

# 5 D - LES VENDANGES EN 1907



*Collection cartes postales de Régine Coulon*

# LES VENDANGES EN 1950



*Collection cartes postales de Régine Coulon*

# LES VENDANGES EN 2000 – LE LOOK A CHANGE...



*La tenue vestimentaire a changé depuis 1907... Short, débardeur, tatouage, mais toujours le sourire...*

# LES VENDANGES



*Tapiserie fabriquée à Tournai à la fin du XIV<sup>ème</sup> siècle.*

*L'original se trouve au Musée de Cluny à Paris.*

*Cueillette du raisin et pressurage.*

*Le fond est à rapprocher de la série « La Dame à la licorne ».*

# VENDANGES DIFFERENTS TERROIRS



# LE TRI DE LA VENDANGE



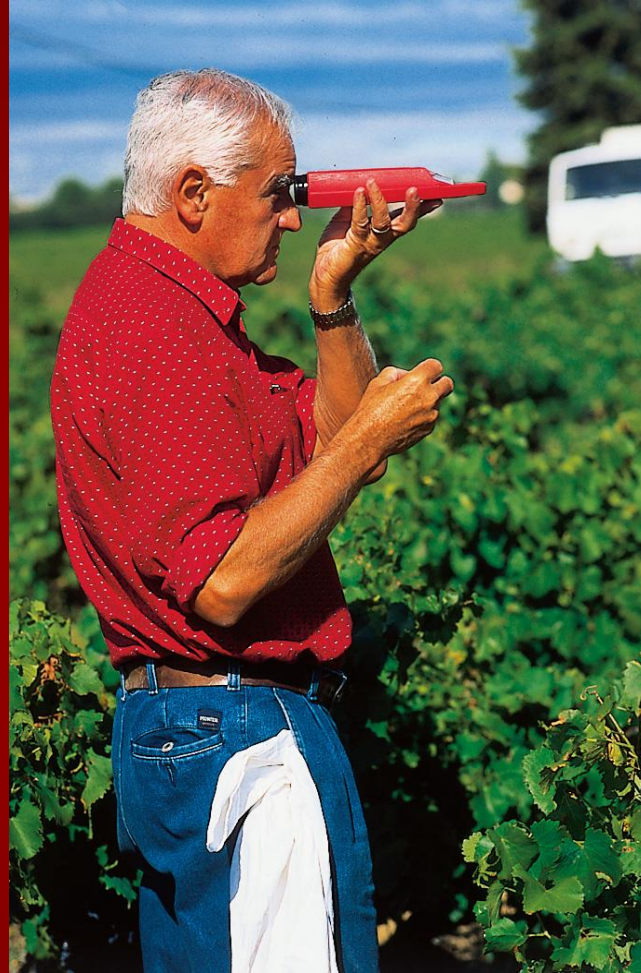
*« Pour faire du bon vin, il faut de bons raisins »* disait mon grand-père Mir

*La vendange au Domaine de Beurenard est triée. Chaque vendangeur dispose de deux seaux à vendange :*

***Dans l'un, noir**, il sélectionne les belles grappes, bien mûres, saines, nobles qui feront à Châteauneuf-du-Pape le Châteauneuf – à l'image de la photo ci-dessus – et à Rasteau, le Rasteau et le VDN\*.*

***Dans l'autre, rouge**, il élimine les grappillons, les raisins immatures, abîmés, altérés qui seront déclassés en vin de table.*

# CONTRÔLE DE MATURITE



*Contrôle de maturité au réfractomètre par Paul Coulon.  
Il mesure la teneur en sucre des raisins, qui donnera le degré du vin.*

# CONTRÔLE DE MATURITE



*Antoine, chef de culture, plongé dans ses réflexions, alors que Frédéric Coulon a semble-t-il déjà élaboré son plan de vendange.*



# VENDANGES - HOTTES



# 5 D – HOTTES A FUMIER



# LE TRANSPORT DES RAISINS



*En 1950, à gauche, transport des comportes avec une charrette et un robuste cheval Percheron.  
En 2000, à droite, 12 box de 330 kg = 3 960 kg. : par 130 kg/litre = 30,46 hl.*