

## Vinification 2004

### **1) Détermination de la date de la vendange**

Ah ! J'aime cette période de pré vendanges :

On se demande, vers le milieu de septembre, quand vendangera-t-on ?

Dame ! La graine est déjà tendre, et on la crève sous le pouce, le jus est presque doux, la feuille devient vineuse, il y a des grappes dont le bois est déjà sec.

Et le vigneron retourne vingt fois dans la vigne, y cueille les grappes, les écrase au bout des doigts, les goûte et les jette en hochant la tête.

C'est que la graine est bien noire, cependant le bois est encore un peu cru...

Le réfractomètre et l'acidomètre viendront l'aider à décider.

Mais c'est Dame Nature qui aura le dernier mot, belle leçon d'humilité à nous les Hommes.

Nous savons déjà que le Regent sera prêt plus tôt que nous le pensions (encore en septembre).

Les quelques grappes de nos lignes seront rajoutées à celles du beau vignoble d'Ivan et Christine Selmeçci situé sur les Coteaux de Villers.

Nous les vinifierons à Villers-la-Vigne à part.

Nous savons déjà que notre cépage blanc, le Phœnix, et son goût muscaté, sera beau, et est bientôt prêt (encore en septembre) :

Il faudra aussi vendanger les quelques lignes, plus tôt que prévu, puis le presser pour en faire du jus de raisin que nous rajouterons plus tard à notre Mistelle chérie.

Beaucoup de Jus de Phœnix = beaucoup de Mistelle !

Pour le Léon Millot, il est en train de finir sa véraison (changement de couleur).

Il y a beaucoup de grappes, petites et, j'espère, gonflées de jus dans quelques semaines.

Mais je vous en reparlerai.

Ce qui est sûr c'est que nous vendangerons notre Léon Millot en octobre, un samedi ou un dimanche, et qu'il fera sec ce jour-là.

Le site Internet avertira les amis de la date exacte quelques jours à l'avance.

Soyez à l'écoute.

Un petit rappel théorique du calcul de la date de la vendange est toujours bien utile.

A Villers-la-Vigne, cette date est fonction de 5 éléments :

3 paramètres similaires à tout autre vignoble : le sucre, l'acidité et la qualité sanitaire.

2 paramètres propres à notre vignoble nordique : l'absence de pluie le jour de la vendange et vendanger le samedi ou le dimanche.

*Le raisin est mûr lorsque, après une progression constante, l'acidité totale de son jus ne diminue plus et sa richesse en sucre n'augmente plus.*

*L'évolution des acides et des sucres du raisin permet de calculer l'indice de maturité.*

*$S/A = \text{sucres (degrés Oëschlé)} / \text{Acidité totale (en g/l d'acide tartrique)}$*

*Un bon raisin de cuve, apte à être vinifié seul, a un indice de maturité supérieur à 10.*

S'il pleut, la pourriture va s'installer, le taux de sucre va descendre par dilution.

Bref, il nous faut vendanger avant que la pourriture et la pluie des derniers jours ne fasse son œuvre.

Car la macération carbonique, opération indispensable pour vinifier notre cépage hybride de première génération, exige une qualité sanitaire du fruit irréprochable.

En effet, la littérature spécialisée, largement inspirée par notre ami vinificateur Marc De Brouwer (Traité de Vinification CEP vdg Editeur deuxième édition 1998), conseille de vinifier avantageusement les hybrides par macération carbonique.

La macération carbonique est une technique de vinification qui exploite les phénomènes se produisant à l'intérieur des fruits intacts lorsque ceux-ci sont placés dans une atmosphère riche en gaz carbonique et dépourvue d'oxygène. On parle alors de métabolisme anaérobie.

C'est par cette technique que sont élaborés les vins nouveaux et vins primeurs.

En présence d'oxygène (en aérobie), le raisin respire. Mais lorsque tout l'oxygène est remplacé par du gaz carbonique, les baies ne respirent plus, elles subissent alors une fermentation interne, en anaérobie, sans que les levures n'interviennent.

On préfère parler ici de métabolisme anaérobie pour les transformations qui se passent à l'intérieur des fruits dans une ambiance saturée de gaz carbonique.

Les avantages prévus sont la rapidité d'exécution, des arômes de fruits rouges, de Kirsch, de banane. Si la malolactique a été bien conduite, ces vins peuvent garder quelque peu. L'emploi mitigé de sulfite en fait un vin naturel, sain, pratiquement "bio".

Si la qualité sanitaire du raisin est respectée, les opérations de tri à la vendange sont ainsi également facilitées.

Et les valeurs de sucre et d'acidité passent alors en second plan. **Ce lundi 20 septembre 2004**, après une journée de vacances dans nos Forces Armées belges, je retrouvai la caresse du soleil chaud de cette fin de saison m'enveloppant dès mon entrée dans le Clos. La douceur des 18 degrés, le frémissement des feuilles de vignes sous ce vent sec de fin d'été, les reflets azur du ciel entre les nuages bien peu menaçants s'accrochant aux lambeaux de pierres insolents, dressés en contreforts vers ce ciel qu'ils ont tant porté, m'emmenèrent sous d'autres latitudes, généralement plus clémentes, dans ces pays où les femmes vêtues de jupes fleuries vendangent encore aux pieds.

Hmmm ! C'est que l'été fut chaud et humide, mise en bouche de ce beau début de septembre, quasi canadien.

Sorti de sa gaine, réveillé de mon voyage imaginaire à travers les continents et les expériences de vie, le réfractomètre, implacable dans sa véracité, donna son verdict : les baies rouges montrent sous l'œil du prisme un taux de sucre variant de 7 à 8 degrés équivalent alcool. Ce qui est sûr, c'est que la maladie contractée cet été n'a pas fait les dégâts tant craints et la vendange sera comme chaque année aux environs du 15 octobre.

Les grappes sont peut-être petites, mais elles sont nombreuses et elles ont surtout supporté les attaques cryptogamiques avec succès.

Beaucoup d'autres vignobles en sortent abattus ou fortement handicapés.

Pour rappel, nous avons vendangé le 14 octobre en 2000 et 2001 et le 6 octobre en 2002 et exceptionnellement le 15 septembre en 2003.

Mercredi sonna le glas de l'été.

C'est **ce 22 septembre** que l'automne choisit en cette année 2004 de s'installer. Vents et rafales de vents, pluie de 20 à 40 litres en une journée, ciel couvert, de 12 à 16 degrés, il emménagea en locataire indésirable ce jour précis dans notre Clos.

La lourde porte du vignoble à peine entrebâillée, je rebroussai chemin sans dégainer le réfractomètre. La mesure attendrait bien quelque peu, n'est-ce pas ?

En tous cas, au moins les 3 jours suivants, afin que les éléments se calment.

Dès le dimanche 26 septembre, après 4 jours d'humidité et rafales de vents, de larges éclaircies et un temps sec et doux pour la saison s'installèrent dans le ciel de Villers-la-Vigne pour toute la semaine suivante. C'est bon pour faire monter le sucre et descendre l'acidité.

Mais c'est qu'elle a fait du bien, cette dernière semaine de septembre.

**1 octobre**, notre Phœnix présente encore un sucre nettement trop faible (7 degrés équivalent alcool), mais une bonne acidité (8 g d'acide tartrique/l)

Par contre, la qualité sanitaire est en pleine détérioration, surtout contre les murs et sur certaines terrasses. Il faut agir !

Notre Regent est un peu moins prêt que celui de Ivan mais les grappes de son vignoble bien mûr, présentent un bon sucre (10.2 degrés équivalent alcool) et une bonne acidité (8 g d'acide tartrique / l). La qualité sanitaire du raisin est bonne mais commence à se détériorer. Il va falloir se décider !

Notre Léon Millot présente un bon sucre (10.2 degrés équivalent alcool) et une bonne acidité (9 g d'acide tartrique / l).

Il peut et doit encore attendre une semaine maximum pour des raisons d'organisation des vendanges.

C'est décidé. Nous vendangeons le Regent et le Phœnix ce samedi 2 octobre 2004 et vendangerons le 9 octobre le Léon Millot.

## **2) Vendanges du Regent et du Phœnix**

**Samedi 2 octobre**, c'était au tour de Caroline, Michel, John, André St. et André Sch. de répondre présents à ma demande de micro-vendange des quelques lignes de Regent et de Phœnix.

