Bulletin Spécial
Vendanges 2023

Tout vigneron espère que l'aboutissement d'une année de labeur acharné se traduise par un évènement festif avec la bénédiction de Dame Nature

Les Vendanges

Ce samedi 23 Septembre à 20h30, se sont clôturées les vendanges 2023.

Revenons quelques jours en arrière :

Le Mardi 12 septembre véritablement le début des opérations :

♦ Le petite vendange et la culture des levures

Brigitte, Maryline, Alain, Bruno, Jacques, Jean Pierre, Divas, Jean Michel, Marc Henri et Didier ont récolté et pressé 40 kg pour obtenir 27 litres de jus répartis dans deux tonnelets dans lesquels Alain a introduit une grappe entière pour lancer la culture des levures.
Le résultat de cette opération «le pied de cuve » sera utilisé pour déclencher la fermentation alcoolique.

♦ Le samedi 16 septembre

Les vignerons du Samedi ont terminé l'effeuillage pour bien mettre en visibilité les grappes et donc faciliter la récolte.
Cette dernière exposition totale d'une semaine au soleil nous a permis d'obtenir un taux de sucre de 12,5 au moment des vendanges.

♦ du 18 au 22 septembre

Ces 5 jours furent consacrés aux tâches indispensables pour une réussite de nos vendanges 2022

- Vérification et nettoyage du matériel (pressoirs, caisses, paniers, épinettes….)
- Mise en place de la logistique pour la restauration
- Communication et information (gestion des inscriptions, invitation, communication)

Pour le résultat de la vendange, un peu de patience …..

♦ **le vendredi 22 Septembre**

9h, après la réception du tracteur prêté par la Mairie, nous enlevons les filets par moment sous la pluie

A

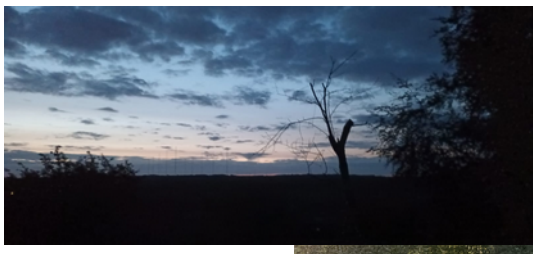
11h30, montage du grand barnum prêté par un ami de Marc Henri

14h, Accueil de 50 élèves de CM2 de l'école FERCOT du hameau de Saint Fargeau pour leur vendange Sous la direction de Maryline De Deken et avec l'autorisation des enseignants, les apprentis vendangeurs ont cueilli, chacun, une grappe de raisin et on fait fonctionné le pressoir.

Ensuite, il ont dégusté le jus de raisin qu'ils ont produit.

Après cet agréable et instructif moment, nous avons terminé la préparation du matériel jusqu'à 19h.

Le Samedi 23 Septembre



♦ **6h30 :**

Une petite équipe de lève-tôt œuvre déjà :

Installation des pressoirs, fouloir, dernier lavage de tout le matériel

Affichage de la répartition des postes, Numérotation des rangs en partie basse

Préparation de l'accueil des vendangeurs.

♦ **8h40 :**
Chacun connaît son rôle, et après un petit café et les dernières consignes, c'est parti !

♦ **9h15 :** la première presse

Avec le premier jus et la culture des levures indigènes (petite vendange) Emmanuel et Alain préparent les pieds de cuve

♦ **Les invités de la matinée :** Nous remercions pour leur visite, leur participation et leur enthousiasme vis à vis de notre activité :

Mme Séverine Félix-Beron, Maire de St Fargeau Ponthierry
accompagnée de Jacky Pouillon, Albert Van de Bor et Lionel Walker.

Mme Aude Luquet,
Députée
de la 1ière circonscription de Melun

Sous oublier nos amis (et adhérents maintenant)
Marc Da Costa Président
et Yoann AROT Membre
du Club de Rugby de la commune

♦ **13h Le repas : Un grand MERCI à l'équipe de restauration : Isabelle, Sylvie, Nicole, et Patrick ……..*(pour le café et le Far breton au Rhum)*.**

Les 60 vignerons ont apprécié toutes les réalisations de nos cuisiniers bénévoles.

Pour ne pas laisser le pressoir inactif, cette année les équipes ont mangé en deux services.

♦ **à 18h la récolte est terminée**

Les dernières grappes récoltées, les équipes ayant assuré la coupe peuvent prendre un repos **bien mérité**

♦ **la dernière presse est réalisée à 19h15**

Allez Gérard, un dernier effort

♦ **20h30 Tout le matériel est rangé, nous pouvons fermer le portail et rentrer pour une bonne nuit de récupération.**

Bravo à tous pour cette superbe journée !

et maintenant les résultats ……..

♦ Le résultat des vendanges 2023

Cette récolte est la deuxième meilleure récolte derrière celle de 2018
Notre réussite est due à l'ensemble des adhérents qui s'investissent tout au long de l'année.

Poids récolté : 1013 kg Volume mis en cuve : 898 L

Pour les passionnés de statistique voici un petit comparatif 2022 / 2023

Vendange 2022 : récolte

Total par Clone			
	76	548	95
Kg	373,73	173,48	437,98
Total Général			
985,19			

Volume par Clone			
	76	548	95
L	244	120	270,5
Total Général			
634,5			

Rapport Volume/Poids			
	76	548	95
V / P	0,65	0,69	0,62
Général			
0,64			

Rapport Poids / Pied			
	76	548	95
Nb	319	120	280
Kg / Pied	1,17	1,45	1,56
Général			
1,37			

Rapport Volume / Pied			
	76	548	95
Nb	319	120	280
L / Pied	0,76	1,00	0,97
Général			
0,88			

Vendange 2023 : récolte

Total par Clone			
	76	548	95
Kg	526	204	584
Total Général			
1314			

Volume par Clone			
	76	548	95
L	362	142	395
899			

Rapport Volume/Poids			
	76	548	95
V / P	0,69	0,69	0,68
Général			
0,68			

Rapport Poids / Pied			
	76	548	95
Nb	319	120	280
Kg / Pied	1,65	1,70	2,08
Général			
1,83			

Rapport Volume / Pied			
	76	548	95
Nb	319	120	280
L / Pied	1,13	1,18	1,41
Général			
1,25			

Nous pouvons être fiers de notre travail et nous considérer comme les dignes héritiers des vignerons de St Fargeau.

♦ Le résultat du pari :

Les vainqueurs, ayant donné le résultat le plus proche, sont donc :

Premier : Ruffino FERNANDEZ (1320 kg) Deuxième : Randi RIGG (1325 kg)

Félicitations à tous les deux, vos lots vous attendent au chai !