

PREMIER EMBOUTEILLAGE MECANIQUE

Le mercredi 27 septembre 2016, la Confrérie se donne rendez-vous au chai de la ferme du Chapitre à 09h15.

Les membres sont en costume. Aujourd'hui a lieu l'embouteillage du vin rosé et d'une petite partie du vin blanc.

Etienne et Luc ont travaillé tard la veille pour effectuer le réglage de l'embouteilleuse arrivée fraîchement d'Allemagne.



Luc et Joël R. procède à quelques essais de mise en bouteille du vin rosé. Cela semble bien se passer. Un cameraman de TV-COM est invité à filmer le travail. Son arrivée est prévue vers 9h45.

De notre côté, Andrea, va assurer le reportage photographique pour la Confrérie. Il est important de garder un souvenir de cette journée.

Les membres de la Confrérie qui ont pu se libérer sont maintenant tous présents et rejoignent tout naturellement un poste. Joël R. et Joël F. s'occupent de ravitailler la machine en bouteilles.

Sous l'œil attentif de Luc, les bouteilles défilent à la queue-leu-leu. Les niveaux sont bons et les bouchons sont correctement enfoncés.

Après le bouchonnage, Louis et Françoise récupèrent les bouteilles et les déposent dans un grand panier qui sera placé en cave après étiquetage et pose du chapeau.

La cave a une température maximale de 16°C et un taux d'humidité de 70 %.









Le premier panier est déposé à l'aide d'un Clark dans la cave spécialement aménagée. Joël F. et Renaud pose pour la photo.



Joël F. insiste pour prendre une photo d'Andrea, occupée à assurer le reportage photographique.



L'embouteillage du vin rosé se passe sans aucun inconvénient.

Par contre, celui du vin blanc nécessite des réglages mécaniques qui n'ont pas toujours une bonne logique. Lorsqu'il manque du vin dans la bouteille, il faut régler la remplisseuse vers le bas et inversement. Au début, Etienne est induit en erreur et fait le contraire. Puis, ça va mieux, sur les huit remplisseuses, deux ne fonctionnent pas correctement et doivent être réglés quasi à chaque tour.

Luc décide de ne plus y bouger car il faut à chaque fois arrêter la chaîne, on perd beaucoup de temps.

L'alimentateur de bouchons est bien plein.

Certains bouchons ne sont pas enfoncés correctement, en particulier lorsqu'il y a trop de vin dans la bouteille, la boucheuse ne sait pas travailler correctement et le bouchon dépasse légèrement.

Les « mauvaises » bouteilles sont retirées et repassées dans la chaîne après débouchonnage.

Luc explique que ce problème n'est que temporaire car une station d'injection de gaz doit être encore installée avant la fonction bouchage, celui-ci permettra de mieux équilibrer le dosage en vérifiant si le niveau de remplissage n'est pas trop élevé ; elle permettra aussi de réduire la quantité d'oxygène dans le col de la bouteille. L'injection d'un gaz neutre avant bouchage réduit drastiquement l'oxydation.

Le réglage en hauteur de la remplisseuse se fait manuellement. Les pistons de remontée des bouteilles donnent l'impression d'un manège qui vu pour la première fois apparaît comme enchanté.

Louis tente de résumer : « Le fil rouge sur le bouton rouge et le fil vert sur le bouton vert, vous appuyez et plaf... ».





Cette fois, c'est Daniel qui s'y colle à charger la machine de bouteilles. Joël R. est juché sur une escabelle et les lui passe.

Le cameraman de TV-COM est arrivé. Après un petit temps d'attente, le temps des réglages, il peut enfin commencer à filmer.



Dans un premier temps, les bouteilles débouchonnées étaient vidées dans la cuve située au-dessus des remplisseuses mais Luc y a mis fin très rapidement car un apport excessif d'oxygène lors de la mise en bouteille peut entraîner une oxydation qui accélère le vieillissement et l'altération des arômes et de la couleur du vin. Luc reclipse même le couvercle afin d'éviter le contact avec l'air. Arrive ensuite l'étiquetage manuel des bouteilles qui est l'opération la plus aisée à condition de s'arrêter à temps de tourner la manivelle au risque de retrouver deux étiquettes sur la bouteille.



L'opération suivant l'étiquetage est le capsulage qui demande un peu plus de dextérité. Daniel et Louis vont s'y exercer sous l'œil attentif de Genviève.











A. Belsky



Après l'effort, Annie et Etienne offre le repas aux membres présents et avant de se quitter, Annie offre une bouteille de vin à chacun des membres présents en guise de remerciements.



Andrea s'est rendue du côté des vignes qui semblent prometteuses. Cette année, les vendanges devraient débuter en octobre.







Aujourd'hui, 1.700 bouteilles ont été mises en cave.

A vue de nez, il reste encore 3.000 litres de vin blanc dans la cuve. Encore un peu de travail en perspective !