C'est que la vinification est grande consommatrice de bénévoles et qu'il faut ménager sa

monture, si nous voulons aller jusqu'au bout.

La composition des équipes de soutien devra tenir compte d'un roulement bienvenu pour ne pas épuiser nos forces vives.

Cette micro-vendange allège le programme de la vendange de la semaine prochaine et tombe à pic pour arrêter la lente mais sûre descente aux enfers de la qualité sanitaire.

9 heures du matin : le café fume sur la table de tri restée vide au milieu de la plaine du Clos de Villers-la-Vigne, les pains au chocolat et les croissants encore tièdes attendent les gourmands de la première heure.

Peu avant 10 heures, nous récoltons dans la plaine les quelques grappes de Regent (6 kg) perdues entre les herbes au pied de nos ceps, et dissimulées par les treillis métalliques protecteurs.

Puis vient le tour des nombreuses grosses et lourdes grappes de Phœnix (123 kg), présentes sur les terrasses.

Tout au long de la vendange, les 5 vendangeurs sont abreuvés de recettes savoureuses de notre vendangeuse gastro...

Et oui, c'est qu'elle est gastronome, Caroline et efficace pour nous mettre tous en appétit en cette fin de matinée. Vous avez dit Ève ?

Jaques Cornez et Richard viennent nous encourager par leur bonne parole. C'est bon de les voir.

Puis nous allons quelques centaines de mètres plus loin chez Ivan, empruntons le petit sentier qui passe derrière sa maison et donne sur son vignoble d'exception. La vue est superbe. Il fait bon vendanger sous ce soleil encore doux d'octobre. Nous récoltons en 15 minutes les 18 kg d'un beau Regent. Il sera rajouté à nos 6 kg

### **3) Macération Carbonique du Regent**

Vers 12h30, nous arrivons aux chais de Noirmont. Paul-Henry et Chantal nous attendent les bras ouverts par cet accueil déjà légendaire.

Un grand Muscat de chez Jean-Paul Schmitt offert par Paul-Henry, pour l'apéro fait l'unanimité.

Juste assez pour encourager l'équipe présente de procéder sans plus attendre au tri du Regent, travail léger et, je dois avouer, de bonne compagnie.

Nous remplissons de suite la cuve inox de 100 l au 2/3, chauffons l'armoire thermostatique, effectuons les branchements de CO2 et lançons la macération carbonique du Regent à 14h30.

Nous remarquons avoir quasi tous oublié notre repas...sauf John et ses tartines.

Chantal prend son auto pour des courses de dernières minutes et régale les distraits de la resto au coin du barbecue collé au chai. Les Crostes 99 de la Confrérie arrosent nos gosiers en pente. La dernière salade du potager est savoureuse et nous donne des forces avant le tri fastidieux du Phœnix.

Luc vient renforcer l'équipe infatigable. Juste au moment où nous ouvrons un Riesling de Jean-Paul Schmitt offert à la Confrérie.

Fabuleux par ses arômes et sa rondeur, grand dans l'équilibre bien gras. Rassurez-vous, il en a offert d'autres que je vous amènerai lors de la vendange du 9 octobre...

### **4) Pressurage du Phœnix**

C'est qu'il faut être encouragé pour trier les 123 kg, égrapper, fouler, presser, embouteiller le jus de Phœnix. Puis nettoyer tout le matériel et les 50 cageots pour la semaine prochaine.

Chantal nous appelle pour le goûter : une tarte aux pommes, un bon café. Nous dégustons ma bouteille de Vin de Paille du Jura, en provenance du Caveau des Jacobins que le vignoble m'avait offert lors de notre voyage Waker en Jura.

Vous savez, un plaisir partagé est multiplié... un peu comme l'amour, n'est-il-pas ?

Vers 18 heures, il nous restait à stériliser les 50 litres de jus blanc obtenu.

Au bain-marie, attendre une demi-heure que les 9 bouteilles atteignent 75 degrés, puis rester à 75 degrés pendant 15 minutes.

Les 9 premiers litres ont été pasteurisés chez et avec Paul-Henry.

Puis André St. et moi avons emporté le matériel jusqu'à la maison (Cortil) où nous sommes

restés autour de la casserole de stérilisation de 19 heures à 23 heures, heure à laquelle nous avons ramené les 48 précieux flacons de 1 litre au chai de Noirmont. Pour rappel, l'année passée, nous avons obtenu 30 litres de jus de Phœnix.

Une remise à niveau du CO2 et un changement de plateau flottant de la cuve de notre Regent en macération carbonique peu après 23 heures terminent cette longue journée.

N'oublions pas que toutes les 3 heures, Paul-Henry et moi devons rajouter du CO2 pour compenser la consommation du gaz par les fruits durant la première moitié de la semaine de macération.

**Ce dimanche 3 octobre**, à 7h30, à l'arrivée au chai, il fait frais (9 degrés) et beau.

L'armoire est à bonne température (26 degrés). Je rajoute du CO2 et m'aperçois que Paul-Henry est passé cette nuit refaire la même chose.

Un bref passage vers 11 heures chez John et Nadine à La Hulpe me permet de prendre un peu de réactif bleu qui me manquait pour mesurer l'acidité de nos bébés. Il me fait visiter ses chais et son vignoble de 20 pieds sur 20 mètres carrés de bonheur intense.

Je vous jure que la dose de passion par mètre carré de vignes et de pièces de la maison consacrées à la fabrication du vin est digne du Guinness Book.

Vers onze heures et quart, Nadine me demande si je me sens prêt pour l'apéro.

Quelle question, ne trouvez-vous pas ?

C'est autour d'un Savagnin d'Arbois en vendange tardive...et de trois générations de Bras que nous avons refait le monde baigné par ce temps ensoleillé et chaud d'un dimanche midi. Elle n'est pas belle la vie ?

## **5) Vendange du Léon Millot**

**La semaine du 4 au 8 octobre** s'est écoulée entre larges éclaircies et petites pluies.

La décision de vendanger ce samedi 9 octobre fut bousculée au fil des bulletins météo.

Pourtant, un petit vent de la part des Angès (ah les vents d'Angès...) me rassura et je m'accrochai au 9 comme un noyé à sa bouée, en espérant qu'elle ne fuite pas...

Un jour enfin, au gai l'an 9, par un matin de rosée, à l'heure où les brumes traînantes cachent les vaches couchées dans les prés, c'est partout, chez tous les vigneronns du Clos de Villers-la-Vigne le branle-bas de panier, de cuviers, de hottes, de foudres.

La route en pavé qui séparent les 2 villages de Cortil-Noirmont et Villers-la-Ville ne m'a jamais paru aussi jolie, longeant les joncs de maïs bien mûris par le soleil de toute une saison, alignés comme pour le défilé des vigneronns, un matin de Saint-Vincent. Des petits gibiers à plumes courant dans les sillons déjà fauchés à la recherche de quelques graines perdues me rappelèrent que le bois qui cachent les ruines se rapprochait à grand pas.

Seul à 8h00 du matin, la porte du vignoble, mouillée par une nuit fraîche et bien humide, s'ouvrit sur un vignoble d'une beauté incroyable, si dure à ne pas partager. Heureusement ! C'est que le soleil à cette heure n'avait pas encore décidé de se lever pour réchauffer nos dames vigneronnes.

Mais je l'avais promis. S'il y a une chose qui est sûre dans ce monde pavé de certitudes incertaines, c'est qu'aujourd'hui, il fera beau... puisqu'on vendange !

Dès 9h00, pressés de tailler...une bavette à la vigne, atteints par l'ivresse des sécateurs, l'arrivé des assoiffés de la grappe s'égrainent au fil de l'heure.

Luc installe les 2 tables de triage de 5 mètres de long, à l'ombre des nuages de plus en plus clairsemés. Nous ne mettrons pas de tonnelles cette année car la journée s'annonce belle et chaude.

Nous installons la cellule qui assurera les mesures (poids des seaux, ligne par ligne) tenue de main de Maîtresse Femme par Julie. La balance semble subitement si vieille dans les mains de la jeunesse.

Des poignées de volontaires s'inscrivent auprès de notre Grande Prêtresse Juliette pour le pressurage de samedi suivant.

