

# *Le Blog du Sarto*

## Déclaration liminaire

Dans cette rubrique, je vais essayer de vous tenir au courant de l'actualité du Sarto , des travaux de la vigne et de la cave au fil des saisons avec plus ou **moins** de ponctualité !

Si vous avez des remarques, des questions, si vous souhaitez exprimer votre joie de me lire, si vous voulez me féliciter pour la pertinence de mes propos : vous pouvez m'adresser vos congratulations et laudes dithyrambiques grâce au contact du site du Sarto !

Si par contre, vous trouvez le site inintéressant, mal organisé, peu attrayant, adressez vos reproches, récriminations et autres doléances à **eritage** (il est le gestionnaire du site et mon neveu !: **n'hésitez pas !!**)

Je résume : flattez moi... et plombez mon neveu !

## Janvier 2013

Avec la météo réjouissante de cet hiver (neige abondante, pluie) et l'astreinte quotidienne du troupeau de vaches laitières et génisses, il m'a été impossible de faire le moindre travail dans les prairies et de même dans la vigne, cerise sur le gâteau : mon tunnel de stockage de foin s'est écrasé sous le poids de la neige ! Je passe en coup de vent au cellier pour surveiller le vin et son évolution en le goûtant ! Et en mesurant son redox (est-ce qu'il s'oriente vers l'oxydation ou plutôt vers la réduction)



*redox mètre/pH mètre*

Ceci mérite quelques explications : les années précédentes, je protégeais le jus de raisin à la sortie du pressoir avec du soufre dilué à 10% à raison de 5g/100l de jus +/- 1g selon l'état sanitaire, une partie du soufre était éliminée avec les

bourbes, le jus fermentait et à la fin de celle-ci, j'apportais de nouveau du soufre à raison de 3 g/100l pour son rôle anti-oxydant, anti bactérien etc...

Au cours de l'hiver je faisais régulièrement doser le soufre libre et j'apportais le complément préconisé par l'œnologue : rien que du classique mais **ça ne me plaisait pas !**

Quand on apporte du soufre dans le vin (**soufre total**), une grosse partie se combine avec des molécules organiques et devient inefficace ! Seule la partie **libre** est intéressante, et même seule une fraction de celle-ci est **active !**

Le soufre à 10% est facile d'emploi, mais il adore se recombinaisonner et donc son efficacité est médiocre.

Le vin a en outre une particularité : il est un **junkie du soufre !**

Si vous lui en apportez beaucoup dès le début, il prend l'habitude de le consommer et il faut lui en apporter fréquemment !

Avec cette stratégie classique, le vin titrait 80 à 110 mg de soufre total /l à la mise en bouteille (maxi légal : 200 mg)

Pendant l'hiver 2010/2011, j'ai arrêté les apports de soufre et j'ai surveillé l'évolution du vin en mesurant le redox, ça s'est bien passé !

Aux vendanges 2012, le raisin a été récolté en caisses afin de ne pas l'écraser et ne pas l'oxyder, le jus issu du pressoir a été protégé avec du soufre à 6% à raison de 2,5 g/100l : la moitié d'avant !

A la fin de la fermentation, le vin a reçu 3g de soufre à 6% et plus rien !

Bilan en fin d'hiver : 25 mg de soufre total à l'analyse, le quart d'avant.

Le soufre à 6% est très efficace, mais il est aussi très difficile à utiliser car il adore se volatiliser au contact de l'air !

Cela reste à confirmer et affiner les prochaines années, mais la piste est prometteuse.