

Vinification 1999

La vendange s'est faite à la Saint-Hubert, le week-end froid et ensoleillé des 16 et 17 octobre 1999. Trois types de raisins ont été récoltés et pressés sur place par Jean-Louis, Jean et Christophe :

- 1) le 9110 de Gembloux, l'hybride blanc à jus blanc de chez Jean Leboutte : environ 15 kg
- 2) le Léon Millot, l'hybride noir à jus rouge de notre vignoble de l'abbaye : environ 5 kg
- 3) le raisin noir à jus rouge de la Porte de Bruxelles : environ 10 kg

Les 3 cépages ont été vinifiés "en blanc", c'est-à-dire sans macération préalable. Seul le jus obtenu après pressurage des raisins est mis en fermentation. Le raisin blanc de Jean a été éraflé et trié pour ne garder que les beaux grains.

Le pressurage s'est fait sur la petite presse mécanique verticale à vis sans fin de façon grossière à travers une toile de jute, si bien que du fruit s'est retrouvé dans le moût. Une tourie de 15 litres a été utilisée et remplie avec 9 litres de moût.

Par manque de temps et de main d'œuvre, les raisins noirs du vignoble et de la Porte de Bruxelles n'ont pas été égrappés (=éraflés).

Des raisins trop mûrs et des moisissures ont été laissés.

Le pressurage manuel sur la petite presse verticale à vis sans fin s'est fait à travers de bonnes étamines, filtrant ainsi correctement le moût. Une tourie de 10 litres a été utilisée, remplie avec 7 litres de moût.

Les teneurs en sucre, mesurées par le densimètre indiquaient une valeur de la densité de 1.090, valeur nécessaire et suffisante à la vinification. En effet, cette valeur correspond à 210 g de sucre par litre de moût. Ce qui donnera un taux variant de 11,2 à 12,4 % d'alcool suivant le type de vin. La chaptalisation (addition de sucre dans le moût) n'a donc pas été nécessaire.

L'acidité des moûts a été mesurée et les valeurs trouvées étaient fort élevées : 13 g d'acidité pour le blanc et 12 g d'acidité pour le rouge. Le traitement du moût par le Carbonate de Calcium a permis de réduire l'acidité aux valeurs souhaitées : 9 g pour le blanc et 8 g pour le rouge. Le moût a été sulfité à une dose de 0.5 g de métabisulfite de potassium pour 10 litres afin de protéger le vin des altérations microbiennes.

Des levures Kitzinger (de type Bougogne pour le rouge et Steinberg pour le blanc) ainsi que des sels nutritifs (1 g pour 10 litres) ont été ajoutés après le débourbage afin d'assurer un bon déroulement de la fermentation.

Le 18 octobre a débuté à Cortil-Noirmont la fermentation principale dans les 2 touries fermées par un barboteur.

La tourie de rouge a été maintenue entre 18 / 22 degrés (nuit / jour).

La tourie de blanc a été maintenue entre 18 / 20 degrés (nuit / jour).

Durant les 5 premiers jours, beaucoup de gaz carbonique fut émis par suite de la fermentation en cours. Les bulles, bien présentes dans les deux touries, se sont échappées par la bonde aseptique de la tourie rouge durant cette même période, provoquant des petits bruits de digestion gastrique bruyante dans le salon...

Cependant, aucun bruit ne s'est fait entendre dans la tourie de blanc. Cela est probablement dû au grand volume libre du rapport 9/15... ou à une légère fuite au barboteur.

L'arrêt visible de la fermentation principale s'est passé à la fin de la première semaine. Le 14 novembre 1999, soit un mois après le pressurage, a eu lieu le premier soutirage. Et les premiers tests.

Tourie rouge : le moût s'est transformé en vin. Il est clair et de belle couleur rosée soutenue. L'acidité est tombée à 7,5 g. la densité est de 1.005. Il titre 11,5 degrés d'alcool. Au nez, il dégage une odeur nette de soufre. En bouche, le vin est très vert et très acide.

Tourie blanche : le moût s'est transformé en vin. Il est clair. L'acidité est tombée à 8 g. La densité est de 0.995. Au nez, il dégage des parfums de fleurs blanches et de cannelle. En bouche, c'est un vin nouveau, pratiquement prêt à boire. Jean est surpris du résultat de ce fruit qu'il connaît bien.

Le soutirage s'est fait dans 2 nouvelles touries de 10 litres. Nous avons pratiqué l'ouillage, opération qui consiste à remplir les cruches et à les garder toujours pleines.

Pour le rosé, nous avons ajouté 3 litres d'Elbling rosé de chez Mr. Pundel (Luxembourg) et pour le blanc, 2 litres d'Elbling des Caves St-Martin (Luxembourg).

Les 2 touries fermées par un barboteur ont été descendues le même jour dans la cave de Christophe à Cortil-Noirmont.

Jean-Louis De Coen - Jean Leboutte - Christophe Waterkeyn