ELEVAGE DES VINS

L'Âme du Musée Vigneron

7 A – ELEVAGE DES VINS

Première cave de Beaurenard construite par mon grand-père Henri, surnommé « Mir », en 1932.

Paul Coulon, en 1977, en train de préparer un collage au blancs d'œufs.

La même cave en 2000 , équipée de

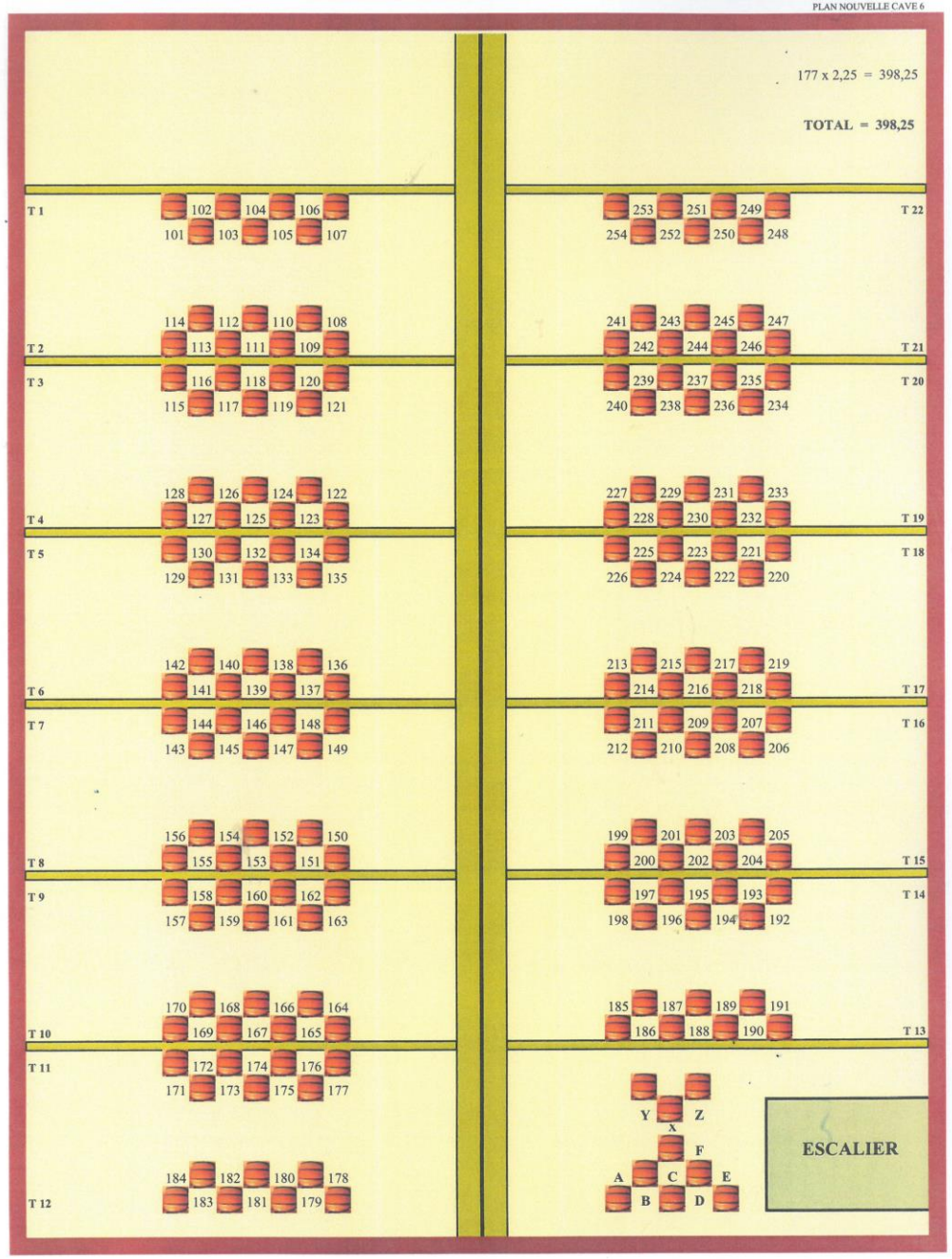
- *7 foudres de 30 hl*
- *11 foudres de 12 hl*
- *33 fûts de 2,25 litres*
- *Capacité = 416,25 hl*

ELEVAGE DES VINS

CAVE DE VIEILLISSEMENT souterraine, construite en 2008, 177 fûts de 2,25 litres = 398,25 hl

PLAN NOUVELLE CAVE VIEILLISSEMENT

PLAN NOUVELLE CAVE 6



FERMETURE DES FOUDRES

Autrefois on enduisait laborieusement les portes des foudres avec du suif.
C'est ce que fait minutieusement Daniel Coulon.
Désormais, les portes – parfaitement étanches – sont en inox.