Voici que le Président monte sur la terrasse haute de 3 moellons à 10h00 précise.

Après une brève introduction à la vendange et le rappel du travail de taille réalisé, il passe la main à Mireille qui passe en revue, aidée de Paul-Henry, les gros travaux d'amendements et de pulvérisation réalisés.

N'oublions pas que le vignoble fut sauvé en juillet 2004 grâce à l'intervention énergique sous scaphandre de notre homme grenouille, Paul-Henry, bien inspiré par la voix de sa sagesse, sous les traits oh combien angéliques de notre Maître es Sols, Mireille.

Après un bref rappel du Maître de Chais des méthodes utilisées pour déterminer la date des vendanges et les dernières consignes pour que la vendange se déroule dans l'ordre et la méthode, ce fut le tour de Patrick à prendre le relais sans réellement devoir, lui, monter au perchoir.

Notre Maître Filets donne les instructions d'enlèvement des filets et de leur rangement par ligne dans les bons cageots. Le typex fait merveille. Les cageots sont numérotés, les filets sont mesurés et rangés dans le cageot correspondant.

Bref, il nous fait marcher à la baguette, le Commandant.

Puis au signal, ce n'est pas moins de 40 vigneron de Villers qui vendangent les raisins déjà secs, ligne par ligne, en commençant par la terrasse du haut, doucement réchauffée au gré des heures de la matinée par le soleil d'automne en descendant, terrasse après terrasse, jusqu'à la plaine.

Les hommes, les filles, les femmes et les garçons, une classe de 6 ième primaire et son professeur, Monsieur Geoffrey, escaladent l'escalier, s'accrochent aux versants, remuent la vigne en tous sens.

Toute la journée, ils traient ainsi les ceps, mesurent le poids de chaque seau récolté pour nos statistiques, en retenant le numéro de la ligne d'où provient le raisin récolté.

A la cellule de contrôle, les chiffres s'envolent, à l'instar des cours du brut en ce mois d'octobre.

Densité de 1085, c'est-à-dire 11 degrés d'alcool naturel, du jamais vu à Villers, une acidité de 7g/litre d'acide tartrique indiquant qu'il ne sera pas nécessaire de désacidifier à nouveau cette année, une qualité sanitaire remarquable en cette année à été pluvieux et chaud, et après le Black-Rott.

Et encore cette année un nouveau record de poids atteint : 765 kg pour les 17 lignes de Léon Millot, soit 17 % (112 kg) de plus qu'il y a un an. Un poids moyen par pied de 2,4 kg.

Cela pourrait nous donner 520 bouteilles si Dame Nature nous aide encore un peu !

| No Ligne | Pieds LM  | Poids raisin/ligne |             |             | Poids raisins/pieds |            |            |
|----------|-----------|--------------------|-------------|-------------|---------------------|------------|------------|
|          |           | 2002               | 2003        | 2004        | 2002                | 2003       | 2004       |
|          | par ligne |                    |             |             |                     |            |            |
| <b>1</b> | <b>20</b> | <b>18.4</b>        | <b>37.6</b> | <b>47.4</b> | <b>0.9</b>          | <b>1.9</b> | <b>2.4</b> |
| <b>2</b> | <b>21</b> | <b>22.5</b>        | <b>41.5</b> | <b>51.5</b> | <b>1.1</b>          | <b>2.0</b> | <b>2.5</b> |
| <b>3</b> | <b>20</b> | <b>20.8</b>        | <b>40.9</b> | <b>45.3</b> | <b>1.0</b>          | <b>2.0</b> | <b>2.3</b> |
| <b>4</b> | <b>21</b> | <b>29.6</b>        | <b>44.2</b> | <b>61</b>   | <b>1.4</b>          | <b>2.1</b> | <b>2.9</b> |

|           |           |             |             |             |            |            |            |
|-----------|-----------|-------------|-------------|-------------|------------|------------|------------|
|           |           |             |             |             |            |            |            |
| <b>5</b>  | <b>21</b> | <b>45.5</b> | <b>40.3</b> | <b>46</b>   | <b>2.2</b> | <b>1.9</b> | <b>2.2</b> |
| <b>6</b>  | <b>21</b> | <b>48.4</b> | <b>39.4</b> | <b>49.6</b> | <b>2.3</b> | <b>1.9</b> | <b>2.4</b> |
| <b>7</b>  | <b>20</b> | <b>32.7</b> | <b>42.3</b> | <b>45.5</b> | <b>1.6</b> | <b>2.1</b> | <b>2.3</b> |
| <b>8</b>  | <b>21</b> | <b>41.1</b> | <b>47.6</b> | <b>65.1</b> | <b>2.0</b> | <b>2.3</b> | <b>3.1</b> |
| <b>9</b>  | <b>9</b>  | <b>19.3</b> | <b>23.9</b> | <b>22.8</b> | <b>2.1</b> | <b>2.7</b> | <b>2.5</b> |
| <b>10</b> | <b>22</b> | <b>32</b>   | <b>50.6</b> | <b>58.2</b> | <b>1.5</b> | <b>2.3</b> | <b>2.6</b> |
| <b>11</b> | <b>21</b> | <b>36.6</b> | <b>47.5</b> | <b>44.2</b> | <b>1.7</b> | <b>2.3</b> | <b>2.1</b> |
| <b>12</b> | <b>19</b> | <b>37.1</b> | <b>58.8</b> | <b>55.1</b> | <b>2.0</b> | <b>3.1</b> | <b>2.9</b> |
| <b>13</b> | <b>18</b> | <b>36.4</b> | <b>44.1</b> | <b>61.7</b> | <b>2.0</b> | <b>2.5</b> | <b>3.4</b> |
| <b>14</b> | <b>16</b> | <b>32.9</b> | <b>34.3</b> | <b>44.3</b> | <b>2.1</b> | <b>2.1</b> | <b>2.8</b> |
| <b>15</b> | <b>15</b> | <b>31.2</b> | <b>30.1</b> | <b>31.4</b> | <b>2.1</b> | <b>2.0</b> | <b>2.1</b> |
| <b>16</b> | <b>13</b> | <b>21.4</b> | <b>11.6</b> | <b>21.1</b> | <b>1.6</b> | <b>0.9</b> | <b>1.6</b> |
| <b>17</b> | <b>13</b> | <b>14.2</b> | <b>18.3</b> | <b>15.4</b> | <b>1.1</b> | <b>1.4</b> | <b>1.2</b> |

|              |            |              |            |              |            |            |            |
|--------------|------------|--------------|------------|--------------|------------|------------|------------|
|              |            |              |            |              |            |            |            |
|              |            |              |            |              |            |            |            |
| <b>Total</b> | <b>311</b> | <b>520.1</b> | <b>653</b> | <b>765.6</b> | <b>1.7</b> | <b>2.1</b> | <b>2.4</b> |

Une particularité à 2004 : de nombreux petits raisins verts à chaque grappe, impitoyablement écartés au tri.

Puis à "long heures d'heures", ils trient et nettoient chaque grappe de raisins. Chaque raisin vert, chaque insecte, chaque raisin aux formes peu sympathiques est éliminé sans complaisances.

Enfin, quand le dernier cep a été dépouillé et qu'est tombé dans le panier de la vendangeuse la dernière grappe du dernier raisin, on célèbre ce jour par des chants et des danses...ou presque.

près la mise des grappes en cageots vient l'heure des interviews pour le JT de 19h00 ce soir sur RTL, l'apéro promis au Gewurtztraminer et Riesling de Jean-Paul Schmitt, puis ce petit Côtes de Meuse rafraîchissant, puis l'invitation au repas sous les effluves naissantes du barbecue de Ronny et Renée.

Sous la baguette du Maître, le tri marrant Jean-Claude, épuisés de tant de chapelets de baies raisins égrainés et fort heureusement arrosés par les sublimes flacons de derrière les fagots de chacun, les vigneron rejoignent un à un leur chaumière fumante où bien vite sur leur couche accueillante ils ...s'endormiront, sans demander leur reste.

C'est sûr. Ce n'est pas ce soir qu'ils compteront les moutons. Peut-être les flacons...

