

# Bulles rosées

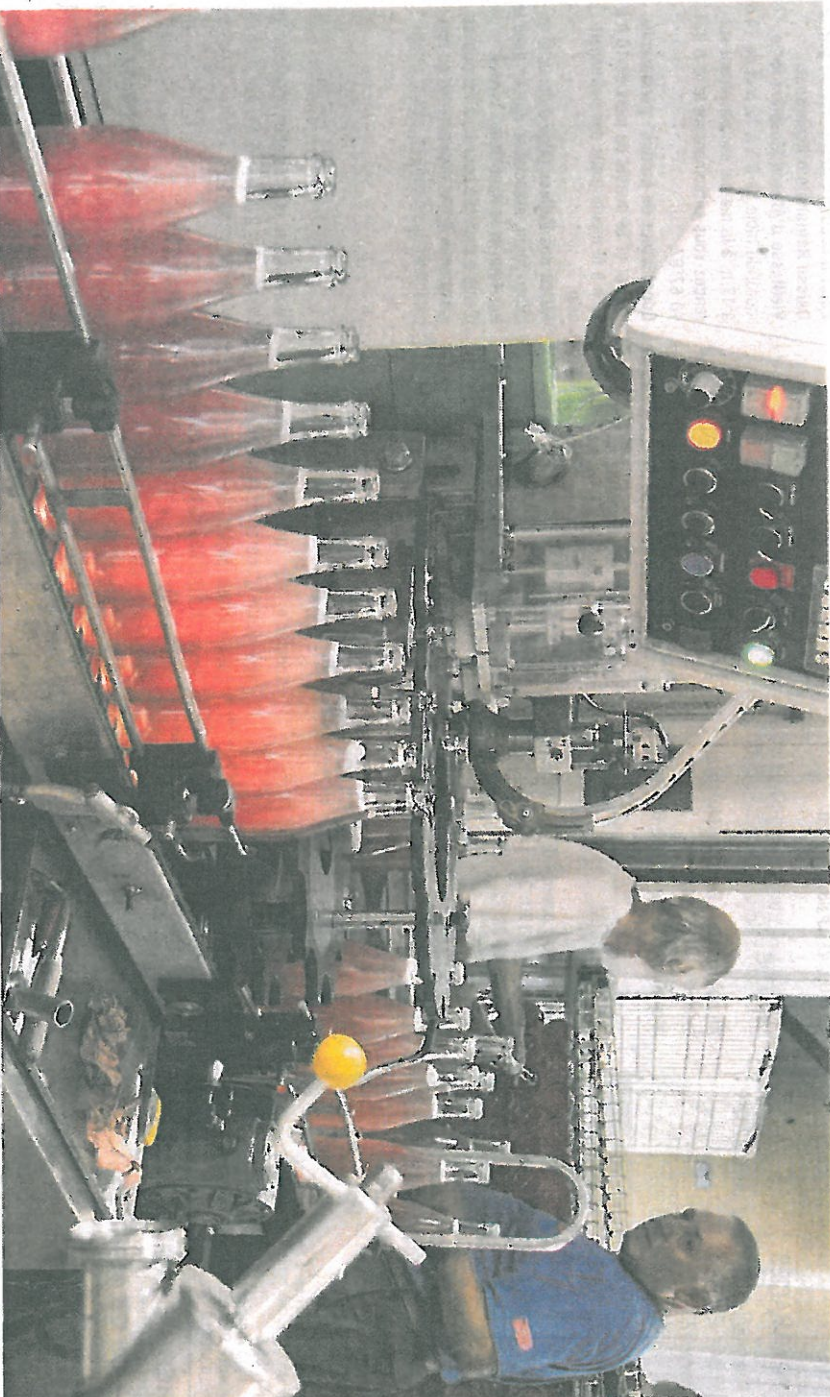
■ Jours d'intense activité au domaine du Moulin à Marlenheim. Le moment important et délicat de la mise en bouteille du crémant est arrivé.

Du pinot noir, des levures, du sucre et beaucoup d'amour du vin. Une recette infallible. Le temps a fait son œuvre, le vin est à maturité, voilà que l'homme doit intervenir, provoquer une nouvelle fermentation, faire pétiller arômes et sensations.

L'art du vigneron peut se décliner sous de nombreuses facettes. L'un des moments de vérité se joue aussi au moment de la mise en bouteille.

**16 palettes contenant chacune 450 bouteilles**

Voir le liquide ambré traverser tubulures et filtres avant d'arriver joyeux dans les bouteilles est une juste récompense de la passion et la science du maître de chai. Préparée avec soin, avec la juste dose de sucres, de levures et de « se-



**Le précieux liquide est aspiré, mis en bouteilles et hermétiquement clos par une capsule métallique. (Photo DNA)**

crets », la cuvée est au summum de sa qualité.

Le précieux liquide est aspiré, mis en bouteilles, et hermétiquement clos par

une capsule métallique. Les flacons transparents laissent percevoir la belle couleur rosée du nectar.

Aujourd'hui commence le

lent processus qui va transformer le pinot noir en crémant rosé.

Soigneusement rangé dans 16 palettes métalli-

ques, contenant chacune 450 bouteilles, le vin va lentement transformer sucres et levures en bulles savoureuses et pétillantes.

Bien isolé des températures extérieures, dans son cocon à la température régulée, le vin peut lentement laisser l'alchimie s'opérer.

Les méthodes de contrôle du bon déroulement de la fermentation sont nombreuses et parmi elles, des solutions anciennes mais éprouvées sont remarquables d'efficacité et de rapidité.

Lorsque les nouvelles grappes fraîchement vendangées commenceront déjà à chantonner au fond des cuves, aux premiers frimas de l'automne, une machine va, palette après palette, faire subir aux bouteilles contenant un vin encore trouble, rotations et inclinaisons. L'opération de dégorgeage débarrassera chaque bouteille de son dépôt d'impuretés collectées au niveau du goulot. Un bouchon fermement ligaturé emprisonnera le nectar jusqu'au jour de fête qui le fera pétiller dans nos verres.

GK