

6 A - VINIFICATION



Cuverie du Domaine de Beurenard : 24 cuves inox thermorégulées d'une capacité de 150 hl. Ce confortable potentiel de stockage permet, des fermentations longues, de 3 semaines, et rentrer toute la récolte, sans être obligé de décuver.

CUVERIE BOIS



*Cuverie bois, équipée de 6 cuves en chêne, d'une capacité de 85 hl.
Ces cuves servent à la fermentation, mais en plus, à la conservation. (élevage).*

PORTES DES FONDRES



Actuellement les portes de foudre sont en inox. Autrefois elles étaient en bois.

L'ÉGRAPPAGE EN 1852 A CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Texte de Victor RENDU Inspecteur Général de l'Agriculture, publié en 1852 dans "AMPELOGRAPHIE FRANCAISE". Librairie de Victor Masson. (10)

« A mesure que le raisin est coupé, on le transporte au bord de la vigne et on le verse, en petites quantités, dans des cornues de bois. Là, des hommes armés d'un bâton fourchu à son extrémité égrappent le raisin. La rafle est laissée de côté sur le sol.

On remplit les cornues, on les transporte à la cuve et on les vide dans un grand entonnoir de bois, de forme carrée, à la base duquel se trouvent deux cylindres de bois également, cannelés; ceux-ci sont mus par un petit engrenage de fonte, au moyen d'une manivelle tournant en sens inverse et écrasant la raisin.

La cuve s'emplit en même temps qu'on vendange ; on fait en sorte qu'elle soit pleine dans l'espace de deux jours. Craint-on que le mauvais temps n'arrête les vendanges, on garde quelques cornues de raisin qu'on verse dans la cuve pour arrêter la fermentation.

L'ancien usage de fouler la raisin avec les pieds est complètement abandonné à Châteauneuf-du-Pape. Les petits propriétaires empruntent ou louent un cylindre, quelques-uns n'égrappent que grossièrement ; d'autres négligent entièrement cette opération, mais ils sont en très petite minorité ; en général, l'égrappage se pratique avec le plus grand soin.

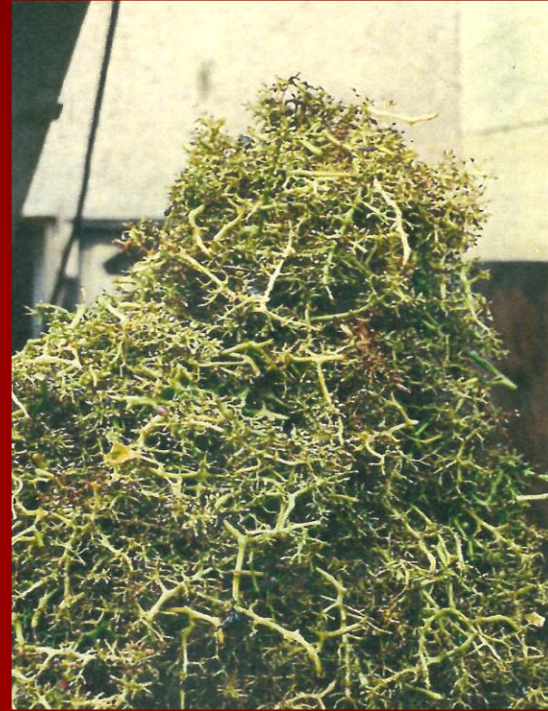
Le cuvage dure ordinairement quinze ou dix-huit jours, quelquefois même davantage.

Le vin, une fois mis en tonneau, n'est bouché qu'à Noël ; jusque là, on se contente de placer un morceau de brique sur la bonde.

Le vin est ouillé tous les deux jours pendant les quinze ou vingt jours qui suivent l'entonnement ; on a soin de tenir les tonneaux toujours pleins jusqu'au moment où l'on bonde. On ouille tous les quinze jours jusqu'au mois de mars ; à cette époque, on soutire le vin, on le bonde serré et l'on n'ouille plus alors que tous les mois. Dans les caves soignées on soutire de nouveau vers la fin septembre ; ces opérations se répètent tant que le vin reste chez le propriétaire.



L'EGRAPPAGE EN 2000



- Les box, à l'aide d'un élévateur équipé d'une fourche rotative, sont vidés dans un conquêt de réception, dans lequel une vis de transfert régule l'alimentation du fouloir ; ce mécanisme tourne très lentement pour ne pas abîmer la pellicule et les rafles. Ces dernières sont éliminées.
- Egrappage : élimination des rafles ou râpes : grappe de raisin dont tous les grains sont ôtés. Râpe a donné son nom au « râpé », le tri de la vendange à Châteauneuf-du-Pape.
- Les rafles sont incorporées aux 400 tonnes de fumier, achetées chaque année. Elles se transformeront en matières organiques et répandues dans nos vignes.

LES FOULOIRS



Le fouloir manuel sert à écraser le raisin avant de le faire fermenter.

Deux rouleaux en bois tournant en sens inverse, écrasent les raisins.



LES FOULOIRS

Provenance : Viau frères – Avignon - XIXème.

*Ce fouloir a écrasé les raisins de Beurenard jusqu'en 1932.
Il a ensuite été remplacé par un modèle équivalent, mais
équipé d'un moteur électrique.*

« Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons »

*Pasteur, le grand chimiste et biologiste Français, fondateur
de la microbiologie s'interroge et craint que l'emploi
insuffisamment expérimenté, de ce nouveau système de
fouillage, modifie le goût du vin. En fait, il ne l'a pas modifié.*



LES FOULOIRS

Très vieux fouloir.

Originalité :

*Pas de rouleaux cannelés en fonte,
mais en bois...*

*De même pour les poulies dentelées,
également en bois...*



SERPENTIN



Le serpentin en cuivre permettait autrefois de refroidir le moût pendant la fermentation alcoolique.

Utilisé par mon père Léon Coulon de 1950 à 1970.

Les levures transformant le sucre du raisin en alcool, dégagent des calories. La température monte. Elle ne doit atteindre 35° C car les levures ne résisteraient pas.

Il a été remplacé en 1970 par un serpentin horizontal, à ruissellement d'eau, en inox, avec thermomètre à l'entrée et à la sortie.