Puis vers seize heures, c'est aussi et encore le transport des cageots vers notre chambre thermostatique, à Noirmont, chez Paul-Henry et Chantal

La remorque, chargée des cageots gonflés de fruits à l'allure insolente, rentre lentement sur le chemin cabossé du chai, fière avec ses 765 kg de raisins triés sur le volet.

4 piles de 9 cageots sont entreposées dans l'armoire thermostatique. Le reste est déversé précautionneusement dans la cuve de 1000 litres.

Le chauffage est mis sur 28 degrés le temps d'une nuit, jusque demain matin, où tout sera déversé dans les 2 cuves inox de 1000 et 500 litres.

**Dimanche 10 octobre.** Il est 9h30 quand j'arrive au chai.

Paul-Henry et André Sch, sont déjà assis dans le garage en nettoyant les bouteilles de jus de raisins blancs pour notre future Mistelle.

Seraient-ils restés là toute la nuit ?

## **6) Pressurage du Regent**

Aidés de Luc, Jean-Paul, Mireille, Chantal, John, Michel, nous pressons à la petite presse en bois de 5 litres les 26 kg de Regent, après macération carbonique de 5 jours.

L'odeur qui se dégage de la cuve est surprenante et suscite quelques commentaires.

Nous pressons et obtenons 12 litres d'un jus de raisin noir à jus très noir et emplissons une petite tourie de 15 litres. Après adjonction de 0.5 g de SO2 pour 10 litres de jus(Baktol 50), nous la sortons au frais pour la nuit à la fraîcheur promise et un débouillage attendu.

## **7) Macération Carbonique du Léon Millot**

Puis aidé par la taille de Luc, les cageots aux raisins chauds sont déversés dans les 2 cuves.

La chambre à air de la cuve de 1.000 litres fuit ! La rechange arrive, extraire de son tiroir.

Heureusement, l'inventaire du mois passé avait découvert certaines lacunes comblées depuis lors.

Puis André Sch, Grand Maître du gaz carbonique installe le circuit de CO2 aidés des complices de toujours.

John, en plus de son aide efficace, a apporté son Pinot Noir de la Hulpe. Il fera l'unanimité.

A retenir, mes amis. Je vous l'avis dit. Petit vignoble peut-être, mais grands vins.

Quand on pense à d'autres qui font l'inverse !

Puis Michel, le Maître des tuyaux et raccords, nous promet de reprendre les pieds des cuves de 100 l pour les traiter en surface.

Les cuves se nettoient, les outils se rangent, la porte du Local de Macération Carbonique se ferme à 12h30 sur 765 kg de raisin, sain et prêt à une petite semaine de vacances au chaud à 26 degrés sous CO<sub>2</sub>.

A ce soir, les amis puisque toutes les 3 heures, Paul-Henry et moi devons rajouter le gaz consommé par les baies.

## **8) Fermentation alcoolique du Regent**

Ce lundi matin, 11 octobre, 06h45, j'arrive au chai de Noirmont avant le soleil. Il se lèvera ce matin à 7h59 ! Je suis attendu à Roeselare à 9h15.

6 degrés. Le temps est sec et froid. Le vent pique. Quelle merveille ! Cela nous fera un beau débouillage. Et en effet, la tourie de 15 litres attend bien sagement. L'activité fermentaire est calme. Encore heureux. Et une belle couche rosée tapisse le fond de la dame-jeanne.

Vu l'absence d'activité, je décide de la laisser là à son heureux sort car mon rendez-vous n'attendra pas.

Après un dîner à Tournai en présence du management, je pétrole pour arriver vers 17 heures au chai. 14 degrés. De belles éclaircies.

Tout pour rendre un maître de chai HEUREUX.

Paul-Henry m'aide à soutirer la tourie de 15 litres dans une plus petite de 10 litres.

Luc arrive à temps et nous aide à retrouver une autre tourie de 15 litres car nous devons également chaptaliser.

Nettoyage, désinfection et nous voilà reparti.

Cette cuvée-ci me verra ensemer 2 X.

Une fois le Regent et une fois le Léon Millot. Hummmm !

C'est plus gai qu'une fois, croyez-moi. J'adore ensemer.

Cela me rappelle bons souvenirs ...

4 grammes de levures, 2 grammes de sucre, 40 grammes d'eau à 33 degrés pendant 20 minutes. Facile. Paul-Henry me fait couler de l'eau du robinet à 35 degrés dans un petit verre que je maintiens chaud dans mes mains pendant 20 minutes. Les levures s'en donnent à cœur joie. Les voilà qui gambadent dans le verre entre mes doigts.

La chaptalisation peut se faire simultanément car nous avons acheté du sucre de raisin, obtenu après concentration et rectification de moût de raisin en provenance de France. Il est exclusivement composé de glucose et fructose, les mêmes sucres que nos levures rencontrent à l'état naturel dans le raisin. Elles ne s'épuisent pas ainsi à transformer le saccharose... importée de betteraves en fructose et glucose. En outre, ce Sucren, de 64 degrés Brix, est facilement incorporable car déjà liquide. La chaptalisation peut se faire dès les premiers instants et en une fois.

Pour les 12 litres de raisin, je rajoute 0.6 litres de Sucren, provenant du moût concentré rectifié acheté par Jean L. dans le sud de la France, pour faire passer la teneur en alcool probable de 10 degrés à 12.5 degrés. (5.10 litres de Sucren pour 100 litres de vin).

Nous introduisons des sels nutritifs très actifs FERMOSEL (Stassen Vin à Aubel). Il s'agit d'un mélange de gel de silice, de bentonite activée, de phosphate d'ammonium bipotassique, de sulfate d'ammonium, de tartrate de potasse neutre et de vitamine B1. Les levures en sont très friandes. La dose de 6 g convient pour 10 litres.

J'emporte le bébé rondouillard à la maison. Ainsi, je pourrai lui prodiguer les soins journaliers. Vous savez, à la maternité, on ne sépare pas la maman et le bébé la première semaine.

Le barboteur sommeille encore. Une petite bulle de temps en temps. Le chapeau de levurage ne tient pas longtemps. Mercredi, il avait disparu et était remplacé par une fine couche de mousse rosée du plus bel aspect.

L'activité s'est accélérée jusque 1 bulle toutes les 2 secondes ce jeudi midi.

Le doux bruit des bulles qui glissent le long de la paroi vitrée entrecoupée par le blup du barboteur toutes les 2 secondes sont du plus bel effet dans le salon.

Le bébé est emmaillotté dans une couverture de bébé retrouvée et il est l'objet de tous des petits soins.

Pas trop chaud, pas trop froid. Pas de courants d'air. Un petit passage au-dessus du barboteur à chaque fois que possible pour renifler les arômes perdus. C'est le grand regret du



vinificateur.

Celui de ne pas pouvoir capturer ses arômes de fruits rouges délicieusement portés vers le firmament des anges, bien ivres en cette époque de l'année. Imaginez-vous tous ces pays qui fermentent : France, Italie, Allemagne, Espagne, Portugal, et maintenant les Belges qui s'y mettent aussi.

Heureux anges !

Vendredi 15 octobre, déjà plus qu'une bulle toutes les 20 secondes aujourd'hui. Le barboteur précoce se calme. Il a maintenant appris à se contrôler. C'est bon, l'expérience...

Avant de contrôler la densité et donc le sucre, je vais encore un peu attendre que le vin se clarifie un peu et que le barboteur s'équilibre.

## **9) Eraflage, Foulage et Pressurage du Léon Millot**

Et voici la journée du pressurage. **Samedi 16 octobre 2003**. Temps gris, froid, 9 degrés et pluie prévue cette après-midi.

Dès 9 heures, jusqu'au milieu de l'après-midi, les vigneron arrivent ou repartent. Une bonne vingtaine en tout. Beaucoup de nouveaux bras ce samedi. Superbe. Certains découvrent le matériel, d'autres le retrouvent avec un plaisir évident. Les questions et les réponses fusent. Mais rien ne vaut la pratique, vite mise à l'épreuve.

Les pantalons se tâchent, les pulls blancs rougissent, les mains bleussent. Les doigts s'engourdissent, car le froid est là. Alors ils plongent avec délice dans les grappes chaudes, encore fumantes ce matin.

Les consignes d'hygiène ne sont pas oubliées. Les mains, le bac rempli de Chemipro.

