

SPECIAL CLASSE ROUSSE...

Les Apprentis Vendangeurs.

Jeudi 28 septembre 1995 nous sommes allés dans la propriété de M. Pichard viticulteur de St Sernin du Plain. Nous avons vu ses vignes.

Les vendangeurs vident leur panier dans la hotte du porteur qui remplit à son tour la remorque qu'un tracteur emportera vers le pressoir. Dans sa remorque, il y a plein de raisin qu'on met à la cuverie dans l'égrappoir.

Peu après, on nous a montré une cuve pleine de jus de raisin non fermenté. On y a goûté. Il était très bon.



Photo souvenir sous un soleil radieux.



Histoire de la vigne

Les vignes existent depuis 26 siècles.

C'est vers le milieu du XVIIIème siècle que les Bourguignons décou-

vrèrent combien le vieillissement en cave rend le vin meilleur.

Dans la cave, le vin se nourrit de tanin et du peu d'oxvène néces-

saire à son évolution. Mis en fût de chêne, le vin se bonifie ainsi pendant une durée qui peut aller de dix-huit mois à trois ans.

A travers les saisons, le vigneron ne quitte guère sa vigne :

Il faut nettoyer la terre, tailler les sarments et les traiter contre les maladies.



LEXIQUE

MOÛT: jus de raisin non fermenté.

BOUQUET: parfum agréable exalé par le vin : Ce vin de Bourgogne a du bouquet.

LIE: dépôt qui se forme dans le vin et qui tombe au fond de la bouteille.