

La chronique du Maitre

2010, une année de doute avec son mois d'août sans soleil mais à la pesée une année surprise, due à la bonne teneur en sucre ce qui est l'essentiel pour le vin.



Pesée du Baco

Nos trois cépages sont au rendez-vous, le premier, le Baco assemblé avec un peu de meunier et de merlot fera un vin rouge local, le deuxième, l'Auxerrois, le blanc de la collégiale et sa médaille d'argent et le Palomino le deuxième blanc des bords de Seine de Monet, feront certainement de bonnes cuvées.

Non, ce n'est pas fini, cette année, nous avons un petit dernier, un quatrième cépage, le cabernet franc, également des bords de Seine, c'est un raisin rouge plus habitué aux bords de Loire.



Grappes de Cabernet

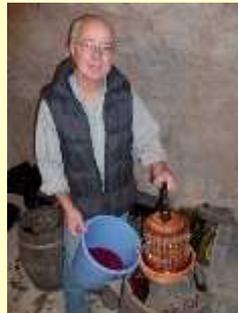
C'est parti pour la vinification, le savoir faire est maintenant là, les gestes se retrouvent et sont plus surs.

L'équipe s'affaire, Le foulage- égrappage, le pressage tout de suite après pour les blancs, sans oublier le débouillage essentiel pour eux.



Les rouges, eux, verront leur pressurage plus tard, après la fermentation alcoolique. Mais cette année encore, nous avons laissé le chapeau de mare en haut pour ne garder que le vin de goutte.

Attention toute particulière pour le cabernet, nous lui avons trouvé un mini pressoir pour lui tout seul.



Les vins blancs sont rapidement terminés avant un petit élevage sur lies durant le début de l'hiver. Les vins rouges vont pour le Baco en barrique et pour le petit dernier, en bidon, pour un élevage tranquille dans le chai, tout l'hiver jusqu'au printemps.



Ces élevages sont entrecoupés de soutirages incontournables pour aérer nos vins. Cette année encore, la clarification se fera par décantation, à froid, (température du chai) et il n'y aura pas de collage sauf peut-être au blanc d'œuf pour le vin en barrique et ce au début du printemps.



Rendez vous en juin pour la dégustation de ces 4 vins.

Stéphane GRANDCLEMENT