

7 D – ELEVAGE DES VINS – LES ENTONNOIRS-



Entonnoirs en cuivre pour le vin blanc.

Le petit entonnoir, muni d'un long bec recourbé, permet de faire le plein des fûts gerbés.

LE DECALITRE



Le décalitre, unité de mesure de capacité valant 10 litres, qui servait à composer les assemblages dans les tonneaux. On mettait, par exemple, dans chaque fût, 2 seaux de la prestigieuse cuvée « Pradel ».

LES ENTONNOIRS



Entonnoirs en bois, d'une simplicité un peu rustique.



SEAU MESURE À VIN ROUGE

Ce seau qui servait de mesure, lors des soutirages, pour incorporer une quantité précise de vin provenant d'une autre cuvée, dans le but d'améliorer la qualité de l'assemblage.

- Qu'on appelle également "mariage" ?...
- Oui mais, mariage d'amour...



LES CASSEROLES

Casserolles permettant de récupérer les derniers litres de vin qui restent dans le cuveau, après le soutirage d'une cuve.



RÉCIPIENT EN CUIVRE

Petite bassine en cuivre utilisée en cas de petite fuite de vin d'un fût :

- fût non étanche,
- douelle cassée,
- bonde de fond poreuse.





Double décalitre



Double décalitre



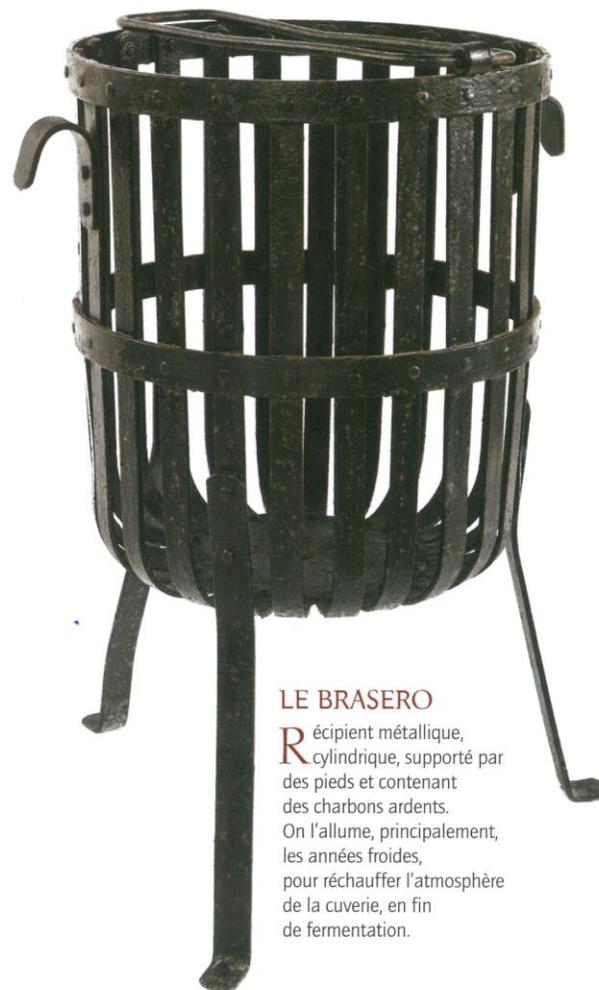
Hectolitre

MESURES UTILISÉES POUR FAIRE
LES ASSEMBLAGES

150
320



LES TONNELETS EN BOIS



LE BRASERO

Réceptacle métallique, cylindrique, supporté par des pieds et contenant des charbons ardents. On l'allume, principalement, les années froides, pour réchauffer l'atmosphère de la cuverie, en fin de fermentation.



Le poulain

Assemblage de deux madriers réunis par des entretoises, utilisé pour monter ou descendre des fûts dans une cave ou sur un véhicule de transport. Celui-ci, très lourd, servait à rouler des demi-muids.

MECHES SOUFREES



La mèche soufrée est composée de bandes de toile enduites de soufre, au moyen de laquelle on sulfite les tonneaux ou les foudres. (11)

MECHES SOUFREES



La caisse de mèches soufrées contenant des pastilles de soufre pour mécher les tonneaux de contenance inégale : pièce 225 litres, demi-pièce 110 litres, quartaut 55 litres, huitième 32 litres.