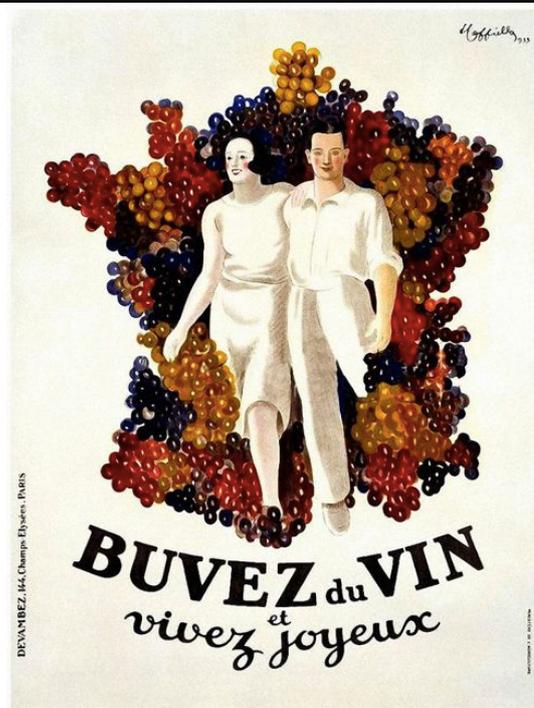


LA VIGNE



Greffez des plants de rosiers sur des plants de vigne, cela fera du vin rosé naturel.

Pierre Dac



LA VIGNE

Le mot vigne vient du mot latin vitis ou vinea dérivant de vinum (vin). C'est un arbrisseau sarmenteux, grimpant, muni de vrilles et à fruits formant des grappes. Il est cultivé pour la qualité de son fruit et pour la production de vins.

Vitis vinifera représente l'espèce la plus représentée en Europe, en Asie Centrale et Orientale.

On recense près de 6.000 variétés (ou cépages) issus de cette espèce et près de 4.000 ont déjà été identifiés.



38



AMPÉLOGRAPHIE

Un cépage est un type de plant de vigne caractérisé par de particularités propres qui s'expriment dans le cadre de l'ampélographie : forme des feuilles et des grappes, couleur des raisins à maturité, composition des raisins.

Le mot ampélographie vient en partie du mot grec ampelos qui signifie « la vigne ». L'ampélographie est donc l'étude scientifique de la vigne, et plus particulièrement des cépages.

La morphologie des cépages est assez similaire d'un individu à un autre. Les signes distinctifs sont reconnaissables surtout lorsque la vigne a atteint l'âge adulte. Bien que la feuille adulte soit l'organe le plus fiable pour la reconnaissance et la distinction des cépages, on notera qu'il existe près de 80 caractères pris en compte.



LES CÉPAGES

Le goût du vin provient principalement du cépage

Influence du climat, la nature du sol, les techniques de vinification = le terroir et du millésime

Les **vins blancs** proviennent (généralement) de raisins blancs de raisins rouges à condition de séparer la peau du jus (ex: pinot noir dans le champagne). Les **vins rouges** proviennent: généralement de cépages rouges

Les **vins rosés** ne sont pas un mélange de vin rouge et blanc (sauf en Champagne)

Un vin peut être monocépage (nord de la France) ou multicépages (sud de la France, à partir du 45e parallèle).

