

ARTA / SUD

Grande Paella au Domaine de Ramatuelle à Brignoles (Var)

Jeudi 17 Juin 2021

Les contraintes sanitaires liées au Covid 19 ne nous avaient pas permis de renouveler en 2020 la Journée Paella que nous avons bien appréciée en juin 2019. Heureusement, les contraintes sanitaires en 2021 avec la vaccination nous ont permis de renouveler cette journée le jeudi 17 juin 2021.

Nous étions donc 55 Artayais à rejoindre le Domaine de Ramatuelle à Brignoles dans le Var chez nos amis Danielle et Bruno.

Certains se sont d'abord rassemblés à Correns vers 9h30 pour une randonnée organisée par Danielle dont vous trouverez son compte-rendu en annexe 1.

Les autres participants sont arrivés au fur et à mesure dont des nouveaux adhérents à l'ARTA (Jean Max, Hervé, René et Jean-Pierre que je n'avais pas vu depuis mon départ de l'échelon DPN de Cherbourg en 1971 !!!). Quel plaisir de se revoir. Beaucoup des participants découvraient le Domaine.

En fin de matinée et en attendant le retour des randonneurs, Bruno, fort occupé, a eu tout de même l'amabilité de présenter aux intéressés le processus de vinification. Nous avons aussi pu assister à l'embouteillage et à la mise en carton du vin à partir d'un camion équipé pour ces opérations (Voir les commentaires de Bruno en annexe 2).



Ensuite, les randonneurs arrivés, nous nous sommes tous retrouvés à la terrasse du Domaine pour un sympathique apéritif où nous avons pu déguster la « préparation à la tomate et à la coriandre » de Renée, notre Madame Paella (voir sa recette en annexe 3).



Pendant ce temps, Renée et Georges, aidés de Bruno nous préparent une succulente paella.

La paella étant prête, chacun se fait servir par Renée. Pendant le repas, Jean-Marie nous fait une animation musicale.



Souhaitons nous retrouver une nouvelle fois tous l'année prochaine pour une aussi belle et conviviale journée et merci à nos hôtes Danièle et Bruno ainsi qu'à leur fille Fanny et à son mari Hugues.

Yves

ANNEXE 1

C'est avec plaisir que la « troupe des marcheurs », soit 17 personnes, s'est retrouvée le 17 juin devant l'ex coopérative vinicole de Correns à l'entrée du village ; d'autant plus que le temps était clément alternant soleil et nuages.

Ce charmant village agricole a acquis sa renommée comme premier village biologique de France sur toute la commune et pour ses diverses productions vignes, maraichages, élevage.... Traversé par l'Argens, fleuve côtier qui prend sa source dans le nord-ouest du département à Seillons-Source-d'Argens et qui suit son parcours varois de 115 kms jusqu'à Fréjus où il se jette dans la Méditerranée.

Mais avant cela, il ne faut pas oublier les eaux du Caramy qui viennent le grossir, qui prend sa source dans mon village natal Mazaugues, qui traversent Brignoles et qui permettent à Bruno de taquiner la truite.

Nous avons donc traversé le village en admirant au passage la peinture en trompe l'œil, la place de l'église et de la mairie ombragée par de vieux platanes où l'eau de la fontaine vous invite à vous asseoir à la terrasse du café. Ce cœur de village a surpris les promeneurs par son animation. Après avoir cheminé à travers le vignoble, nous nous sommes dirigés vers les collines où les vestiges de son exploitation agricole résistent tant bien que mal grâce à des bénévoles aux affres du temps qui passe.

En serpentant, nous avons pu successivement découvrir un enclos à apiés, les vestiges d'une charbonnière et un four à chaux ainsi qu'une noria à manivelle pour remonter l'eau du puits.

« Lei apié » ou murs à abeilles sont des niches aménagées dans les restanques placées plein sud à l'abri du mistral, dans des zones ombragées en lisière de bois. Les ruches sont en chêne - liège ou en bois. Dans le cas de notre promenade, il s'agit d'un enclos en pierre et restanques fermé où les ruches étaient installées mais aussi où on réalisait l'extraction du miel dans la miellerie.





