



Document d'information

Élaboration du vin

DU VIGNOBLE JUSQU'AU VIN FINAL

Les vins se font de façon naturelle et grâce aux bons soins de l'équipe du Clos Jordanne.

Le temps des vendanges est la période la plus occupée pour l'équipe de viticulture et dans la péninsule du Niagara c'est la course contre la montre avant les pluies automnales qui peuvent blesser les raisins délicats comme le Pinot Noir.

L'équipe du Clos Jordanne ne fait pas exception et dans leur cas le travail est encore plus exigeant puisque la cueillette se fait à la main et les raisins sont traités le plus délicatement possible avec le minimum d'intervention mécanique. Période de célébration et de grandes espérances, alors que la petite équipe du Clos Jordanne obtient de l'aide d'œnologues-stagiaires d'Ontario et de diverses régions du monde comme la France, la Nouvelle-Zélande et l'Australie. Ceux-ci en profitent pour parfaire leur apprentissage des pratiques viticoles bio, et de la vinification avec un minimum d'intervention.

Les installations utilisées depuis 2004 sont situées à proximité des quatre (4) vignobles au 2540 South Service Road, à Jordan Station à quelques minutes en voiture de l'autoroute Queen Elizabeth (QEW). Situées dans un bâtiment de 2,500 mètres carrés, connu sous le nom de La Cuverie Bas-Jordanne, ces installations servaient autrefois d'entrepôt de fleurs coupées.

Cueillette et préparation des raisins

Toutes les ressources monétaires nécessaires ont été mises de l'avant pour doter nos installations du Clos Jordanne du meilleur matériel possible. Compte-tenu de la fragilité du Pinot Noir, notre équipe de viticulture a choisi de travailler avec des éléments à gravité et à la main plutôt que de pomper le vin sans nécessité.

Le processus commence par la cueillette à la main et le transport des raisins vers les installations dans des paniers jaunes de petite dimension munis de petits trous pour éviter d'écraser les baies.

Les paniers sont ensuite vidés sur une table vibrante en utilisant un aspirateur afin d'enlever les insectes et gouttelettes d'eau. Cette table a été construite pour Le Clos Jordanne par Vaslin Bucher (Vallée de la Loire) une des entreprises les plus reconnues en matériel viticole de France.

Les grappes retombent ensuite sur une seconde table, notre table de trie, où une équipe de 6 personnes retire les grappes pourries.

Les raisins tombent ensuite par gravité dans un égrippeur qui laisse passer les baies dans une cuve située en dessous. L'égrippeur conçu spécifiquement pour les raisins ramassés main, a également été fabriqué par Vaslin Bucher à Chalon sur Loire.

T 905 562 9404
F 905 562 9407
E info@leclosjordanne.com
W leclosjordanne.com

2540 South Service Road
Jordan Station, ON, Canada L0R 1S0

Fermentation des vins rouges

Les baies de Pinot Noir sont ensuite transférées dans la salle de fermentation, où elles sont placées sur un équipement appelé girafe de par sa forme allongée et étroite. Ce système en escalier qui est un prototype a été introduit en 2006 et a été fait localement pour le Clos Jordanne. Il permet de remonter les baies au sommet d'une des 21 cuves de fermentation de 3.4 m de haut, dont la capacité atteint 5 ou 8 tonnes de raisin. Ces cuves ouvertes en chêne ont été fabriquées selon les spécifications du Clos Jordanne, par la Foudrerie François à Brive, France.

Chaque cuve est placée sur des assises en bois et ont été installées par une équipe de tonneliers venant de France. Bien qu'essentiellement utilisées pour la fermentation alcoolique, certaines peuvent être fermées complètement et serviront alors comme cuve de 'stockage' ou bien comme cuve 'tampon' en préparation de la mise en bouteilles.

