquent avec un pulvérisateur.

Le rognage

Cette tâche consiste à couper l'extrémité superflue des rameaux. Les éléments nutritifs peuvent ainsi se concentrer sur les grappes.

Les vendanges en vert

Juste avant la véraison (changement de couleur des grains de raisins), ont lieu les vendanges vertes.

Nous coupons les grappes jugées présentes en trop grand nombre sur certains ceps. Les grappes restantes pourront ainsi atteindre une maturité optimale.

L'effeuillage

Selon le climat, on peut décider d'enlever les feuilles poussant à hauteur des raisins en fin de maturation.

Les feuilles ne sont retirées que du côté du soleil levant (à l'est).

Cette technique aide à parfaire la maturation et à aérer les grappes. De plus, elle facilite la cueillette manuelle.

En septembre, la phase finale de toute une année de travail est enfin arrivée !

La date de la récolte se décide en fonction de la maturité des raisins et de la météo. Cela nécessite une grande attention et une bonne connaissance de la parcelle pour savoir quand il convient de lancer les vendanges.

La teneur en sucre du raisin constitue l'un des paramètres les plus importants dans la vinification. Il est donc essentiel de déterminer cette valeur avec précision afin d'identifier le moment le plus propice à la récolte.

Pour déterminer la qualité du jus, il faut mesurer son taux de sucre, au moyen du réfractomètre ou d'un alcoomètre. Le moût (jus) est très riche en sucre, il en contient de 150 à 250 g/l pour les vins blancs.

La météo et la température sont des éléments importants. C'est pourquoi, par temps chaud, il vaut mieux procéder à la vendange dès les premières heures du matin.

Durant tout le processus d'élaboration, il est nécessaire de respecter des mesures d'hygiène strictes.

Déroulement des vendanges en cette journée du 15 septembre 2020

La règle de base consiste à transformer le raisin fraîchement vendangé rapidement, pour éviter une possible oxydation des grains ou l'influence néfaste des microbes indésirables.

Tout commence par la récolte des grappes de raisin.

La cueillette

Pour empêcher l'oxydation du raisin, nous avons vaporisé des sulfites au dessus des caisses pour empêcher l'oxydation. Grâce à cela, on peut transporter les raisins vers le chai sans risque et sans avoir à se dépêcher. On en utilise d'autant plus que les raisins sont abîmés.

L'égrappage des raisins => manuellement

Il est important d'égrapper et de jeter les baies pourries ou malades. Les baies moins belles peuvent être utilisées pour faire du Ratafia*.

Les grappes sont triées minutieusement. On sépare les fruits de la partie végétale de la grappe, appelée rafle. En effet, sa macération avec le moût risque de donner au vin une saveur indésirable.

La rafle est le terme qui désigne une grappe de raisin sur laquelle on a retiré tous les grains.

Pressurage à la main et à l'aide du pressoir

Pour faire sortir le jus des grains, on commence par écraser tout le raisin à la main, un fouloir à raisin peut être utilisé.

En prélever 1 litre et le conserver au frais pour ensuite rajouter les levures 24h/48h après.

Puis à l'aide d'un pressoir à vis manuel, on finit par pressurer et libérer le jus et le moût du raisin.

Les baies écrasées avec les peaux, les pépins et éventuellement les rafles portent le nom de moût.

Transfert dans la cuve => Le jus libéré est filtré à l'aide d'une passoire et mesurer à l'aide d'un sceau gradué avant d'être transféré dans la cuve de fermentation.

Les sulfites *

Les sulfites sont ajoutés au vin pour leurs qualités d'antioxydants et d'antiseptiques, Le soufre agit comme antioxydant, il rend le vin plus résistant à l'altération causée par l'oxygène de l'air.

Les produits sanitaires et œnologiques sont nécessaires pour la protection des jus et des moûts contre les micro-organismes indésirables.

Le soufre a pour propriétés d'inhiber ou de tuer certaines levures et bactéries jugées inutiles et de protéger ainsi le vin de l'oxydation. Il joue le rôle d'un conservateur

Le SO₂ (soufre ou sulfite), est le seul produit à être utilisé tout au long de la chaîne d'élaboration du vin.

Le soufre est utilisé pour traiter la vigne, pour stériliser les fûts et prévenir l'oxydation des vins.

Le sulfitage

On rajoute du SO₂ (dioxyde de soufre) à l'assemblage du jus dans la cuve : jus de la pulpe des raisins et du moût. Cette étape permet un bon départ de la fermentation alcoolique.

Le contenant de la cuve de départ correspond à 48 litres de jus.

Nous avons utilisé 1,5 pastilles de Méta bisulfite de potassium libérant 2g => 1,5 pastilles pour 48 litres de jus.

Ces pastilles contiennent du méta bisulfite de Potassium et du Bicarbonate de Potassium à usage Œologique (marque LAFFORT de SO₂ - Oenosteryl R 2 effervescent).

