



« L'IDEE TERROIR » par Michel AROLDI

Méthode déposée à l'INPI sous le numéro 155978

L'IDEE TERROIR

A l'heure où notre devoir en terme d'approche alimentaire nous impose une réflexion plus écologique voir biologique et alors que certaines règles de vinification deviennent de plus en plus scientifiques, je revendique dans la cadre de la culture de la vigne et plus particulièrement de la vinification et de l'élevage une méthode, un procédé personnel et original.

Inspiré de règles simples et naturelles cette méthode amplifie les notions de millésime et de terroir. L'exposé qui suit est un schéma directeur. Chacun de ces points pourrait être développé ultérieurement.

1. La vigne

Respect des règles agronomiques, recherche d'un écosystème.

- Travail du sol (labours).
- Fumure organique.
- Traitements phytosanitaires en lutte raisonnée dans le respect et la protection. des insectes et des prédateurs.
- Culture des raisins très bas.
- Aucun traitement dirigé sur grappe.

2. Le chai

Respect de la microbiologie.

- Entretien des moisissures fines
- Entretien du tartre dans les cuves (sans excès).
- Recherche d'un état microbiologique naturel devenant le support indispensable à l'épanouissement des levures, des bactéries, du terroir, du millésime.
- Cuves en bois de chêne.
- Chai de vinification et d'élevage isolé, aéré, dans le respect de la saisonnalité.

3. Le raisin

Un joli fruit bien frais

- Vendanges manuelles en clayettes.
- Transport frigorifique.
- Réception vendanges 3°C
- Egrappage total.
- Tri optique (sélection grand vin).

4. Le vin

Vinification

- Apport de SO₂, environ 5 g/hl (sélection des levures et du milieu fermentaire).
- Vendanges entières.
- Levures naturelles (appelées indigènes).
- Remplissage de la cuve de fermentation en excès.
- Cheminées de dilatation :

En haut de chaque cuve est conçue une cheminée en inox d'un mètre de haut installée dans le but d'éviter le débordement. Ce procédé permet de bloquer le chapeau de marc contre le plafond de la cuve et provoque l'immersion totale et continue du chapeau par poussée naturelle du gaz carbonique. Le jus ou le vin remonte dans la cheminée et ce durant toute la durée de la fermentation.

- Remontage 2 fois par semaine avec aération, uniquement dans le but d'apporter l'oxygène nécessaire au développement des levures.

- Macération environ 25 jours.
- Pressurage pneumatique léger : 100% du vin de presse est incorporé au vin de goutte.

Elevage

- L'élevage est pratiqué en cuves bois.
- Le premier soutirage intervient début janvier en même temps que l'assemblage. Il est effectué à l'abri de l'oxygène sans rajout de SO₂.
- Le deuxième soutirage intervient début avril à l'abri de l'oxygène. Le soufre libre est ajusté à 15 mg.
- Conservation pendant un an dans une parfaite mixité entre le CO₂ (naturel) et le SO₂ (aux environs de 15mg/l).
- Un mois avant la mise en bouteilles, stabulation au froid (4° pendant un mois) afin que s'effectue la sédimentation naturelle des différentes particules en suspension.
- Dernier soutirage avec dosage du CO₂ et de l'oxygène dissous.
- Mise en bouteilles de printemps sans collage ni filtration, SO₂ réajusté à 20mg/l pour conservation en bouteilles.

CONCLUSION

Seule mon expérience, certaines de mes connaissances et mon devoir de respect envers le terroir et le millésime ont conduit mes pas vers cette culture et cette technique de vinification.

Ah ! Si j'ai oublié de vous parler de la fermentation malolactique, c'est parce que je crois personnellement inutile de dramatiser ce qui appartient à une belle et lente évolution du vin.

Michel AROLDI