La charbonnière de GAYASSU

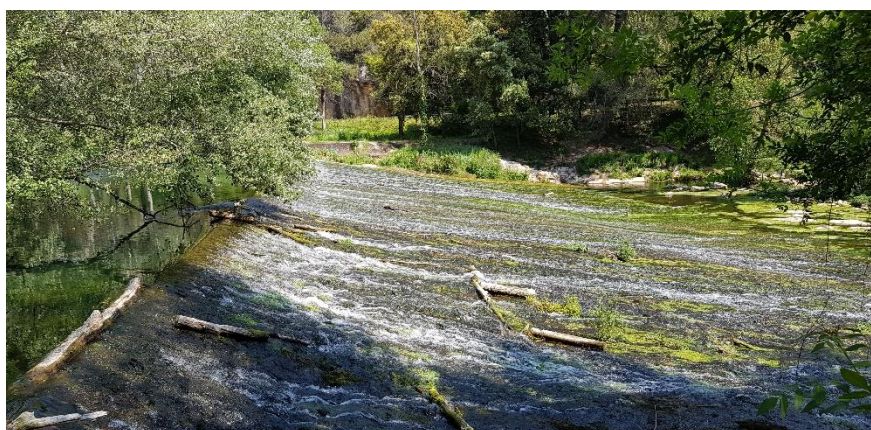
Le four à chaux





Le foyer du four à chaux se situait où se trouve Bruno alimenté en permanence en bois de pin ou broussailles à partir du couloir d'accès à gauche de sa tête.

Nous nous sommes ensuite dirigés vers l'écluse et l'Argens où la force et la fraîcheur du courant nous ont ravis.



Nous prîmes le chemin du retour en longeant le canal d'arrosage qui nous a ramené au village à travers les vignes.

Danielle

ANNEXE 2

Pour répondre à la demande d'Yves de résumer la petite présentation que j'avais faite de la cave et de la mise en bouteilles qui avait lieu le jour de la paella, j'ai sélectionné quelques sujets qui sont en fait des réponses à des questions qui m'ont été posées ce jour-là.

A propos des levures :

Un certain marketing met en avant le naturel avec des interventions extérieures réduites et entre autres prône l'utilisation des levures indigènes contenues dans la pruine du raisin mais aussi dans l'atmosphère générale des cuiviers c.-à-d. sur les murs et poutres, les parois des cuves, le matériel vinaire. Cette pratique plusieurs fois millénaire peut aboutir quelquefois, en fonction de l'état de la vendange, des soins apportés à la vinification, etc., à des résultats très variables, voire quelquefois aléatoires pour ne pas être plus pessimiste. Nous utilisons donc des levures sélectionnées faciles à mettre en œuvre, dont nous connaissons la cinétique de fermentation en fonction des températures, de la qualité des moûts et des profils des vins que nous souhaitons élaborer. Nous évitons ainsi les démarrages tardifs et des fermentations languissantes qui peuvent donner lieu quelques fois à des dérives ou à des défauts organoleptiques.

L'augmentation des degrés n'est pas seulement imputable au changement climatique, au nouveau mode de conduite (palissage des vignes), aux cépages et donc à une vendange plus riche en sucre, mais aussi à la maîtrise des températures de fermentation. En fermentant à plus basse température, il y a moins de perte d'alcool par évaporation.

A propos des températures de fermentation :

Nos cuves, qu'elles soient en inox ou en béton revêtu, sont équipées de drapeaux (serpentins en inox) dans lesquels circule de l'eau réfrigérée à 5/6°C. L'ouverture ou la fermeture des drapeaux est commandée depuis un pupitre où sont consignées les fourchettes de température.

Pour les blancs et les rosés, les températures de consigne oscillent entre 14/15°C et 17/18°C dans les jus en début et milieu de fermentation pour éviter des bouillonnements tumultueux, synonymes d'élévation de la température et donc de pertes d'arômes par évaporation. En fin de fermentation, lorsqu'il ne reste plus qu'une vingtaine de grammes de sucre et plus de 10 % d'alcool dans le vin, on coupe le drapeau pour ne pas risquer un arrêt de l'activité levurienne par insuffisance de sucres alors que le milieu est riche en alcool.

