

Vinification 2001

1) Vendange

La vendange s'est faite le 14 octobre 2001, un an jour pour jour après celle de 2000. La rosée du matin perlait encore sur les mailles des filets de protection, ce matin à 9h30 lorsque les premiers vendangeurs enfoncèrent la lourde porte rouillée du Clos de Villers-La-Vigne.

L'été 2001 avait été tout simplement fabuleux et les vigneron belges rêvaient déjà de Provinces septentrionales.

Le brusque retour à la réalité du mois de septembre avec ses 168 litres de pluie par mètre carré de terroir en ces 18 premiers jours du mois avait ramené la passion à la raison.



Le raisin pourrissait sur pied et la date de vendange fut le résultat d'un compromis entre la qualité sanitaire, le sucre et l'acidité. Tout compte fait, une solution très belge où les démineurs se sont appelés "réfractomètre", "titration" et "égrainage".

Le soleil des 2 premières semaines d'octobre nous avait déjà presque rendu notre optimisme et notre bonhomie légendaires, et les prévisions météo post 14 octobre sonnèrent le glas d'une semaine de plus sur pied.

Ce 14 octobre, après avoir enlevé nos filets protecteurs, les mesures effectuées donnèrent une teneur en sucre et donc une densité variant de 1060 à 1080 pour les meilleures grappes et une acidité comprise entre 9 g/l et 14 g/l.



Le soleil promis s'était montré généreux jusqu'au milieu de l'après-midi. Vers 15 heures, une petite pluie vint interrompre notre déjeuner sur lie. Les vigneron s'étaient tous donné le mot et ce furent 80 mains avides de touchers viticoles qui vendangèrent et surtout égrainèrent toute l'après-midi méticuleusement les grappes de Léon Millot gonflées de jus.

En effet, la macération carbonique, transformation merveilleuse qui nous donnera notre "Primeur 2001" à la mi-janvier 2002 exige, sans aucune concession, une qualité sanitaire des grappes de raisins irréprochable.

Aussitôt dit, aussitôt fait.

Les perce-oreilles, araignées, coccinelles et insectes en tout genre, cachés entre les baies, furent délicatement éloignés et réinstallés dans leur habitat naturel. Les ciseaux, maniés avec la dextérité de chirurgien de la vigne, enlevèrent un à un, les baies d'aspect douteux. Ne parle-t-on pas d'ailleurs de taille chirurgicale ? Nos espérances, même les plus optimistes furent dépassées. Vers 15 heures, 4 cuves de 80 litres furent amoureusement remplies avec 200 kg de raisins non égrappés et triés sur le volet.

2) La macération carbonique

A 17 heures, ce dimanche 14 octobre, les 4 cuves firent leur entrée dans le local de macération carbonique de Cortil dans une ambiance tropicale de 24 degrés.



Comme le raisin était très beau, nous n'avons pas sulfité à ce stade.

Les cuves ont été remplies de gaz carbonique (CO₂) et pendant 48 heures, un appoint en gaz fut nécessaire. Le fruit consomme du gaz. Puis, il se met à dégager du CO₂. Les couvercles furent alors munis de leurs barboteurs. Pendant les 4 jours qui suivirent, de petites bulles et une légère surpression traversaient les barboteurs. Le métabolisme anaérobie qui consiste en des transformations internes réalisées par les enzymes du raisin faisait son œuvre.



Samedi 20 octobre vit la fin de la macération carbonique.

3) Eraflage et Foulage

Samedi 20 octobre nous ouvrons les 4 cuves. Le raisin est beau et sanitairesment impeccable. En bouche, nous comparons le Léon Millot fraîchement cueilli de Jean et celui du vignoble qui a subi une semaine de macération carbonique. La différence est frappante. L'acidité est faible, le raisin macéré est doux et légèrement alcoolisé. Il est TRÈS agréable en bouche.

Nous étrennons notre nouvel outil : l'égrappoir/fouloir.

La théorie nous vient à nouveau de mon livre de chevet que je n'arrêterai jamais de relire. Certain appellerait cela "ma Bible" : Traité de Vinification de Marc De Brouwer, chez CEP vdgq Editeur.

L'éraflage ou l'égrappage consiste à séparer les grains de raisin du reste de la rafle. Le principal avantage est de ne pas apporter au moût les tanins astringents et les arômes herbacés de la rafle, perceptibles surtout avec les raisins d'hybrides. Il limite également les pertes en alcool et en matières colorantes qui diffusent dans la rafle. Le foulage consiste à faire éclater les baies de raisin tout en évitant d'écraser les rafles ou les pépins.



L'intérêt du foulage est qu'une grande partie du jus est libérée. Le pressurage est facilité. En outre, le contact entre le jus et pellicule rend efficace l'ajout de produits additionnels, comme le sulfite et l'antipectine. Les matières colorantes et les tanins diffusent dans le milieu liquide en cours de macération.

