

Les vendanges ont débuté à la cave de Plaisance

Les blancs et les rosés sont récoltés les premiers



Les vendanges ont débuté à la cave de Plaisance

Depuis le début de la semaine les vendanges ont débuté à la cave coopérative de Plaisance.

Les Chardonnay ont ouvert le ban suivis par les Sauvignon tous deux en blanc et vendredi suivait des "Fer" destinés à faire du rosé.

La noria des tracteurs est continue. Ils se rendent en premier à l'arrière de la cave pour un premier examen de leur chargement, la carotteuse plonge dans la remorque pour extraire un échantillon de vendange, qui détermine le degré et les divers paramètres qui sont botrytis, pourriture, et autres inconvénients possibles.

Ceci fait le chargement repart pour atteindre le devant de la cave reculer, déverser la vendange dans une cuve conique ou la vis sans fin du fond l'envoi ou elle doit aller, selon ce que l'on doit en faire.

Lors de cette opération c'est le poids de la vendange qui est déterminé.

Pour l'instant les Colombards destinés à confectionner le primeur Colombelle ne sont pas tout à fait assez murs pour être récoltés mais avec le temps beau et chaud en journée cela ne devrait pas trop tarder. Cette année encore les conditions climatiques ont été très favorables les raisins sont d'une qualité exceptionnelle, les "fer" de vendredi matin en étaient au goût, les meilleurs témoins, le vendangeur du matin souhaitait juste un peu d'eau, mais pas trop, pour que tout soit parfait cette année encore.

Celle qui est tombée dans la nuit de vendredi à samedi devrait combler ce désir mais il n'en faudrait guère plus, elle compliquerait ce qui pour l'instant fonctionne à merveille.



DSCF5010.JPG



Photos Marcel Lavedan DR