Plus de 15 vigneron s'affairent à préparer, nettoyer et désinfecter les touries, cuves, bacs de transfert, presse, égrappoir-fouloir, pompes, tuyaux de soutirage et bien d'autres ustensiles nécessaires à cette nouvelle campagne de pressurage. Certains yeux avertis trouvent des endroits oubliés lors des précédentes campagnes.

Il est 10h30 quand la vanne du fond de la cuve de 500 litres sur roulette... est ouverte.

Le CO<sub>2</sub> s'échappe doucement, on retire le chapeau flottant. Le raisin est chaud et superbe. En bouche, il est légèrement alcoolisé et très doux.

La porte de décuver est ouverte, le raisin retiré, le jus de goutte du fond de cuve gardé de côté.

La fourmilière se met en place. Tout le monde trouve sa place. De petites mains s'affairent pendant que de gros bras portent.

L'égrappoir-fouloir tourne à plein rendement, les rafles dépourvues de leurs fruits sont mises de côté pour le futur Marc, le fruit foulé est amené à la presse hydropneumatique, qui par lot de 50 kg presse inlassablement les fournées emportées fièrement, amoureusement par des vigneron fiers du travail accompli.

La galette après extraction du jus encore chaude et humide est rajoutée aux rafles du Marc. Le ballet ne cesse pas, les heures tournent.

A 13 heures et à jeun, en plein effort, le Côtes de Meuse fait son entrée. L'effet est immédiat. Les gosiers se réchauffent, les langues se délient.

C'est bon quand même une campagne de pressurage au frais, sous les brumes de vapeur d'alcool, entre amis de la vigne.

La cuve de 500 litres est précautionneusement nettoyée et mise à l'extérieur pour recevoir les jus déjà récoltés et les futurs jus.

En effet c'est maintenant le tour de la cuve de 1000 litres.

Le jus de goutte arrive au cinquième de la hauteur. Le niveau se voit dans le tuyau d'arrivée du CO<sub>2</sub>, dégagé de la bouteille sous pression.

Deux vigneron assoiffés de jus vident par la vannes de fond des seaux de jus denses, un peu comme si on avait saigné le raisin.

Puis vient le moment où la porte s'ouvre. Des regards émerveillés s'enfourment dans l'ellipse entrouverte. La caverne d'Ali Baba se livre à la curiosité peu à peu. Mais la presse gourmande attend. Il faut suivre.

Le nouveau bac tampon sous la presse, raccordée à la nouvelle pompe inox raccordée sous la cuve de 500 litres fait merveille. Moins de manutention, moins d'aération des jus. Le niveau dans la cuve de 500 litres monte lentement mais sûrement jusque entre 350 et 400 litres.

Tout le Marc, les rafles, les boues de soutirages sont mises dans les touries.

Nous remplissons 3 touries de 80 litres et une tourie de 120 litres.

La quatrième tourie de 80 litres est toujours remplie des moûts de Phœnix de la semaine passée.

## **10) Débourage**

Les moûts qui n'ont subi aucune fermentation subissent avantagement une décantation des bourbes les plus lourdes avant toute fermentation.

Ce débourage présente différents avantages : la fermentation est propre, ne dégage que peu ou pas de mousse, la tourie ne chie pas... Le vin se clarifie plus facilement, les arômes sont plus fins.

Lors des concours de vin, les vins de moûts débourbés se classent mieux à la dégustation. Quel support au perfectionnement des techniques de vinification... et à la passion !

Ici encore, aussitôt dit, aussitôt fait.

Le débourage est l'action de laisser un jus au repos pendant 24 heures, avant toute fermentation.

Pendant cette période calme, le jus ne fermente pas encore,... ou peu. Les particules les plus lourdes, les grosses lies qui, pendant la fermentation, communiqueraient leurs goûts et odeurs grossières de foin, d'amertume et de carton se déposent.

Ce qui permet d'obtenir un moût plus clair à mettre en fermentation. C'est une sorte de préfiltration du moût.

C'est également durant cette phase que sont ajoutés les enzymes pectolytiques pour détruire la pectine.

Le débourage réussit mieux à basse température(10 à 15 degrés).

Pour éviter un départ précoce de la fermentation par les levures sauvages qui annuleraient tous les effets positifs du débourage, le jus doit avoir été sulfité et maintenu à température basse.

Je décide de sulfiter à raison de 1g de Métabisulfite (0.5 g de SO<sub>2</sub>) pour 10 litres, soit avec notre nouveau produit, le Baktol 50, à raison de 30 cl de Baktol pour les 300 litres.

Malgré cela et un arrosage amoureusement conduit, la cuve de 500 litres chante allègrement en bullant à grand cri.

Le moût est à 20 degrés. Trop chaud. Vivement ce soir que la chaleur s'atténue et que la cinétique fermentaire diminue un peu.

Le débourage se fera également mieux à basse température.

Paul-Henry et son bout de tuyau jouent très professionnellement à refroidir la cuve. Et cela marche. Le jus chaud issu de la macération carbonique se refroidit peu à peu.

Mais voici le gong des 14h00 : Mes amis, la faim tenaille. La tonnelle est montée, cela sent bon la viande grillée, chacun y a été de sa bonne bouteille de derrière les fagots.

Déjà 17 heures, le pressurage est terminé et les vigneron se retrouvent épuisés, pas peu fiers du travail accompli, autour de 2 bouteilles du Marc de Villers-La-Vigne primeur Cuvée 2003. Il fait l'unanimité et rassure. Au bout du tunnel, après 9 mois de peine endurée en 2003, il y a eu la qualité. Pourvu que cette cuvée 2004 soit à la hauteur des efforts de tous.

## **11) Produits additionnels au débourage**

Lorsque enfin la pompe a fini de pousser le jus dans la cuve, nous mettons les enzymes pectolytiques pour aider le débourage qui se fera tout au long de cette nuit fraîche, si j'ai bien suivi les prévisions météo.

En effet, c'est lors du débourage qu'il faut ajouter les produits permettant d'obtenir un jus le plus clair possible avant fermentation et un vin se clarifiant rapidement par la suite.

Les enzymes pectolytiques sont apportés à la dose de 3,3 g par 100 l pour casser les longues molécules des pectines.

Ils proviennent de chez Martin Vialatte Œnologie sous le nom Depectil Clarification, préparation de pectinase mises au point pour dégrader rapidement les pectines naturellement présentes dans les moûts.

Il contient les trois activités pectolytiques principales et sont produites par fermentation de souches sélectionnées d'*Aspergillus Niger* sur des substrats naturels.

Il permet une clarification rapide et efficace, un débourage à froid plus rapide et une

meilleure clarification et filtration ultérieure des vins.

## **12) Correction de l'acidité**

La correction de l'acidité s'opère sur un jus avant toute fermentation, ce qui permet d'éviter le goût de craie que cette désacidification pourrait entraîner.

Nous savons, car nous avons retenu les leçons de vinification..., que la macération carbonique entraîne, de par son principe même, une forte diminution de l'acide malique.

Nous trouvons une acidité assez basse de 6 g/l et décidons de ne pas désacidifier. Le sac de Carbonate de Calcium restera fermé.

Un rapide contrôle des sucres nous apprend que la densité est passée de 1085 le jour de la vendange à 1060, après macération carbonique.

Soit une fermentation d'environ 60 g/l cad correspondant à la présence plus que probable de 3,6 degrés d'alcool.

Ceci me semble normal car dans les baies non écrasées, 1.5 degrés d'alcool est fabriqué (voir le traité de vinification de Marc De Brouwer) et dans les jus de goutte au fond des cuves de 500 et 1000 litres, nous avons là réellement une macération classique en rouge sur un volume réduit.

## **13) Premier soutirage**

**Ce dimanche 17 octobre**, 09h00 heures. Noirmont s'éveille. Paul-Henry va chercher les croissants pour sa Chantal. Je crois qu'aujourd'hui ils ont un anniversaire de mariage à fêter. Je jette un regard sur le thermomètre extérieur à l'entrée du chai. La température affiche 6 degrés.

Ça c'est théoriquement tout bon pour un débourbage.

En rejoignant la cuve de 500 litres restée dehors toute la nuit, je soulève le barboteur qui bulle allègrement et découvre qu'une couche épaisse de mousse rosée et agréablement fruitée recouvre la surface de la cuve. Durant la nuit, elle était même sortie par le barboteur.