Le taux de 'SO₂ libre' doit être vérifié périodiquement pour assurer une protection permanente pendant toute la durée de l'élevage de 25/30mg/l.

Le dioxyde de soufre est un gaz incolore, dense et toxique, dont l'inhalation est fortement irritante.

24 heures après la mise en cuve

Le débourbage

Les bourbes sont les déchets issus du pressurage du raisin non fermenté, elles contiennent des particules solides issues des peaux, des pépins, des rafles. Elles sont récupérées par sédimentation naturelle lors du débourbage.

C'est une étape dans l'élaboration des vins blancs et rosés. Elle est effectuée sur le moût et a pour objectif d'éliminer les particules grossières présentes dans le jus.

Le débourbage est la clarification du moût avant sa fermentation, par élimination des bourbes.

Débourber => Transfert du moût dans une 2ème cuve afin d'enlever les dépôts du fond de la première cuve et en effectuer le nettoyage.

Fermentations / Levures

La fermentation est le processus chimique naturel due à l'action des levures et des bactéries pendant lequel le jus de raisin va se transformer en alcool sous l'action du sucre contenu dans la pulpe et les levures.

Sans les levures, il n'y a pas de vin rien que du moût. Les levures jouent un rôle majeur dans le processus de vinification. Elles convertissent en alcool le sucre du moût obtenu par le pressage des raisins.

La fermentation s'effectue de manière plus contrôlée et sûre quand on ajoute des levures pures de culture sélectionnées au même titre que la levure sèche de boulanger

Préparer un pied de cuve 24h/48h avant le débouillage soit le jour du pressage ou 1 jour avant (20g/hl de levure = 2g/10 litres).

Réhydrater les levures dans 10 fois le vol d'eau à 37° attendre 20 mn puis introduire dans 1 litre de moût tiède et les mélanger au jus.

La température joue un rôle important. Trop basse, les levures cessent de travailler ce qui donnera un vin moins alcoolisé que le raisin l'aurait permis. Trop élevée et le vin risquera d'être altéré.

Elle s'utilise à une température comprise entre 18 à 20°C.

La fermentation alcoolique s'interrompt une fois que les levures ont transformé tout le sucre en alcool, Ce processus dure généralement 10 à 15 jours.

La seconde fermentation (Malolactique)

Cette fermentation est plutôt naturel, une fois la fermentation alcoolique achevée, le vin possède encore un goût âpre dû à la présence d'acide malique.

Des bactéries lactiques vont transformer l'acide malique en acide lactique, ce qui se traduit par une diminution de l'acidité du vin.

Pour qu'elle se produise, il faut ramener la température de la cuve à 20°.

Pendant le processus de la fermentation, la densité ou la masse volumique du vin est déterminée au moins une fois par jour pour une durée moyenne de 12 à 15 jours. La courbe établie nous fournira les informations sur les conditions de fermentation en indiquant si elles sont favorables au développement des levures.

Analyse du jus

Les données suivantes sont annotés pour le suivi du jus : température du Chai, température du Moût (jus), masse volumique, odeur, goût, couleur et les observations.

Contrôle de l'évolution de la fermentation des sucres en mesurant la densité du vin.

Le taux de 'SO₂ libre' doit être vérifié périodiquement pour assurer une protection permanente pendant toute la durée de l'élevage de 25/30mg/l.

Celle-ci pour un moût est de l'ordre de 1090 puis comme l'éthanol est plus léger que les sucres la densité baissent jusqu'à 0,995 sur un vin dont la fermentation est terminée.

Pendant 10 à 15 jours => Transformation des sucres en alcool

Lorsque le taux de la masse volumique aura atteint la valeur de 995, la fermentation sera terminée.

Nous avons aménagé un local en Chai et avons entreposé le vin. La température y est variable et doit être surveillée. La température ne doit pas être inférieure à 5°C et maximum 20°C)

Le Bâtonnage,

Le bâtonnage est l'action de remettre en suspension les lies qui se déposent au fond de la cuve et de les remettre en suspension.

A l'intérieur de la cuve, le bâtonnage harmonise les risques d'oxydation liée à l'oxygénation induite par les parois et le trou de l'ouverture de la cuve et, de réduction liée à l'accumulation des lies sur le fond.

La bentonite

La présence de protéines instables dans les vins blancs et rosés peut provoquer l'apparition d'un trouble en bouteilles sous l'effet de la chaleur, lequel est préjudiciable pour le visuel du vin. La bentonite permet de prévenir ce risque.

La bentonite est une terre de couleur blanchâtre, semblable à de l'argile. On peut éliminer ce risque en utilisant de la bentonite (1-2 g par litre) laquelle doit auparavant gonfler dans de l'eau pendant au moins 6 heures.

Lies du vin

Au cours de la fermentation des particules apparaissent dans le vin, c'est la lie. Elle est constituée de levures, de bactéries et de composés organiques.

