

Le bilan 2007 du Maitre de Chai

Que dire de l'année 2007?

- Un été pourri avec des mois de juillet et août arrosés, de l'eau, beaucoup d'eau !
- Pas de Baco ! et un Palomino de Vétheuil qui a lui aussi souffert du climat.
- Mais la première récolte de notre Clos des Vieilles Murailles : 220 kilos d'Auxerrois ...

Alors, qu'avons-nous pu vinifier ?

Fort du savoir faire acquis des vinifications précédentes, nous nous sommes lancés à fabriquer 2 vins blancs, dignes des Côtes de Seine , le Palomino et l'auxerrois.

Le pressurage, le débourbage et la fermentation alcoolique se sont bien déroulés dans notre chai. Une légère chaptalisation a été nécessaire pour les 2 moûts, avec un objectif de taux d'alcool aux alentours de 12°. Contrairement aux années précédentes, les densités sont descendues nettement en dessous des 1000 en fin de fermentation, garantissant ainsi un taux d'alcool et des vins bien secs.



Septembre 2007, l'Auxerrois au pressoir !

Ensuite, il nous a fallu faire un choix ; fermentation malolactique ou pas ?

Cette fermentation est un gage de longévité pour le vin.

Une récolte par un été trop pluvieux durant la véraison et la nouveauté de faire un élevage sur lies, nous ont confortés dans la décision de ne pas faire de fermentation malolactique, cette saison. Nous l'avons donc bloquée en sulfitant avec parcimonie les moûts, après le vital premier soutirage de fin fermentation alcoolique.



Fermentation alcoolique, attention aux vapeurs !

Le temps est venu pour l'élevage en notre chai.

Les tous jeunes vins se sont reposés sur leurs lies, d'octobre à janvier. Les vins sont allés chercher dans les lies ce qui fera leur caractère respectif, nous de notre côté, nous, avons ainsi limité les soutirages moins importants pour les vins blancs.
En ce début du printemps, l'élevage de nos 2 vins est terminé et nous espérons tous fortement des vins à votre goût.



Le Palomino en plein travail



La belle couleur de l'Auxerrois

Reste une dernière opération non négligeable pour la future présentation de nos vins : le collage. Son but est de piéger, une fois pour toutes, les lies et autres particules pour les entraîner au fond de la cuve et ainsi les retirer. Cette année, là encore une première, nous avons choisi la bentonite, une argile collante bien connue des vinificateurs de blancs alsaciens.
Voilà, après cette clarification, les vins seront prêts à être mis en bouteille. Quels seront leurs jambes, leurs robes, leurs arômes ?
C'est une autre histoire que nous vous inviterons à découvrir lors de notre prochaine rencontre.

Pour nous ce fut un réel plaisir de suivre, tout au long de ce travail la naissance, du Palomino des bords de Seine et sous la protection de la Collégiale, notre Auxerrois, premier du Clos des Vieilles Murailles.



La relève est assurée !

Stéphane GRANDCLEMENT