Dans l'égrappoir / fouloir acheté, les grappes passent entre deux cylindres tournant en sens inverse dont l'écartement est réglé de sorte que les baies soient déchirées, écrasées sans que les pépins et la rafle ne le soient.

Les grappes foulées tombent dans un cylindre perforé de sorte que seuls jus, pépins et peaux passent au travers. Un mécanisme entraîne les rafles qui sont expulsées d'un autre côté.

4) Pressurage

Après avoir égrappé et foulé les 180 kg de Léon Millot, nous étrennons notre deuxième jouet tout neuf : le pressoir à ballon. En effet, il faut maintenant séparer la phase solide (le marc) de la phase liquide (le moût).



Nous nettoyons tout le matériel vinaire avec une solution sulfitée à 2 %.
La presse achetée permet de remplir 80 l de fruits en une fois.

En 3 campagnes de pressurage, tout le fruit égrappé et foulé est pressuré.



La presse est douce. Le gâteau restant(marc) contient encore du jus. Mais les pépins restent intacts et le jus est d'une douceur à faire pâlir plus d'un confiturier...

Le rendement de la presse n'est donc pas des meilleurs mais la qualité du jus en est à ce prix. Nous obtenons 90 litres de moût. Cela nous ferait peut-être bien 100 bouteilles ?

5) 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 de 9 g/l et décidons de ne pas désacidifier. Le sac de Carbonate de Calcium restera fermé.

6) Débourage

Que de nouveautés cette année ! Un égrappoir/fouloir, une presse à ballon et maintenant un débourage. La théorie nous vient à nouveau de ma Bible œnologique (voir ci-dessus).

Les moûts qui n'ont subi aucune fermentation subissent avantageusement 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 débouillage réussit mieux à basse température (10 à 15 degrés). Le jus sorti du pressoir est remis dans 2 cuves de 80 litres qui ont servi à la macération carbonique. Pour éviter un départ précoce de la fermentation par les levures sauvages qui annuleraient tous les effets positifs du débouillage, le jus doit avoir été sulfité et maintenu à température basse.

Nous sulfitions à raison de 0,5 g de métabisulfite par 10 litres, soit 5 g au total. Les 2 cuves sont maintenues à l'extérieur à une température de 12 à 14 degrés pendant 24 heures, du samedi 17 h jusqu'au dimanche 21 octobre 17 heures.

7) Produits additionnels au débouillage

C'est lors du débouillage, 6 heures après avoir sulfité le moût (pour nous, ce fut vers minuit...), 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. 6 heures car il faut attendre que le sulfite se soit en grande partie combiné aux éléments pulpeux car ce produit entrave l'action de la pectinase. Les enzymes pectolytiques sont apportés à la dose de 6 g par 10 l pour casser les longues molécules des pectines. Ils proviennent de chez Stassen/Aubel sous le nom Endozym Pectofruit (60 ml / 100 l).

8) Premier soutirage

Après le débouillage, nous soutirons pour la première fois les 90 litres de moût hors des 2 cuves ce dimanche 21 octobre. Jean et Jean-Louis sont d'une grande aide. Soulever les cuves afin de soutirer par gravité n'est pas une mince affaire. Nous recueillons 80 litres pré-clarifiés et remplissons 2 touries de 54 litres de volume avec 40 litres de moût chacune.

La chaptalisation se fera plus tard. Nous allons d'abord permettre aux levures de transformer une partie des sucres du fruit (glucose et fructose) avant de les nourrir de saccharose... importée de betteraves.

9) Sels nutritifs

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 60 g convient pour 100 litres.

10) Levurage et démarrage de la fermentation alcoolique

Nous préparons les 3 paquets de levures Lalvin Actiflore Primeur dans un bol d'eau tiède à 30 degrés avec 5% de sucre et ensemençons le moût ce dimanche 21 octobre vers 18 heures. Les 2 touries se mettent à buller directement. Elles sont mises dans une pièce à 18 degrés.

11) Chaptalisation

Les mesures de densité faites au pressurage nous ont donné une densité de 1070. Ce qui nous donne un degré d'alcool prévu de 8,7 degrés. Nous décidons de chaptaliser de 3 degrés, afin d'obtenir un vin de 11.5 degrés espérés...

Cela nous fera donc 3 X 18 g/l de sucre rajouté. Comme nous avons 80 litres, nous

rajouterons au total 4,320 kg. Nous décidons de le faire en 2 fois.

Ce lundi 22 octobre, nous interrompons le bullage, ouvrons les touries, en profitons pour boire une lichette de nectar et introduisons dans chaque tourie 1 kg de sucre pré-dilué dans 1 litre de moût. Mmmmm ch'est bon, cha !