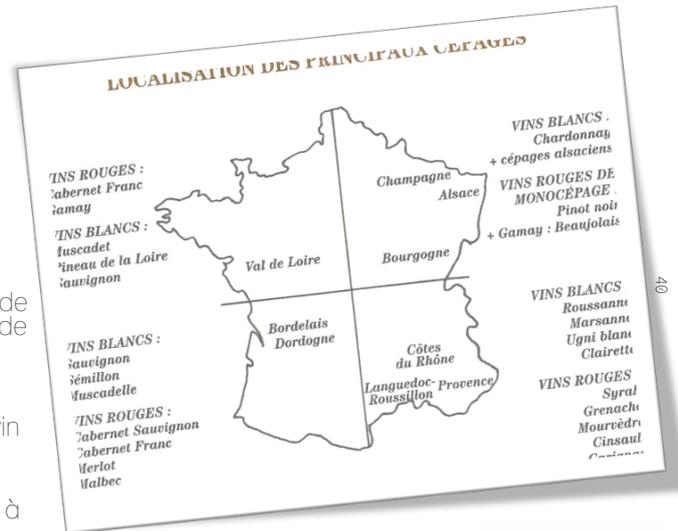


TABLEAU DES CÉPAGES EN FRANCE

RÉGION	CÉPAGES BLANCS	CÉPAGES ROUGES
CHAMPAGNE	chardonnay	pinot noir, pinot meunier
ALSACE	gewürztraminer, muscat, riesling, pinot gris, chasselas, pinot blanc, sylvaner	pinot noir
JURA	chardonnay (melon d'Arbois), savagnin (nature)	poulsard, trousseau, pinot noir
SAVOIE	altesse (roussette), chasselas, chardonnay, bergeron (roussane), gringet	gamay, mondeuse, pinot noir
BUGEY	chardonnay, roussette, jacquère, molette	gamay, pinot noir, mondeuse, poulsard
BOURGOGNE	aligoté, chardonnay, melon de Bourgogne, pinot blanc, sauvignon	pinot noir, gamay, pinot gris, césar
BEAUJOLAIS	chardonnay, aligoté	gamay, pinot noir, pinot gris



RÉGION	CÉPAGES BLANCS	CÉPAGES ROUGES
RHÔNE	grenache blanc, clairette blanche, marsanne, roussanne, bourboulenc, viognier, picpoul blanc, ugni blanc, picardan blanc	grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan, cinsaut, counoise, muscardin, camarèse (vaccarèse), picpoul noir, terret noir, grenache gris, clairette rose
PROVENCE	ugni blanc, bourboulenc, grenache blanc, sémillon, sauvignon, marsanne, roussane, rolle, clairette, chardonnay	grenache, carignan, cinsaut, mourvèdre, syrah, cabernet-sauvignon, braquet, folle noire
CORSE	vermentino	nielluccio, sciacarello
LANGUEDOC	clairette, bourboulenc, picpoul, terret blanc, muscat à petits grains, mauzac, chenin, maccabeo, chardonnay	mourvèdre, syrah, cinsaut, grenache, carignan
ROUSSILLON	maccabeo, muscat à petits grains, muscat d'Alexandrie, grenache blanc, malvoisie du Roussillon	carignan, grenache, mourvèdre, cinsaut, syrah



42

RÉGION	CÉPAGES BLANCS	CÉPAGES ROUGES
SUD-OUEST & PYRÉNÉES	sauvignon, sémillon, jurançon blanc, mauzac, arrufiac, muscadelle, ondec, petit et gros Manseng, clairette, len de l'ehl, baroque, courbu blanc, camaralet, lauzet, raffia de Moncade	abouriou, fer Servadou, tannat, auxerrois (malbec), merlot, jurançon rouge, syrah, gamay, cabernet-sauvignon, cabernet franc, courbu noir, duras, brauacol, négrette, manseng noir
BORDEAUX	sauvignon, sémillon, muscadelle	cabernet-sauvignon, cabernet franc, merlot, carmenère, petit verdot, cot (malbec)
LOIRE	chenin, sauvignon, gros plant, melon de Bourgogne, muscadet, aligoté, arbois, auvergnat gris, chardonnay, chasselas, golle-blanche, pinot blanc, pineau de la Loire, romorantin, saint-pierre, tressaller	cabernet franc, cabernet-sauvignon, cot, gamay de chaudeney, gamay, grolleau, Merlot, pineau d'Aunis, pinot meunier, pinot noir



43

LE DOMAINE DE VASSAL

Le nombre de cépages continue-t-il à augmenter ?

Non, il aurait plutôt tendance à diminuer. C'est pourquoi ils sont conservés notamment au domaine de Vassal* : les seuls cépages nouveaux sont produits en laboratoire. De plus, avec l'internationalisation, les goûts se standardisent. Les chercheurs ont donc orienté leurs recherches dans une nouvelle direction : prospector les vignes sauvages pour trouver de nouvelles sources de géniteurs. Certains producteurs désirent aujourd'hui retravailler des anciens cépages, des variétés pratiquement disparues, afin de retrouver une originalité et se démarquer des standards internationaux.

*Le domaine de Vassal est un centre de recherche sur la vigne et le siège d'une collection ampélographique. Il appartient au centre de l'Institut National de Recherche Agronomique de Montpellier.



46



interwd.be

LA GREFFE

Dans la seconde moitié du XIXe siècle, des parasites (l'oïdium, le mildiou, le black-rot et surtout le **phylloxéra**) introduits du Nouveau Monde ont menacé la vigne européenne d'extinction.

Le vignoble fut assez rapidement reconstitué grâce à l'utilisation du greffage de variétés de vigne (cépages) européennes sur des porte-greffes. Ces derniers sont des souches dérivant d'espèces américaines résistantes au phylloxera.