Je devrai relever plus haut le chapeau une autre année.

Une bonne poignée de 9 irréductibles vignerons arrive autour de 9h30. Le ballet se met en marche. Préparation de la solution antiseptique, branchement des flexibles entre les cuves de 1000 et 500 litres et la pompe.

Madame Propre est là Tout va bien.

La pompe est mise en marche en douceur et tout doucement, le liquide passe de la cuve de 500 litres sans une oxygénation exagérée vers celle de 1000 litres.

Arrivé presque au fond, nous constatons que le débourbage est minime. Malgré la bonne température et les bons produits, la clarification du jus de raisin ne s'est pas faite. Mais la cuve sent bon et les arômes sont frais. La couleur du disque de surface entre les grosses bulles de CO2 est rouge et rosée. L'année prochaine, nous ajouterons une bentonite lors du foulage.

Cette année-ci aussi, les planche à roulette de Michel font fureur et soulever les cuves pour les déplacer devient une simple affaire.

Après le débourbage grossier, nous transvasons le volume de jus toujours en fermentation sauvage de la cuve de 1000 litres vers celle de 500 litres sans défaire le moindre flexible. En effet, la pompe possède non seulement un débit variable mais aussi une marche avant et une marche arrière.

Le jus est bien à l'abri dans tous ces tuyaux et ces cuves.

Nous remplissons la grande cuve inox de 500 litres à fond conique avec notre futur vin, si Dame Nature nous aide.

Le niveau de plexi grimpe comme la fièvre au corps.

Nous calculons pour la première fois le futur volume de vin à ce stade à 380 litres, oui mes amis, vous avez bien lu, 380 litres de jus.

Nous remettons la bourbe du fond des 2 cuves dans une des 4 touries de 80 litres pour la remplir à ras bord, les mettons ensemble avec la nouvelle tourie en plastique de 120 litres.

Direction armoire thermostatique pour produire dans 3 mois le futur Marc de Villers-La-Vigne. Les 5 barboteurs en place chantent directement et joyeusement de leurs doux roucoulements.

Puis c'est le tour de la cuve de 500 litres sur roulette qui rejoint le chai chauffé à 18 degrés en

chantonnant. RRRRR !

Malgré que le jus aie été sulfité hier à 1 g de métabisulfite de potassium par 10 litres et que la cuve aie fait une nuit dehors à 6 degrés, rien n'y fait. Le barboteur ronronne comme un chat devant un poêle à bois, colonisé pour l'instant par les levures sauvages.

#### **14) Chaptalisation**

La chaptalisation peut se faire simultanément car nous avons acheté du sucre de raisin, obtenu après concentration et rectification de moût de raisin en provenance de France. Il est exclusivement composé de glucose et fructose, les mêmes sucres que nos levures rencontrent à l'état naturel dans le raisin. Elles ne s'épuisent pas ainsi à transformer le saccharose... importée de betteraves en fructose et glucose. En outre, ce Sucren, de 64 degrés Brix, est facilement incorporable car déjà liquide. La chaptalisation peut se faire dès les premiers instants et en une fois.

Les mesures de densité faites au vignoble ce 9 octobre nous ont donné une densité de 1085. Ce qui nous donne un degré d'alcool prévu de 11 degrés. Nous décidons de chaptaliser de 1,5 degrés, afin d'obtenir un vin de 12.5 degrés espérés...

Une table indiquant les doses à incorporer aux moûts nous guide dans cette opération : pour passer de 11 degrés à 12,5 degrés, il faut rajouter 4 litres de Sucren par hectolitres. Facile, avec ce sucre-là. Cela nous fera 12 X 1 l litres de Sucren pour cette cuvée 2004, que nous incorporons dans le jus de Villers-la-Vigne en suivant la chaîne du Sucren...de main en main. Un Clos de Villers-La-Vigne 2003 ouvert pour l'occasion nous séduit. Il possède une robe rouge dense, un nez fruité. En bouche, il est long et puissant. Il tiendrait bien à table maintenant.

La Cuvée 2002 supporte moins bien le temps. Il sera rajouté au Marc...

Nos hôtes nous régalent avec un Gewurtztraminer de Jean-Paul Schmitt. Extraordinaire. Les mots nous manquent, tant la bouche est pleine.

Mais faut-il parler dans ces cas-là ?

Les Pierreux, Verschueren, André St., Michel M. nous quittent vers 12heures. Tout est propre. Paul-Henry range. Quelle méticulosité appréciée !

#### **15) Levurage et démarrage de la fermentation alcoolique**

Vers 12h00, **ce dimanche 17 octobre**, John m'aide à introduire des sels nutritifs très actifs FERMOSEL (Stassen Vin à Aubel).

Il s'agit d'un mélange de gel de silice, de bentonite activée, de phosphate d'ammonium bipotassique, de sulfate d'ammonium, de tartrate de potasse neutre et de vitamine B1. Les levures en sont très friandes. Une dose de 60 g convient pour 100litres.

Nous diluons 240 grammes dans un litre de jus en fermentation et nous les rajoutons à la cuve.

Puis nous préparons les 80 grammes de levure (20 g/hl) sélectionnée Souche MV93011, à partir de collection issue des Côtes du Rhône.

Cette levure des vins rouges pour primeur a été sélectionnée pour ses capacités à produire des arômes de type primeur : forte intensité de fruité, bonne persistance des arômes en bouche. La Vitilevure Primeur extrait également peu de composés phénoliques : les vins obtenus avec cette souche peuvent être consommés plus tôt.

John m'aide à les réveiller pendant 20 minutes dans un litre de jus de raisin tiède à 35 degrés.

Nous préparons le pied de cuve et ensemençons le moût 1/4 d'heure plus tard.

La cuve inox de 500 litres bulle de plus belle en quantité et en qualité : très finement.

A 13 heures, ce dimanche 17 octobre, le local de fermentation est bien occupé par la cuve de fermentation et les 5 touries de Marc de Villers...

Au travers des interstices, il dégage des odeurs de fruits frais rouges.

Bercé par le murmure des 6 barboteurs, mes visites au local sont autant d'incitations à la rêverie.

C'est que j'entendrais presque le chant des cigales dans les nuits méridionales.

Mais chut. Il faut toujours laisser les "Just Married" se retrouver un peu entre eux.

John et moi quittons nos hôtes et nous nous retirons sur la pointe des pieds. C'est que les 2 tourtereaux ont quelque chose à fêter. Et sans nous, s'il vous plaît !

A 23 heures 30, la campagne de Noirmont s'est endormie, la pluie est bien présente. Comme

moi qui pointe le bout de mon nez au chai. Cela m'a semblé long, 10 heures sans y aller. Je surprends en plein travail le local de fermentation alcoolique = L.F.A., pour les intimes. C'est le même que notre L.M.C., mais la température souhaitée n'est plus la même (18 degrés C) et l'opération qui s'y passe est tumultueuse.

Grâce à la cuve à chapeau flottant, la cuve ne crache pas (on dit en terme vinicole, ne chie pas).

La surface du jus en fermentation, du haut de notre cuve entrouverte l'ombre d'un instant, est très belle, et des millions de microbulles viennent mourir dans un ultime éclat.

A chaque bulle, une molécule de sucre disparaît.

Une molécule d'alcool apparaît. Qui a dit : Aaaaaaah !

Une autre molécule de CO<sub>2</sub> s'échappe, emportant avec elle un petit brin d'arôme fruité.

Vous n'imaginez pas la complexité du bonheur de votre serviteur du Chai, partagé entre son nez au-dessus du barboteur en pleine effervescence, pleurant les arômes perdus, son oreille réjouie par la douce mélodie des barboteurs au crépuscule de Noirmont et le bonheur du plaisir retenu... de déguster dans quelques jours les premières perles de la Cuvé 2004.

## **16) La fermentation alcoolique du Léon Millot**

La semaine de fermentation alcoolique s'est passée en 2 temps :

D'abord 3 jours par un fort bouillonnement, sous le gros barboteur au-dessus de la cuve inox à chapeau flottant. Les 5 touries du futur Marc de Villers semblaient vouloir compléter l'orchestre.