Ce mardi 23 octobre, nous introduisons de la même manière 1,160 kg de sucre pré-dilué dans chaque tourie.

12) Fin de la fermentation alcoolique

L'arrêt du bullage au travers du barboteur a été constaté ce mercredi 31 octobre sur l'une des 2 touries. Soit après 10 jours de fermentation. Un témoin de choix m'accompagnait : Jean-Louis.

Cette fin de bullage signifie aussi la fin de la fermentation alcoolique si les 3 mesures indispensables de contrôle de fin de fermentation sont positives :

- la densité est de 0,997. Il n'y a plus de sucre fermentable
- le taux d'alcool est de 12 degrés
- l'acidité est de 7,5 g/l

C'est donc bien du vin !

3 surprises lors de l'analyse organoleptique du bébé nouveau, notre beau joli primeur :

- le vin est trouble. De très fines particules sont encore en suspension. Au frigo, après 2 jours, l'échantillon est presque clair.

- la couleur est assez pâle. Nous le savions à l'avance, puisque les opérations d'égrappage, de pressurage doux et pneumatique, le débourage et l'antipectine font perdre de la couleur à notre cépage teinturier

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

Comme la deuxième tourie est toujours en fermentation, je décide d'attendre encore 1 jour ou deux avant de démarrer la fermentation malolactique sur les 2 touries simultanément.

Ce vendredi 2 novembre, le barboteur de la première tourie est toujours calme tandis que celui de la seconde laisse échapper une bulle toutes les minutes.

Les mesures faites ce jour sur la deuxième tourie nous donnent de très bons résultats :

- la densité est de 0,996. Il n'y a plus de sucre fermentable
- le taux d'alcool est de 12 degrés
- l'acidité est de 7,0 g/l

L'analyse organoleptique nous donne un vin légèrement trouble, rouge pâle. En bouche, il éclate de fruits rouges, il est très long en bouche et semble fort alcoolisé. Malgré ses 7 g/l, il semble fort acide en bouche. Les odeurs herbacées sont quasiment absentes...

Ce vendredi, je suis également allé chercher les ferments Malo Lactiques nécessaires au démarrage que j'espère "garanti" de la malo demain.

Stassen Vin de Aubel nous procure 100 g de ferments nécessaires à la fermentation de 100 litres. Sur le paquet, on y trouve la mention connue de : température minimum de 18 degrés. Nous rentrerons les touries avant de lancer la malo.

13) Deuxième soutirage

Puisque nous soutirerons demain, je décide de sortir les 2 touries dehors pour une longue nuit froide. J'ai également appris dans la vie qu'il fallait parfois demander la lune, surtout pour un soutirage. La clarification en serait dès lors améliorée.

Température extérieure cette nuit du 2 novembre :

Max. : 9 degrés

Min. : 2 degrés

Les conditions sont optimales : même la pleine lune est au rendez-vous.

Samedi matin, après les habituels travaux au vignoble, j'appelle Jean-Louis pour m'aider à soulever les touries. Il est difficile de soutirer seul quand les volumes dépassent les 20 litres.

Nous posons les 2 touries de 54 litres remplies aux trois quarts en hauteur, les sortons de leur panier afin de vérifier la quantité de dépôts au fond des touries. Une couche rosée de 3 cm repose tranquillement. Nous la laissons bien dormir pendant que nous transvasons le jus clarifié. Il est d'un beau rouge clair, légèrement trouble.

Nous remplissons 3 touries : 50 litres, 20 litres et 10 litres à ras bord, car pour la malolactique, il est demandé de minimaliser la surface d'oxydation.

C'est au tour de Jean L. de venir à mon secours samedi soir en achetant à 18 heures à Marbais la dame-jeanne de 10 litres qui me manquait. Merci à toi.

Ceci nous donne une première approximation de plus en plus fiable de 80 litres, c'est-à-dire 106 bouteilles max. (Attention : nous devons encore soutirer 1 fois, puis filtrer).

Nous rentrons les 3 dames-jeannes au chaud à 20 degrés.

14) fermentation malolactique

La fermentation malolactique doit se dérouler à une température comprise entre 18 et 22 degrés.

Comme les ferments malolactiques ne sont vraiment efficaces qu'à partir de 18 degrés, j'ai dû attendre jusqu'au dimanche soir 22 heures avant de constater une température de 18 degrés au sein des dames-jeannes.

Ce dimanche 4 novembre, j'aiensemencé les 3 touries avec respectivement 10, 20 et 50 grammes de ferments. La réaction est immédiate. Une infinité de microbulles s'élèvent du fond de la tourie pour former des bulles instantanément. Le barboteur s'active à nouveau intensément : 1 bulle toutes les 3 secondes, au début.

Ce mardi matin 6 novembre, les 3 barboteurs bullaient gentiment à une température

de 19 degrés.