Le choix d'un porte-greffe est déterminé par sa compatibilité avec le greffon qu'il doit recevoir, sa situation géographique et par sa faculté à augmenter ou diminuer la productivité de la vigne.

En Amérique du Nord on trouve *Vitis labrusca*, *Vitis aestivalis* et trois espèces particulièrement résistantes au phylloxéra, *Vitis berlandieri*, *Vitis riparia* et *Vitis rupestris*. Ces trois espèces servent d'ailleurs de porte-greffes.



47



interwd.be

VIGNES AMÉRICAINES

Spécialité de Plants greffés

Pépinières les plus belles de la région, totalement indemnes de maladies cryptogamiques, comprises parmi celles n'ayant absolument pas été grêlées.

HYACINTHE RAYMOND
Propriétaire-Viticulteur
Officier du Mérite agricole, Membre de la Société des Agriculteurs de France
Lauréat de plusieurs Expositions et Concours
Fournisseur de nombreux Syndicats, Comices et Associations agricoles de France et de l'Étranger, ainsi que de plusieurs Gouvernements.

TÉLÉPHONE 2

VIGNES AMÉRICAINES, FRANCO-AMÉRICAINES ET AMÉRICO-AMÉRICAINES

SOUSCRIPTION aux PLANTS GREFFÉS ouverte p^r livraisons d'automne 1909 et printemps 1910 donnant droit à une réduction de 10 p. 100 sur les prix actuels

DEMANDEZ LE CATALOGUE

Le prénom est de rigueur BUREAUX ET MAGASINS : **Le prénom est de rigueur**

Avenue Victor-Hugo, CARPENTRAS (Vaucluse)




DES RAISINS NOIRS À JUS BLANC



CYCLE ET TRAVAIL DE LA VIGNE



CYCLES DE LA VIGNE

Le développement de la vigne suit **deux cycles** distincts.

Le cycle végétatif. C'est le cycle de vie de la vigne qui s'étend du mois de mars à la mi-novembre et qui comprend le cycle reproductif.

Le cycle hivernal, stade de repos végétatif de la vigne, qui débute à la mi-novembre et qui s'arrête au mois de mars.



MOIS	CYCLE	TRAVAIL DU VIGNERON
NOVEMBRE	REPOS VÉGÉTATIF, chute des feuilles	pré-taille, brûlage sarments
DÉCEMBRE	REPOS VÉGÉTATIF	Buttage, protection de la base du cep contre la gelée.
JANVIER	REPOS VÉGÉTATIF	Saint-Vincent, 22 janvier
FÉVRIER	REPOS VÉGÉTATIF	taille de la vigne, liage
MARS	PLEURS, au premier réchauffement la sève commence à couler et arrive à l'extrémité des sarments où elle goutte au niveau des plaies non encore cicatrisées	attachage de baguette, débutage, plantation, épandage engrais
début AVRIL	DÉBOURREMENT, apparaissent les des bourgeons, également appelés yeux	Traitements contre acariens, oïdum, mildiou Plantation éventuelle de nouvelle vigne
AVRIL	FEUILLAISSON, les yeux, ou bourgeons, se transforment en nouvelles pousses et les feuilles commencent à se développer.	

MOIS	CYCLE	TRAVAIL DU VIGNERON
AVRIL, MAI	SORTIE DES GRAPPES, la vigne offre des petites grappes constituées de minuscules boutons, qui ne demandent alors plus qu'à grossir et à s'épanouir en fleurs	ÉBOURGEONNAGE, ôter les bourgeons, EPAMPRAGE, ôter les feuilles inutiles (pampres), Traitement contre les insectes
JUIN	FLORAISON & FÉCONDATION, la floraison a lieu huit semaines après le débourrement et dure huit à quinze jours	Règle des 100 jours !
début JUIN	NOUAISON, la fécondation a eu lieu, la fleur se fane et tombe. L'ovule fécondé va donner naissance à un fruit : le grain de raisin. C'est la nouaison.	
JUILLET	Développement du grain	Vendange en vert, rognage
AOÛT	Véraison. Le pigment principal n'est plus la chlorophylle. La couleur passe du vert au rose puis du bleu-rouge au noir pour les cépages colorés (le pigment est l'anthocyan) et du vert au translucide ou jaunâtre pour les cépages blancs.	