A qui mieux mieux, parfois en cœur. C'est qu'ils s'en donnaient à cœur joie, s'égosillant en crachant leur CO<sub>2</sub> parfumé aux arômes de Villers-la-Vigne.

La cuve est restée bien fraîche dans le L.C.A. : 19 degrés. Tout bon pour l'extraction des arômes fruités.

Puis, mardi matin tôt, un coup de tonnerre dans le chai de Noirmont : juste avant de prendre la route de Rotterdam, un bref contrôle du barboteur me laisse pantois : il est calme et le chapeau est retombé lourdement sur son siège. La symphonie semble terminée. Le rideau est baissé.

Il n'y a plus rien à voir. Circulez !

Pourtant le joint du chapeau flottant est bien gonflé et étanche, la température dans le chai est de 19 degrés.

Je décide de changer de barboteur et de revenir vers le modèle à petit siphon afin de mieux percevoir les rares bulles qui s'en échapperaient.

Debout sur le tabouret ce mardi matin tôt, je regarde désespérément le niveau qui ne cesse de rester immobile.

L'heure tourne et me voilà outre Moerdijk. Le karne melk arrose les broodmaltijd et brabantse tafel pour 2 longs jours.

Mais il n'y a pas que les fromages qui fermentent en Hollande pendant ces deux jours. Mon esprit aussi.

Je pense de suite à un arrêt de fermentation. Le jus est peut-être trop acide.

Nos nouvelles levures ont peut-être eu froid.

J'appelle Stassen Vins et leur demande de m'envoyer par la poste les levures elliptiques Bayanus spécialisées dans la reprise des fermentations arrêtées. Ce sont des levures finisseuses, capable de se développer dans un milieu riche en alcool.

J'appelle aussi Paul-Henry par delà le Moerdijk et lui demande de me faire deux mesures importantes à distance. C'est bon la technique, aussi dans ces cas-là.

L'acidité est de 6 g/l. Pas de danger de ce côté-là.

Quant aux sucres, il n'y en a PLUS ! La densité est de 1000.

Bon sang, mais bien sûr, tout a fermenté. Le jus s'est transformé en vin.

La vitesse de fermentation m'a surprise. Voilà tout.

Je demande à Paul-Henry de sortir la cuve au frais, pour protéger le vin en ralentissant les oxydations indésirables.

De retour **jeudi 21 octobre**, après 3 jours de fermentation, et 2 jours d'attente au frais, j'ai goûté avec Paul-Henry, le fidèle assistant, le premier verre de Villers-la-Vigne 2004 en fin de fermentation alcoolique. Il est rosé foncé, trouble, vivant.

Au nez, je retrouve les arômes maintenant quasi habituels, puisque c'est la cinquième année déjà que nous vinifions de cette façon. Encore fort verts, herbacés, raisins de Léon Millot

écrasés, mais déjà fruités et complexes.

En bouche, premières impressions de fruits, d'alcool bien présent et de ferments. Peu vineux cette année, en comparaison avec 2003... et pas trop de matière, un peu comme 2002.

Je décide de prendre un premier échantillon de notre cuvée 2004 et Paul-Henry a l'amabilité de remettre en marche le système logistique d'expédition des flacons en verre, dans leur boîte entourée de chips, pré-étiquetée, pré-timbrée et accompagnée de la carte avec les demandes que j'aurai à formuler.

Il le dépose ce jeudi 21 octobre à la poste et l'envoie à l'Institut Viti-Vinicole de Remich pour une première analyse complète.

J'appellerai lundi Madame Blum, pour l'informer de notre nouvelle cuvée et aussi pour essayer de la rencontre dans les prochaines semaines.

**Ce samedi 23 octobre**, comme la fin de la fermentation doit toujours être confirmée par une mesure de la densité du vin, je ponctionne 230 ml pour un essai de densité, les amène à 20 degrés et muni du pèse-liqueur de Poncelet confirme le résultat sans appel : 997 !

Les sucres sont donc quasi tous fermentés. Le jus de raisin s'est transformé en vin.

Marc De Brouwer inscrit dans son traité de vinification qu'il faut avoir une densité inférieure à 1000, idéalement 0.994 si l'on veut un vin de cave. (Pas de vin d'apéritif, ni de vin de dessert). L'acidité quant à elle est toujours de 6g/l.

Le vin, car il s'agit de vin peut bientôt subir son débourbage, soutirage et fermentation malolactique. ( s'il n'est pas sulfité !)

Vu la charge de travail liée à notre emploi, il nous semble difficile, à Paul-Henry et moi, de soutirer en semaine, et attendre une semaine de plus jusqu'au WE suivant est une mauvaise idée.

Les jus fermentés doivent être au plus vite séparés de leurs bourbes.

Laissons la température descendre cette nuit et soutirerons donc demain, dimanche 24 octobre.

J'appelle Ivan, Michel, et John.

Paul-Henry ne sera pas là. Il nous prête sa maison avec gentillesse.

### **17) Fin de la fermentation alcoolique du Regent et fermentation malolactique du Regent**

L'arrêt du bullage au travers du barboteur dans la petite tourie de 15 litres a été constaté ce **vendredi 22 octobre**. Soit après 11 jours de fermentation. Un témoin de choix m'accompagnait : Amaury.

Cette fin de bullage signifie aussi la fin de la fermentation alcoolique si les 2 mesures indispensables de contrôle de fin de fermentation sont positives. Ce sera aujourd'hui une première pour Amaury. Il trouve lui-même alors :

- une densité de 0,997. Il n'y a plus de sucre fermentable

- une acidité de 6 g/l

C'est donc bien du vin !

Lors de l'analyse organoleptique du bébé Regent nouveau, notre beau joli primeur, le vin paraît acide en bouche, malgré une acidité mesurée assez faible. Cela provient probablement du CO2 encore présent dans ce vin très nouveau.

Je suis également allé chercher chez Paul-Henry les ferments Malo Lactiques nécessaires au démarrage que j'espère "garanti" de la malo demain.

Stassen Vin de Aube nous procure 10 g de ferments nécessaires à la fermentation des 10 litres. Sur le paquet, on y trouve la mention connue de : température minimum de 18 degrés.

La tourie ayant fermenté dans le salon, bonjour les arômes, nous décidons de lancer la malo directement après un premier soutirage.

Amaury ouvre la première tourie y plonge délicatement le tuyau et la saignée commence vers la tourie de 10 litres que j'ai été chercher en catastrophe chez Juliette, puisque la semaine passée, une grande partie du matériel non nécessaire à la vinification du Léon Millot a été rentrée chez André et Juliette.

En effet, la malolactique doit se dérouler dans un volume adapté au contenu pour minimaliser l'oxydation. La pratique de l'ouillage devient, si nécessaire, indispensable.

Sans les bourbes présentes dans le fond de la tourie de 15 litres remplies avec 12 litres, nous n'avons aucune peine à remplir à ras la tourie de 10 litres.

La réaction est immédiate. De nombreuses microbulles s'élèvent du fond de la tourie pour

former des bulles instantanément. Le barboteur s'active à nouveau : 1 bulle toutes les 30 secondes.

Nous envoyons également **ce samedi 23 octobre** un échantillon du Regent à l'Institut viticole de Remich.

## **18) Deuxième soutirage du Léon Millot**

**Dimanche 24 octobre**, il fait chaud depuis une semaine : 15 degrés.

Quand j'arrive à 9h37, Michel, John et Ivan discutent déjà ferme sur le parking de Noirmont. Ils ont revêtu leur tenue de combat de soutireur. En un mot, s'il vous plaît.

Surtout à cette heure là.

Les 7 minutes de retard, je les dois à l'eau chaude que j'ai du emmener de Cortil vers Noirmont puisque la maison de Noirmont est fermée et que le Chemipro (désinfectant) a besoin de chaleur pour être 10 sous.

J'en ai profité pour prendre 4 verres, un tire-bouchon et 1 bouteille de Côtes du Rhône au cas où nous terminerions à l'heure de l'apéritif. Nous aussi nous avons besoin de chaleur pour être 4 sous.

Nous nettoyons précautionneusement la cuve en inox de 1.000 litres avec la solution préparée.