Après soutirage du vin, elle reste déposée au fond de la cuve .Le soutirage consiste à changer le jus fermenté de contenant et ce afin d'éliminer les particules qui se sont déposés au fond.

La Cave à vin idéale

Enterrée, à 12°C constants, humide, obscure et dotée d'un sol en terre battue c'est la cave idéale, mais malheureusement, très rare.

Les bouteilles se conserveront dans un endroit adapté où la température est comprise entre 10°C et 16°C

La température d'une cave joue un rôle immédiat, sur l'évolution du vin en bouteille.

Les chocs thermiques sont très néfastes pour le vin, alors qu'une montée de la température en douceur au moment de l'été, à condition qu'elle ne dépasse pas 18°C, ne provoquera pas de dégâts irrémédiables. Au contraire, elle permettra au vin de vivre et de se patiner tranquillement.

La lumière peut être un ennemi et les bouteilles en verre blanc y sont particulièrement sensibles, mais le facteur du bon vieillissement du vin est l'humidité de la cave.

Une cave trop sèche peut se révéler catastrophique pour la conservation des bouteilles. En l'absence d'une humidité suffisante, soit un taux d'au moins 70%, les bouchons sèchent et le vin s'évapore, causant une oxydation prématurée.

Un hygromètre est donc un instrument indispensable à installer dans la cave et il faut réagir si le taux d'humidité se montre trop faible, en arrosant régulièrement le sol de la cave.

La conservation du vin dépend donc des conditions de stockage.

L'embouteillage ou la mise en bouteille du vin est l'étape qui conclut l'élevage du vin.

Nom de la Cuvée de Solers « Clos des Chartreux 2020 »

Citations

"Le vin pris en quantité modérée, le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons" Louis Pasteur

"Le pinard, ça devrait être obligatoire !" Coluche

Le Ratafia* est une boisson alcoolisée douce, artisanale, obtenue par macération de fruits, de moût de raisin ou autres végétaux dans l'alcool et le sucre.

Le Ratafia* => 1/3 alcool et 2/3 de Moût, en principe, ne pas mettre de souffre

La Lune

L'influence de la lune, les jours fruits et les jours fleurs sont les journées idéales pour le soutirage, la filtration et l'embouteillage en raison d'une lune descendante qui favorise la préservation des arômes.

Les périodes lunaires pour la vigne			
Janvier	Aucune intervention		
Février	Lune descendante	Jours-Fruits	Taille
Mars	Lune descendante	Jours-Racines	Plantation
Avril	Lune descendante	Jours-Racines	Plantation
Mai	Lune descendante	Jours-Fruits ou jours-Fleurs	Traitements
Juin	Lune descendante	Jours-Fruits	Taille
Juillet	Lune descendante	Jours-Fruits ou jours-Fleurs	Traitements
Août	rien		
Septembre	Lune montante	Jours-Fruits	Récolte
Octobre	Lune montante	Jours-Fruits	Récolte
Novembre	Aucune intervention		
Décembre	Aucune intervention		

Les outils utilisés pour les mesures et température.

Hydromètre ou densimètre

Un hydromètre consiste en un cylindre creux, lesté et gradué, qui s'enfonce plus ou moins dans le liquide à mesurer selon sa densité.

L'hydromètre est utilisé pour mesurer la densité du moût de raisin, ou pour évaluer le taux d'alcool probable du vin.

Il est un instrument en verre ou en métal utilisé pour mesurer la masse volumique d'un liquide en utilisant le principe d'Archimède.

Réfractomètre

Déposez une goutte de produit sucré sur l'appareil et visez. Vous verrez apparaître dans l'ocilleton le taux de sucre du produit.

On utilise un réfractomètre permettant de mesurer l'indice de réfraction du jus. L'indice varie avec la concentration en sucre : des courbes permettent alors d'en déduire la quantité de sucre et le degré d'alcool espéré du futur vin.

Hygromètre

Pour surveiller la température et l'humidité de la cave pour un stockage optimal des bouteilles.

Thermomètre

Le thermomètre (avec une protection par fourreau plastique) permet de déterminer plus précisément la température du jus) et un thermomètre gradué de 0° à 40°C permet de déterminer la température du local

Mustimètre

Le mustimètre permet de déterminer le taux de sucre dans le moût et le degré alcoolique potentiel (densité mesurée de 1040 à 1130 g/l).

Les outils pour les vendanges

Vendanges : Sécateur ou une petite épinette (ou vendangette), Sceaux, paniers, caisses de récolte empilables et balance pour pesage.

Table de tri : sacs poubelles, bassines, caisses, pressoir, sceau gradué, bidons, bonbonne, entonnoir de remplissage, 2 cuves, 1 tuyau ou une tireuse et pipette pour prélever des échantillons, un bâton ou une dodine.

Une dodine est une tige en inox qui se termine par une ailette, en l'agitant dans la cuve, elle remet les lies en suspension, on dit bâtonner le vin.

Mieux on connaît les plantes, plus il est facile de les cultiver et d'en prendre soin.