

L'écho rollois et aubonnois (Suisse)

Arlette Delaloye

Février 2005

THEOREME DE PYTHAGORE OU PRINCIPE D'ARCHIMEDE

« Le néophyte devrait se pencher sur la complexité du chemin qui mène de la vigne à la bouteille de vin. Cette complexité force le respect du consommateur. Un exemple ?

Le savant calcul de la mise en bouteille est le suivant : le coefficient de dilatation est de 0.5 à 0.7 millimètre par degré centigrade. Si un vin, contenant 12% d'alcool sort d'une cave à 8 degrés et se met en bouteille à 20 degrés, son remplissage doit être de moins 17 millimètres pour compenser les 7 millimètres pris par la température afin d'être à 10 millimètres du bouchon en phase finale.

C'est facile, selon Raymond Paccot !

LE VIGNERON SUIT SON VIN AVEC EXIGENCE

Le vigneron voit son dernier vin du millésime 2003, la Colombe Rouge, prendre le chemin du large. Mais ne l'a-t-il pas bichonné ce vin qui a mis son temps à fermenter, à devenir le nectar tant souhaité. Combien de jours a-t-il passé à son chevet pour lui prendre la température, le déguster, le dorloter jusqu'à être fier de lui faire quitter ses fûts pour de lointaines dégustations ! »