Puis nous soutirons délicatement, à faible débit le vin qui passe de la cuve de 500 litres pour aller vers la cuve de 1000 litres. Sans remous. Tout en douceur au travers de notre belle pompe inox à débit variable. Pardon du peu.

Une couche rosée collante de 3 cm repose tranquillement dans le fond de la cuve.

Nous la laissons bien dormir pendant que nous transvasons le jus clarifié. Il est d'un beau rouge clair, légèrement trouble.

Les vapeurs enivrantes nous prennent et nous reprennent. Quelques gauloiseries fusent. Des têtes disparaissent dans les hublots. On rit.

Puis nous nettoyons la cuve de 500 litres.

Les raccords et tuyaux achetés en même temps que la pompe font merveille.

Les bourbes sont rajoutées aux touries de notre futur Marc.

Nous dégustons pour la première fois ensemble le vin brut de coffrage de Villers, Cuvée 2004.

- le vin est trouble. De très fines particules sont encore en suspension.

- la couleur est assez foncée

- le vin paraît encore un peu acide en bouche, malgré une acidité mesurée assez faible. Cela provient probablement du CO2 encore présent dans ce vin très nouveau.

- Il est très fruité, et prometteur.

- il est alcoolisé et court en bouche

- Les odeurs herbacées sont quasiment absentes...

- le second verre du fond de la cuve semble meilleur que le premier, du haut de la cuve.

Est ce nous qui avons ou le vin qui a changé ?

Pourvu que cela dure.

Nous remplissons à nouveau la cuve de 500 litres bien au-dessus de la moitié, environ 350 litres.

Nous abaissons le chapeau flottant au niveau du vin car pour la malolactique, il est demandé de minimaliser la surface d'oxydation, et le munissons de son barboteur à bille.

Nous fermons le local de fermentation malolactique et plaçons le chauffage sur une consigne de 20 degrés pendant une nuit.

C'est qu'il faut ensemercer les bactéries dans un vin à 20 degrés demain matin ou ce soir, dépendant du retour de Paul-Henry.

En effet, les bactéries sont dans le frigo de Chantal et Paul-Henry dans la maison fermée à clé.

A quatre dans le garage, autour du chapeau flottant de la cuve de 1000 litres comme table de bistrot, nous nous réchauffons le cœur après avoir réchauffé le corps. Pitou, pardon John, nous fait déguster un de ses chefs d'œuvre, son "Clos du Gris Moulin" Cuvée 2003, un assemblage de Müller Thurgau (Rivaner), Chasselas, Phœnix et Pinot blanc superbement vinifié. Fruité et gras. Brillant et vite bu...L'étiquette est belle dans sa sobriété, le vin est grand et riche dans sa complexité. C'est quand même bien mieux que l'inverse.

Je sors la bouteille de Côtes du Rhône blanc, un Rasteau s'il vous plaît, grand et superbe. Il nous conquiert par ses arômes subtils de Marsanne, Roussanne et Grenache blanc. Nous ouvrons comme à l'accoutumée enfin quelques Clos de Villers-la-Vigne Cuvée 2002 qui ont mal traversé la chaîne du froid et qui pétillent comme les autres, car nous en aurons bientôt besoin pour les ajouter au futur Marc.

A la troisième, nous nous arrêtons religieusement : ah cette troisième bouteille de 2002 ! Superbe. Le Primeur a pris de la bouteille et cela lui va bien. Il est puissant, charnu, typé, franc et gras. Belle leçon pour les années futures. Bien garder au froid quelques bouteilles... Quelle matinée mes amis !

### 19) fermentation malolactique du Léon Millot

Un petit brin de théorie ne fait de tort à personne. (Vous retrouverez les données dans ma bible, le traité de Vinification - Marc De Brouwer)

Le vin est le résultat de la fermentation d'un jus sucré et acide.

L'un des principaux acides des jus de raisin et des jus de fruits est l'acide malique (malique vient de malus : pommier).

Cet acide, caractéristique des jus de pomme apporte au vin sa verdeur.

La seconde fermentation du vin est due à la présence de cet acide. Elle résulte de sa fermentation en acide lactique (de lactum : lait). Cette transformation est réalisée par des bactéries nommées bactéries lactiques.

La réaction globale peut s'écrire :

Acide malique -> Acide lactique + Acide Carbonique

1 g    0.67 g    +        0.33 g    Cette réaction entraîne une diminution de l'acidité du vin, puisque l'acide carbonique se transforme rapidement en eau et en gaz carbonique.

Seul reste dans le vin l'acide lactique; une des fonctions acides a donc disparu.

Il en résulte un double avantage :

- l'acidité du vin diminue ; l'acidité due à l'acide malique est réduite de moitié
- le goût du vin est modifié ; l'acide lactique agresse moins le palais que l'acide malique.

Lors d'une vinification en rouge du raisin, la fermentation malolactique est toujours recherchée. On vise à ce que la totalité de l'acide malique soit transformée.

Les bactéries lactiques ont été découvertes à la fin du 19<sup>ème</sup> siècle par Gayon.

Du temps de Pasteur, on croyait que cette fermentation était la reprise tardive de la fermentation alcoolique. C'était la "Pousse" maladie qui affectait les vins blancs mais qui était favorable aux vins rouges.

Il existe deux sortes de bactéries lactiques qui peuvent se rencontrer dans les vins : des coques de formes ovales (Pediococcus, Leuconostoc) et des bacilles en forme de bâtonnets (lactobacillus)

Dans les régions du Nord, ce sont les coques qui dominent.

Nous avons utilisé ce **dimanche soir 24 octobre** à 21h15 les 2 paquets de Vitolactic F Barrique produites par Lallemand S.A. (St Simon en France) et distribués par Martin Vialatte Œnologie d'Épernay. Ces 2 doses nous proposent la quantité nécessaire d'Oenococcus oeni (Un nom comme cela prononcé à voie haute fait sourire...et en jette un coup en soirée au coin du feu entre amis. Essayez un soir ! ) pour 5 hl.

Diluées dans 10 cl d'eau minérale maintenue pendant un quart d'heure entre 20 et 30 degrés, et les voilà réveillées.

21h45. Paul-Henry ouvre le chapeau. Une délicieuse odeur de confiture de fruits rouges envahit le local de fermentation malolactique. Pour info, c'est toujours le même...que celui de macération carbonique et de fermentation alcoolique.

En couple, soudés coude à coude la tête au-dessus du disque rouge du haut de la cuve, la pompe dans une main, la lampe de poche entre les dents, le mélangeur de l'autre main, le bocal entre les doigts, Paul-Henry et moi ensemençons.

Si les facteurs suivants sont respectés, la fermentation se déroulera au mieux, dans un environnement qui plaît à nos organismes vivants, nos amies les bactéries.



- Dans la pratique, la fermentation lactique se déroule bien si la température se situe entre 18 et 27 degrés. La température à cet instant dans le chai est de 20 degrés.

- Les bactéries n'ont pas besoin d'aération, sauf pour créer les maladies du vin.

Lechapeau flottera sur le vin.

- Le degré alcoolique du vin : idéalement, il doit se situer entre 10 et 13 degrés.

- le pH du vin : L'Institut viti-vinicole de Remich me renseignera à ce sujet : nos bactériestravaillent idéalement à un pH au-dessus de 3 et inférieur à 4.

- La présence de sulfite dans le vin retarde le déclenchement de la malo.

Notre vin n'est plus sulfité depuis le pressurage. Il est donc peu protégé et la malo doit

s'enclencher rapidement...

- Les bactéries lactiques ont besoin de plusieurs vitamines et de 18 acides aminés.

La macération pelliculaire et un débouillage intense favorisent la malo. Dans les moûts très clairs, les levures produisent des mannoprotéines qui favorisent ultérieurement le développement des bactéries lactiques.

Les levures apportées au moût peuvent retarder et parfois même empêcher le démarrage de la malo. Tant qu'une levure est active le développement des bactéries est bloqué. On dit que la fermentation alcoolique inhibe la fermentation malolactique. Les deux fermentations ne se produisent jamais en même temps même si la seconde suit la première de très près et ne permet pas au vinificateur de se rendre compte qu'en réalité deux fermentations se succèdent. Nous oui, grâce à l'analyse de Madame Blum de Remich.

On se rend à ce moment compte du pourquoi des opérations précédentes apportées à notre vin.

Christophe