MOIS	CYCLE	TRAVAIL DU VIGNERON
AOÛT	AÔUTEMENT, maturation des sarments. Ils stockent les matières nutritives moins orientées vers les raisins, qui vont nourrir les bourgeons au printemps. Les sarments se lignifient en bois. Ils vont ainsi se protéger des gels de l'hiver	
SEPTEMBRE	MATURATION. La maturité des raisins est un élément de classification et de comparaison des cépages. Il existe deux théories pour caractériser la maturité des cépages.	attention à la pourriture grise, vendanges (différence entre maturité physiologique et phénologique ou aromatique)
OCTOBRE, NOVEMBRE	SURMATURATION, voulue par l'homme pour la production de vins moelleux et liquoreux. (pourriture noble)	vendanges en tries



Les stades phénologiques de la vigne



L'Institut Français de la Vigne et du Vin conduit des missions de portée générale pour l'ensemble de la filière viti-vinicole, dans les domaines de la sélection végétale, de la viticulture, de la vinification et de la mise en marché des produits. L'IFV est implanté dans l'ensemble des bassins viticoles grâce à ses stations régionales.



Depuis 1994, la notation des stades phénologiques de la vigne s'effectue suivant une échelle numérique s'étalant de 1 à 47, établie par Eichhorn & Lorenz. Cette échelle complète celle de Baggioini, notée de A à O, surtout au niveau de la floraison. Enfin, il existe une échelle universelle pour toutes les monocotylédones et les dicotylédones, appelée BBCH (Biologische Bundesanstalt bundessortennam und Chemical industry). Chaque stade est défini par une lettre et deux chiffres dans l'ordre : Baggioini, Eichhorn & Lorenz et BBCH.

Institut Français de la Vigne et du Vin - Domaine de l'Espiguette - 30240 Le Grau du Roi - www.vignevin.com



LA VINIFICATION

FERMENTATION ALCOLIQUE
 FERMENTATION MALOLACTIQUE
 VINIFICATION EN BLANC
 VINIFICATION EN ROUGE
 DIFFÉRENCE ENTRE VIN BLANC ET VIN ROUGE
 VINIFICATIONS SPÉCIALES



DÉFINITION LÉGALE DU VIN

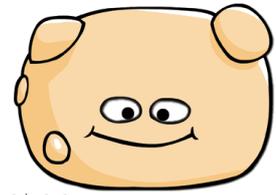
Le règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 définit le vin comme étant le produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

Sont compris sous la dénomination de vin les liquides se présentant sous les divers états par lesquels passe le raisin durant le processus de vinification, depuis le moût (obtenu par le pressurage du raisin frais) jusqu'à la lie non parvenue à dessiccation. Sont assimilés aux vins et suivent leur régime, les moûts concentrés de raisins liquides utilisés pour l'édulcoration des vins.

- moût de raisins : produit liquide obtenu naturellement ou par des procédés physiques à partir de raisins frais.
- jus de raisins : produit liquide non fermenté mais fermentescible obtenu par des traitements appropriés afin d'être consommé en l'état. Il est obtenu à partir de raisins frais ou de moûts de raisins.
- La lie de vin : résidu se déposant dans les récipients contenant du vin ou du moût de raisins après fermentation ou lors du stockage ou après traitement autorisé, ainsi que le résidu obtenu de la filtration ou de la centrifugation de ce produit.
- Le moût de raisins concentré ou le moût de raisins concentré rectifié : moût de raisins non caramélisé obtenu par déshydratation partielle du moût de raisins.



FERMENTATION ALCOLIQUE FA



interwd.be

La fermentation alcoolique est l'acte principal de la transformation du vin. La levure *Saccaromyces cerevisiae* en est le principal acteur.

Le principe de la fermentation est de transformer les sucres (fermentiscibles) présents dans le raisin en alcool.

Ainsi le glucose et le fructose sont transformés en éthanol et gaz carbonique :



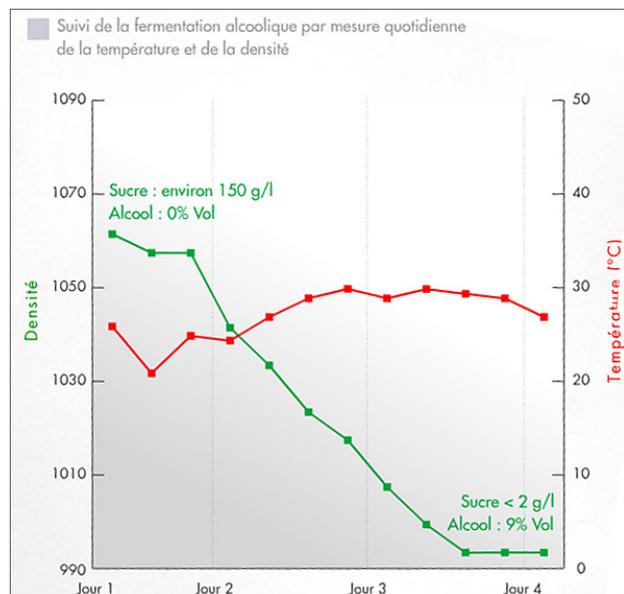
58

**16,83 GRAMMES SUCRE
= 1 % VOL. ALC.**

interwd.be

150 grammes de sucre par litres donnent environ 9 % volume d'alcool.

