

BEAUNE - NANTOUX

# La vinification est lancée au domaine Clarisse de Suremain

La jeune viticultrice de Nantoux a terminé ses vendanges fin septembre et s'est lancée dans la période de vinification. Après la fermentation, l'heure était au remontage en ce début de semaine dans un entrepôt de la Porte de Beaune.

Un entrepôt de la Porte de Beaune et une alliance avec un autre domaine. La jeune viticultrice de Nantoux, que *Le Bien public* suit depuis le début de l'année, est en pleine vinification après la fin de ses vendanges, le 27 septembre (*lire par ailleurs*). C'est grâce à l'aide de la Maison Shaps à Meursault que Clarisse de Suremain a pu donner le coup d'envoi de cette étape. « En août, je n'avais pas encore de lieu pour vinifier moi-même et c'est une rencontre avec Michael Shaps qui m'a permis de le faire. J'avais besoin d'un micro espace de cuverie avec le matériel nécessaire, on s'est entendu sur un contrat de prêt de matériel », confie la jeune vigneronne qui vit son deuxième millésime.

## Une couverture pour réchauffer la cuve

La fermentation alcoolique, la transformation du jus de raisins en alcool, a mis trois jours à se lancer. « Les trois premiers jours, il ne se passait strictement rien. Peut-être que la cuverie était trop froide, trop propre ? On dit que les levures vivent dans l'atmosphère ambiante et que d'une année sur l'autre, cela crée une "ambiance levurienne" qui aide à faire "démarrer les levures". » Pour activer le processus chimique, la viticultrice est allée dans un magasin de bricolage pour acheter une couverture isolante qu'elle a enroulée autour d'une cuve. « J'ai aussi installé un petit chauffage pour souffler de l'air chaud sous la cuve, dans le but que la cha-



Clarisse de Suremain vinifie ses raisins répartis dans cinq cuves dans un entrepôt beaunois. Photo LBP/T. S.

## Vendanges : « Heureuse du résultat final »

Clarisse de Suremain a débuté les vendanges le mercredi 22 septembre dans ses vignes de monthelie « Sous-Cours » en pinot noir. « C'est une petite parcelle située dans les bas du village qui me vient de ma famille, mais elles n'ont pas souffert du gel. J'ai pu faire une belle récolte avec environ quatre pièces. Si l'an dernier, tout ce qui avait été vendangé avait été mis directement en cuve, chaque grappe a, cette fois, été triée et a mobilisé de la main-d'œuvre. » Les vendeurs – un mélange d'amis et d'employés de prestataires de services – ont enchaîné par les raisins dans les vignes de Volnay et Pommard en appellation régionale. « Je me suis laissée la liberté de vendre une partie de mes raisins à un vigneron qui avait besoin de jus pour cette année. »

leur stimule les levures. Cela a suffi à faire démarrer les levures en une nuit, et les au-

tres cuves ont commencé leur fermentation dans la foulée. »

Depuis plusieurs jours, c'est donc « opération remontage » dans la cuverie. Cela

## REPÈRES

### ■ De la vigne à la mise en bouteilles

Clarisse de Suremain, viticultrice de 33 ans, a accepté de détailler le travail d'une campagne complète dans ses parcelles d'appellation régionale, de monthelie village et d'aligoté. Des travaux hivernaux à la mise en bouteilles, *Le Bien public* sera au plus près des vignes de la jeune femme qui se lance dans le métier.

consiste à remonter le jus de raisin en cours de fermentation alcoolique (le moût) depuis le fond de la cuve vers le dessus afin d'extraire les tanins et la couleur contenus dans la peau et les pépins (marc). Des tests pour relever la température de la cuve et la densité sont aussi pratiqués chaque jour par la viticultrice afin de suivre l'avancée de la fermentation grâce à un mustimètre.

### « Tous les sens en éveil »

Les décuvages devaient, eux, démarrer dans le milieu de semaine. La jeune viticultrice dit affectionner ce moment de l'année : « J'adore cette période qui arrive après l'euphorie des vendanges. C'est agréable d'être seule avec les vins pour s'en occuper calmement. Durant cette période, tous les sens sont en éveil pour surveiller ton vin. En arrivant, tu prends une grande respiration pour sentir l'odeur de fermentation, le matin. L'ouïe joue un rôle aussi puisque les fermentations font un bruit particulier, un peu comme un crépitement à cause du gaz carbonique. Au bout de quinze jours en cuverie, je suis contente, je n'ai pas eu besoin de chaptaliser (sucrage du vin, ndlr) ni de "levurer". Ce que je goûte actuellement me plaît ».

Thibault SIMONNET

## BEAUNE

### Succès de la dernière collecte de sang

La traditionnelle collecte de sang de fin de mois organisée par l'Association du don du sang bénévole de Beaune et de sa région (ADSB) a enregistré un beau taux de participation avec 162 personnes présentes dont 18 nouveaux donneurs. Au final, 148 donneurs ont pu être prélevés, samedi 25 septembre à l'Espace Beaune Blanches-Fleurs. « Nous espérons encore de nombreux nouveaux donneurs en cette période où les stocks de sang sont faibles » indique Laurent Rossignol, président de l'ADSB. Les prochaines collectes auront lieu les samedis 30 octobre, 27 novembre et 18 décembre, de 8 heures à midi. Une collecte exceptionnelle aura lieu le lundi 27 décembre de 15 h 30 à 19 h 30.

Pour s'inscrire, se rendre sur la page Internet <https://mon-rdv.dondesang.efs.sante.fr> ou contacter l'Etablissement français du sang (EFS) de Chalon-sur-Saône, tél. 03.85.42.74.90.

## URGENT

INVESTISSEUR ACHÈTE  
APPARTEMENTS DANS L'ÉTAT  
IMMEUBLES ou MURS COMMERCIAUX  
TERRAINS AXE BEAUNE SANS INTERMÉDIAIRE

**AS HABITAT 06 61 20 57 88**

N'hésitez pas à me contacter nous payons jusqu'à 3000 € le m<sup>2</sup>