Pour les rouges, les drapeaux ou plus exactement les ceintures tubulaires des cuves inox sont utilisées lorsque les températures atteignent 30/32°C dans le chapeau de marc. Ce niveau de température volontairement atteint pendant quelques heures permet d'extraire les matières colorantes, anthocyanes et polyphénols, qui confèrent au vin sa structure et sa couleur. Au-delà de 33/35°C, on risque l'arrêt de la fermentation, avec beaucoup de difficultés pour la refaire partir. Donc pour éviter cela, mais aussi pour préserver les arômes, la température du moût de rouge est redescendue à 23/24°C et maintenue à ce niveau jusqu'à l'achèvement complet de la transformation des sucres en alcool.

Le conditionnement des vins :

Depuis bientôt dix ans, le domaine commercialise ses vins en bouteilles ou en Bag in box, plus une seule goutte n'est vendue au négoce.

La mise en bouteilles réalisée par un prestataire de services qui vient au domaine avec son matériel a lieu essentiellement entre le mois de février et la mi-août avec une pointe importante sur les mois d'avril, mai et juin.

Cela suppose un planning bien calé entre les différents fournisseurs de matières sèches (bouteilles, étiquettes, bouchons, cartons...) et le prestataire. La chaîne d'embouteillage comprend un filtre, une rinceuse, une tireuse, une boucheuse, une capsuleuse, asservis et semi automatiques. Cinq personnes sont nécessaires pour assurer l'approvisionnement en matières sèches, la surveillance et les réglages de la chaîne, la mise en carton et la palettisation, l'évacuation et le rangement des palettes. Le nombre de bouteilles tirées dans une journée peut varier de 6000 à 10000 bouteilles en fonction du nombre de changements de formats (bordelaise, bourguignonnes...) ou de la taille (75cl, 50cl, magnum ...) qui chaque fois prennent un peu de temps et cassent le rythme.

Pour l'avenir, il est envisagé de nous doter de notre propre chaîne d'embouteillage car nous avons atteint le seuil de rentabilité pour un tel investissement et que cela nous permettrait d'être plus autonome, d'être moins dépendant du calendrier du prestataire et peut-être de mieux occuper le personnel pendant les périodes de pluie. Cela suppose tout de même un bâtiment supplémentaire pour abriter ce matériel, augmenter notre capacité de stockage des matières sèches et des produits finis. La question tout de même se posera de savoir si le nombre de bouteilles tirées permettra de renouveler assez souvent ce matériel pour profiter du progrès technique, ce que le prestataire est censé nous assurer actuellement.

Pour les Bags in box, nous avons une petite machine semi-automatique qui nous permet de conditionner 1200 unités de 5 litres par jour.

Quelques chiffres du Domaine :

Actuellement le domaine exploite autour de 80 ha de vignoble, en gros 40 % en propriété et le reste en fermage. La quasi-totalité est adaptée et vendangée à la machine.

Le vignoble est regroupé autour du centre du domaine et en particulier de la cave dans un rayon de 800 m.

Compte tenu de l'âge du vignoble celui-ci devrait produire au moins 4000 hl de vin. En réalité, les épisodes de gel printaniers, une forte attaque de mildiou (en 2019), la récolte s'établit plutôt autour de 3000 hl.

La capacité totale de la cave est de 6000 hl.

Nous commercialisons chaque année autour de 250000 bouteilles et 25000 bag in box de 3 et 5 litres.

Bruno

ANNEXE 3

Apéro Georges et Renée / pour environ 40 à 50 personnes

- *1.5 kg de concentré de tomate*
- *Les ¾ d'une boîte de filets d'anchois à l'huile 800 gr brut les couper en morceaux*
- *1 gros bouquet de coriandre frais*
- *1 grand verre d'huile d'olive*
- *plus ou moins 6 gousses d'ails râpées, poivres.*
- *Poivres*

A vous de trouver le bon équilibre

Des croutons.

Renée