

7 C – ELEVAGE DES VINS – LES POMPES A VIN -



Cette pompe à vin, manuelle, « La Catalane » était utilisée, vers 1930, par mon grand-père Mir pour transvaser le vin d'un fût dans un autre, afin que la lie ou le dépôt restent dans le premier.

Ces soutirages se faisaient généralement 4 fois par an.

POMPES A VIN



A droite : don et remise en état de marche de cette pompe à vin, par la Maison Couturier, matériels de cave à Violès.

POMPES A VIN



En haut et à gauche : pompe manuelle, début XXème : don de Charles et Jacqueline Mathieu, Domaine Mathieu à Châteauneuf-du-Pape, descendants de la famille du Félibre provençal Anselme Mathieu.



LE TIRE-LIE

Petit outil
- de fabrication
maison - qui se veut
avant tout pratique,
pour récupérer la lie
et les sédiments
qui se déposent
au fond des foudres.



LA PELLE À LIE

Pelle servant à recueillir la lie,
sédiment qui se forme dans le vin
après la fermentation.
Elle est expédiée à la distillerie.
Le vigneron est dans l'obligation
de fournir - avec le marc -
les prestations d'alcool vinique
calculées en fonction
des hectolitres récoltés.
Les lies contiennent deux sels
(bitartrate de potassium
et tartrate de calcium)
et des levures.

- D'où vient l'expression
« boire le calice jusqu'à la lie » ?
- Cette expression, fréquemment
utilisée, signifie :
souffrir les pires humiliations,
éprouver un malheur
dans toute son étendue
(allusion à la passion
de Jésus-Christ).



PELLE À RAISINS

Genre d'écumoire,
qui permet d'éliminer
les grains de raisins qui surmontent
à la surface des cuves de vins
s'écoulant du pressoir.

BROC DE VIGNERON



Broc cerclé de fer du XIXème siècle, avec anse évasée, dont on se sert communément pour tirer, transvaser, porter le vin.

Ancienne mesure de capacité de valeur variable selon les localités, et qui, à Paris, valait 2 pintes, c'est-à-dire 1,86 litres.

L'EFFLEUROIR



Bac en cuivre utilisé pour enlever la fleur du vin. La fleur est une agglomération de petites cellules blanchâtres, qui se forment quelquefois à la surface d'une cuve de vin en vidange. (essentiellement dans le « petit vin », vin de table, issu du tri de la vendange, appelé à Châteauneuf-du-Pape « râpé »).

BROC DE VIGNERON



Broc de vigneron en bois, ou bidon, fabriqué autrefois par le tonnelier. Il avait une contenance de 5 litres et servait à distribuer les rations de vin aux équipes de travailleurs.



BROCS DE VIGNERON



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.



AMMONITE

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



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.

OUILLOIRS



Ouillette ou ouilloir, dont on se sert pour ouiller les fûts.

SEAUX EN CUIVRE



Seaux en cuivre pour soutirer le Châteauneuf blanc, de nos jours très à la mode, mais au début du XXème siècle, on comptait les producteurs sur les doigts de la main, avec les Deydier, Descarrega et la famille Coulon qui produisaient déjà de délicieux et réputés vins blancs.