DETARTRAGE DES FOUDRES

Il faut parfois rentrer dans les foudres pour les détartrer.
A deux conditions :
Avoir la ligne,
Ne pas craindre le « coup de foudre », comme on dit dans le jargon vigneron. A ne pas prendre dans son sens habituel : d'amour subit… mais vise plutôt la claustrophobie et la crainte morbide des espaces fermés.

Grattoir servant à enlever la gravelle ou racler finement le bois.
La gravelle c'est le tartre déposé par le vin à l'intérieur des futailles. La couche peut avoir jusqu'à deux centimètres d'épaisseur.

LA BARRIQUE, FÛT, TONNEAU, PIÈCE

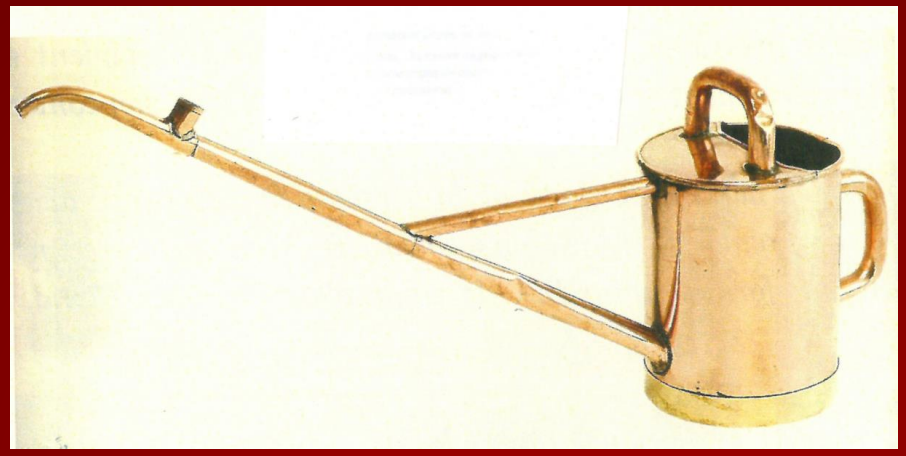
L'élevage des vins en fûts de chêne est à la mode partout dans le monde, à Beaurenard nous avons toujours pratiqué cet élevage en fûts et en foudres.
La découverte de la courbure des végétaux ligneux par le chauffage devait permettre de trouver le moyen de lui fournir sa forme arrondie, condition essentielle de sa résistance.

CHAÎNE POUR LAVER LES FUTS

Après avoir mis dans le fût un seau d'eau et la chaîne, on le saisissait à chaque extrémité, pour le lever tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, tout en le faisant tourner, afin que la chaîne racle les douelles à l'intérieur.

Le bruit agréable du lavage des tonneaux retentit encore à mes oreilles.

L’OUILLOIR



D’où vient ce mot « ouiller » ?

De l’ancien français « aouiller », remplir jusqu’à l’œil, jusqu’à la bonde, remplir le tonneau à mesure que le vin s’évapore. L’ouillage est une opération essentielle pour éviter l’acescence, ou « piqûre » ou « maladie de l’aigre ».

L’ouillage se pratiquait autrefois avec un ouilloir en cuivre (ci-dessus), il sont désormais en inox.

Victor Coulon, responsable de la cave ouille fûts et foudres; tous les 10 jours, pour compenser l’évaporation qu’on appelle si joliment à Cognac « La part des anges »…

Les anges, doivent également consommer un peu de vin … avec la bénédiction du Pape… à Châteauneuf…

AMMONITE

Nous ne pouvons examiner en détail mon impressionnante collection de fossiles. J'ai choisi cette ammonite.

L'ÉTUVEUSE

C'est un générateur de vapeur pour étuver les futailles.

ÉTUVAGE :
opération qui consiste à injecter de la vapeur dans les fûts pour les nettoyer ou encore pour faire gonfler le bois, si les fûts, vides depuis longtemps, sont secs.

L'ALAMBIC

L'alambic est constitué par une chaudière, chauffée par un foyer.
Les vapeurs émises à la distillation se dégagent par le chapiteau, ou couvercle, passent par un col-de-cygne pour gagner le réfrigérant, formé par un serpentin logé dans un bac en tôle dans lequel on établit une circulation d'eau.

8. *Le sang du Rhône*
Michel-André Tracol - M.A.I. Editeur

L’OUILLAGE DES FUTS

Daniel (à gauche) et son frère Frédéric ouillent.