Les baies de Pinot Noir sont alors mises en contact avec le jus de façon à extraire la coloration, les saveurs de fruits pures et intenses, et ce, durant 5 ou 6 jours. Durant cette période, l'équipe de vinification effectue des tests pour vérifier si les levures indigènes présentes vont être capables d'initier la fermentation, de servir à faire des pieds de cuve. Chaque cuve aura son pied de cuve spécifique et l'équipe développera séparément d'autres pieds de cuve, qui seront testés en laboratoire et enfin retournés dans les cuves pour stériliser les levures indigènes.

À cette étape le moût va partir en fermentation de façon naturelle, et celle-ci va perdurer pendant 10 à 15 jours à des températures élevées entre 28°C et 34°C. À cette étape les baies se brisent à cause du poids des raisins dans les cuves. Les gaz carboniques sont relâchés par le raisin alors que le sucre se transforme graduellement en alcool et que les peaux forment graduellement le chapeau dans le haut de la cuve. Dès lors il faut faire le pigéage de façon à briser ce chapeau et faciliter l'apport en oxygène et faciliter l'extraction des tannins, de la couleur et des saveurs.

La hauteur des cuves oblige l'œnologue à s'installer sur une plate-forme pour atteindre le haut de celle-ci et ainsi être en mesure de superviser le travail de pigéage. Pour des raisons de sécurité, l'utilisation de machines pneumatiques est de mise au Clos Jordanne. Ce sont également des prototypes développés par Demoisy (Bourgogne) de façon à respecter rigoureusement les techniques manuelles de pigéage. Ils se placent au dessus de chacune des cuves, selon les besoins. Les plus petites cuves de cinq (5) tonnes sont faites selon la méthode traditionnelle de Bourgogne.

Un système de réfrigération en forme 'serpentin' est fixé dans la cuve de manière à contrôler la température, si besoin durant la première fermentation à température froide. L'objectif est de conserver le liquide à la fin du processus à une température de 28°C. Les cuves en bois ont un effet sur les vins en modérant doucement les températures tout au long du processus.

Après la fermentation, le moût est laissé dans la cuve pour fin de macération, ce qui adoucit les tannins. Le moût et le jus sont ensuite placés dans un pressoir Vaslin Bucher de façon à séparer lentement et en douceur le vin des peaux et pépins. Les barriques vides sont gerbées dans l'une des nos trios caves thermo-régulées, et puis le vin sera enfin mis en tonneau par gravité, ou possible, et celui-ci sera identifié adéquatement en y inscrivant de quel vignoble et quelle sous-parcelle le vin provient.

Les barriques du Clos Jordanne ont été fabriquées par huit (8) des meilleurs fabricants de Bourgogne. Elles sont de forme arrondie afin de représenter la joie de vivre des bourguignons. Les tonneliers travaillent avec des merrains de bois épais car le Pinot Noir requiert moins de micro-oxygénation. Les tonneliers travaillent avec les chauffés douces afin de conserver la délicatesse du Pinot Noir et du Chardonnay.

Le Clos Jordanne est vieilli exclusivement en fût de chêne dans nos chais. Nous avons actuellement 500 barriques et notre capacité totale nous permet d'envisager jusqu'à 1,500 tonneaux.

L'objectif de notre viculteur est de minimiser l'influence du bois afin de laisser le vin s'exprimer librement. Peu de barriques neuves sont utilisées, alors que les barriques déjà utilisées ont moins d'impact sur le résultat final.

Les vins du Clos Jordanne seront en barrique pendant 18 mois, ce qui a comme conséquence que 2 millésimes différents pourront se retrouver en tonneau au même moment. Nous devons donc utiliser deux (2) fois plus de barriques et l'espace requis sera doublé pour le vieillissement des vins.

Une seconde fermentation en barrique (la malolactique) se produit de façon naturelle et ce tant pour le Pinot Noir que pour le Chardonnay. Cette seconde fermentation se fera 6 mois après le premier hiver alors que la cave se réchauffe au printemps. Cette fermentation ajoutera de la complexité au vin.

