

Des cuves à la cave.. de l'argile au vin..

Au mois d'août dernier comme prévu nous avons mis le cap sur la Ligurie pour aller visiter Clayver : la fabrique de cuves à vin en argile. Quelques kilomètres de route, un petit tour en train et nous voilà accueillis par Luca. Technicien en matériaux de construction et amateur de vin, Luca est un des instigateurs à l'origine du projet de fabrication.

C'est à Vado Ligure qu'il nous ouvre les portes de l'atelier où quatre céramistes s'activent à mouler, modeler, façonner l'argile. Alors que dehors nous suons sous 30 degrés, dans l'atelier deux immenses fours participent à faire monter les Celsius jusqu'à une quarantaine de degrés !!

Petite visite guidée :



Voici Luca et un Lolo-content



Démoulage d'une demie-sphère. Le moule est en plâtre et permet à l'argile de se décoller plus rapidement. Le céramiste peut alors faire quelques retouches par exemple en cas de bulle mais les retouches sont généralement minimales à ce stade.



La demie-sphère est alors préparée pour être assemblée à un autre élément : Une seconde demie-sphère, dans le cas des 2 cuves que nous avons choisies, ou un cylindre pour les cuves au contenant plus important. Ces objets sont très grands, le travail reste pour autant artisanal. Les gestes des céramistes ainsi que les outils utilisés sont les mêmes que ceux du potier.



L'artisane travaille la matière jusqu'à obtenir une surface totalement lisse. Cette cuve aura, après cuisson un contenant de 400 litres.



Séchage des pièces. Il est alors important d'avoir un séchage homogène sans quoi des fissures pourraient se créer. Des lampes chauffent légèrement l'intérieur des cuves pour soutenir le processus. Ces deux cuves pourraient être les nôtres.. c'est du moins le même modèle.



Et voilà le four !! Il peut monter jusqu'à 1300 degré et peut contenir jusqu'à quatre cuves. La cuisson dure deux journées entières, le temps de monter en température en respectant des paliers puis une descente de température lente. Le choix de la température varie en fonction de la porosité du tesson souhaitée. Plus la température est élevée, moins le tesson sera poreux. La maturation du vin varie entre autres en fonction des échanges produits avec l'oxygène. Au moment de la commande, l'œnologue peut choisir le degré de porosité qu'il souhaite.



Sur la cuve, un cercle noir permet d'inscrire des indications concernant son contenu..



Ahhh, voilà le produit fini ! C'est beau non ?



Et celle-ci, là au fond, est prête pour la livraison. C'est vraiment la nôtre !! Dessus il y a écrit Saconnex ou du moins SNEX !!

Voilà ! On les attend pour fin septembre, début octobre.