Une fois encore, je ne pus résister à l'envie irrésistible de goûter et regoûter notre beau joli primeur. Il faut bien arriver le plus près possible des estimations volumétriques de notre cuvée 2001 et aider quelques devins.

Le Clos de Villers-la-Vigne Primeur m'a offert un nez intense, juvénile, avec des arômes de cerise, groseille, pamplemousse rose, et une touche d'épice. Le début de fermentation malolactique lui donne une bouche déjà plus ronde, presque charnue, assez légère pour un hybride rouge et belge, une surprenante fraîcheur due à une pointe d'acidité de bon aloi. Peu ou pas de tanins et une longue finale fruitée et alcoolisée...

Sur base d'un barboteur tranquille, d'une acidité constante à 6,5 g/l, d'un taux d'alcool de 12 degrés et d'une densité de 0.996, j'ai estimé que notre bébé avait fini sa malo, ce dimanche 9 décembre 2001, soit 35 jours après le déclenchement de la malolactique.

Les 3 touries sont restées pendant ces 35 jours à une température comprise entre 17 et 20 degrés, températures recommandées pour la fermentation malolactique. J'ai à nouveau appelé Jean-Louis pour venir m'aider à porter les touries vers le lieu du deuxième soutirage où le jeu de transfert entre dames-jeannes pleines et dames-jeannes vides ne fut pas des plus aisé.

Nous avons séparé le vin clair, brillant, limpide des lies et bourbes collantes, troubles et dangereuses. En effet, il ne faut pas attendre longtemps avant la fin de la fermentation si on veut éviter que les levures et bactéries sauvages ne viennent coloniser le précieux breuvage. Piqûre acétique, odeur de mercaptan, voilà les beaux noms de ces maladies contagieuses que notre bébé pourrait attraper.

Dans ce but également, j'ai ajouter le métabisulfite de Potassium à raison de 1,5 g / 10l, le mettant ainsi à l'abri du moins je l'espère. Cette dose de 1,5 g / 10 l est donnée comme maximum à ne pas dépasser.

Avec beaucoup de labeur, nous avons rempli 3 touries de 54, 20 et 10 litres de vin vif et gouleyant. Un vin de soif. L'ouillage s'est fait dans la petite tourie de 10 litres où un complément de 2 litres de pinot noir de chez notre ami Hugo Bernar fut nécessaire. Nous verrons le résultat. L'idée est de numéroter de 1 à 112... les bouteilles afin de savoir de quelle dame-jeanne elles proviennent. Cela s'appelle chez les grands le traçage !

15) Mise en cave

Ce dimanche soir 9 décembre 2001, les 3 dames-jeannes sont descendues à la cave de Cortil à une température ambiante de 10 degrés où le vin se reposera après avoir travaillé intensivement pendant près de 2 mois à pousser des bulles de CO2 à travers des barboteurs. Il l'a bien mérité, ce repos du guerrier.

16) Clarification

Le 6 janvier 2002, fête des rois, après un petit mois de repos, les 3 touries sont remontées précautionneusement. Il y a un dépôt important de bitartrate dans le fond des 3 dames-jeannes. Ce dépôt s'enlèvera facilement au jet d'eau.

Le vin est clair. Nous ne le collerons donc pas mais le filtrerons au travers du filtre 6 plaques. En effet, nous souhaitons un vin brillant, limpide dans sa bouteille alsacienne en verre blanc transparent. Nous enlevons également ainsi les impuretés, les levures et bactéries mortes.

Hedwige, Guy, Jean, André St., Jean-Louis viennent m'aider à porter, soutirer, nettoyer, filtrer. Nous mettons les 6 plaques filtrantes du bon côté. Nous débloquons le rotor de la pompe, nous faisons passer 54 litres d'eau acidulée pour ôter le goût de cellulose transmis aux premiers litres filtrés, nous faisons passer 6 litres de vin rouge afin de pousser l'eau hors du filtre, puis enfin nous démarrons la filtration de la première dame-jeanne de 54 litres.

Le vin est frais et vif. Nous le dégustons enfin ensemble, autour de la fève des rois. Au nez, il est marqué de l'empreinte caractéristique du Villers-la-Vigne 2000, son prédécesseur.

Il est long en bouche, soutenu par un degré d'alcool bien présent. Il possède des notes prononcées de fruits rouges. C'est un vin de soif qui devrait plaire...

Après une descente mouvementée à la cave, bénie par le saint patron des vignerons, les 3 dames-jeannes reposent maintenant jusqu'à la Saint-Vincent, ce 26 janvier 2002, où nous embouteillerons en présence de toute la Confrérie les 112 bouteilles... dans le site même de l'Abbaye. Ce vin, comme écrit sur les bouchons, est une véritable Mise en Bouteilles à l'Abbaye.

A suivre

Christophe