Le Clos Jordanne limite au minimum le collage et la filtration des vins. Patience est de mise alors que la clarification et la stabilisation du vin prendra place éventuellement. Nos Viculteurs préfèrent conserver le maximum de saveurs qui souvent sont atténuées lors des processus de filtration trop agressifs. L'élevage de nos vins se fait patiemment pour avoir le maximum de texture et de complexité.

Les vins du Clos Jordanne seront commercialisés 2 ans après la date de vendange. Après 18 mois de vieillissement en barriques, ils sont embouteillés et retenus aux chais pour une période de 6 mois. Cette dernière étape est essentielle au développement des arômes de bouteilles et des saveurs secondaires de fruit qui vont apporter le bouquet recherché.

Fermentation des vins blancs

Le Chardonnay du Clos Jordanne est également cueilli à la main et avec soin tout comme le Pinot Noir. Les raisins sont immédiatement pressés délicatement en utilisant un pressoir à membrane qui laisse passer le jus en 3 heures (cycle très long) connu sous le nom 'Cycle Champenois.' Le jus est ensuite mis dans une cuve inox fabriquée par Di Francesci dans le Piedmont en Italie. Ces cuves ont une capacité de 6 à 95 hectolitres. Le jus va reposer en cuve de 24 à 36 heures alors que les solides qui ont passé la membrane vont se déposer lentement au fond de la cuve. Seuls quelques dépôts très fins demeurent avec le jus ajoutant complexité et laissant les nutriments nécessaires lors de la fermentation.

Le jus naturellement doux de Chardonnay avec sa lie est ensuite mis en barrique de 228 litres auquel on ajoutera le pied de cuve. Tout comme pour le Pinot Noir des pieds de cuve spécifiques seront utilisés pour chaque barrique. Ces levures indigènes sont aussi étudiées en laboratoire pour s'assurer que la fermentation se déroulera de façon normale.

Le Chardonnay sera donc en fermentation dans chaque barrique de façon individuelle. Les températures seront nettement plus basses que pour le Pinot Noir et le processus durera entre 6 et 8 semaines. Une fermentation lente favorisera une belle complexité et de belles saveurs. La fermentation du Chardonnay commence autour de 17°C ou 18°C et monte jusqu'à 21°C à 22°C. Le côté soyeux provient justement de ces températures plus élevées. Si la température demeure sous les 20°C, on ne pourra alors retrouver ce soyeux mais plutôt des saveurs de fruits tropicaux.

L'équipe du Clos Jordanne va 'bâtonner' le vin en barrique une fois par semaine afin de favoriser le travail des ferments. Le Bâtonnage, vieille technique Bourguignonne, favorise le 'gras' du vin et de la complexité des saveurs. Cela va également favoriser la fermentation malolactique en brassant les nutriments.

À la fin du printemps ou au début de l'été, la fermentation malolactique se termine et le vin sera vieilli en fût pendant 18 mois. Les derniers mois sont particulièrement importants pour obtenir un grand Chardonnay. Le vin gagne alors en complexité et en texture.

Le Clos Jordanne Chardonnay sera collé et/ou filtré au minimum, et que pour améliorer les vins. Les vins blancs sont commercialisés 2 ans après la vendange.

Pour chaque millésime la vigne travaille fort durant une année et leur vin passe au moins 2 ans dans nos installations. Pour nos viculteurs au Clos Jordanne, les 3 années requises pour chaque cuvée est un travail d'amour qui requiert beaucoup d'humilité, qui est valorisant et qui rend joyeux

- 30 -

Contact Média: Amérique du Nord
Jane Holland ou Jason Macnaughton
Lewis Carroll Communications, CANADA
T: 416.968.3845 F: 416.968.1279
E: info@lewisroll.com

Contact Média: Europe:
Nathalie Bergès-Boisset
Boisset, La Famille des Grands Vins, FRANCE
T: 33 3 80 62 61 61 F: 33 3 80 62 61 59
E: presse@boisset.fr