$$\frac{150}{16,83} = 8,9$$



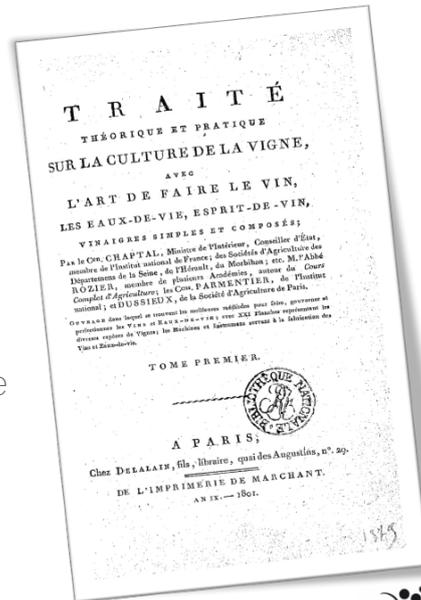
65



CHAPTALISATION

En France et dans d'autres régions, il est autorisé d'ajouter du sucre (saccharose) qui sera transformé en alcool

Jean-Antoine Chaptal (1756-1832) chimiste et ministre de l'intérieur sous Napoléon publie en 1801 « L'art de faire le vin ».



LISTE DES PRATIQUES OENOLOGIQUES AUTORISÉES

La liste des pratiques et traitements autorisés (enrichissement, acidification, désacidification, édulcoration) est mentionnée dans les annexes IV et V de l'OCM vitivinicole.

Règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole

Deux grandes familles

- enrichissement et édulcoration, autorisée à des degrés divers en France, Allemagne (pas pour les Prädikatswein), puis Oregon, Canada, Nouvelle-Zélande, Royaume-Uni, et New-York
- acidification autorisée à des degrés divers en Autriche, Italie, Grèce, Espagne, Portugal puis Argentine, Australie, Californie et Afrique du Sud



ENRICHISSEMENT DES MOUTS

techniques soustractives (évaporation et osmose inverse)
techniques additives (moût concentré, moût concentré rectifié, saccharose) pour l'enrichissement et édulcoration

interwd.be

		ZONES VITICOLES EUROPEENNES					
		A	B	CI	CII	CIII	
						a	b
Limites de l'enrichissement du degré alcoolique (en %)	Années normales	+3,0	+2,0	+1,5	+1,5	+1,5	+1,5
	Années exceptionnelles	+3,5	+2,5	+2,0	+2,0	+2,0	+2,0
Augmentation autorisée du volume pour les MC et MCR (en %)		+11	+8	+6,5	+6,5	+6,5	+6,5
Titre alcoométrique total maximum		11,5	12	12,5	13	13,5	13,5
		Peut être adapté en fonction des AOC					

A : l'Allemagne (sauf Baden), le Luxembourg, la Belgique, le Danemark, l'Irlande, les Pays-Bas, la Pologne, la Suède, le Royaume-Uni, le vignoble de Cechy en République tchèque
B : Baden en Allemagne, l'Alsace, la Lorraine, la Champagne, le Jura, la Savoie, le Val de Loire en France, l'Autriche, la République tchèque (sauf Cechy), la Slovaquie (sauf Tokajská vinohradnícka oblasť), la Slovénie (sauf Brda, Goriška Brda, Vipavska dolina, Kras et Slovenska Istra) et Podisul Transilvaniei en Roumanie

CI : la Hongrie, en France, les superficies des départements 01, 04, 05, 06, 09, 15, 16, 17, 19, 21, 24, 31, 32, 33, 38, 40, 42, 43, 46, 47, 48, 58, 63, 64, 65, 69, 71, 81, 82, 87, 89, le Val d'Aoste en Italie, le Nord-Est de l'Espagne; au Portugal, l'aire du «Vinho Verde», en Slovaquie, Tokajská vinohradnícka oblasť, en Roumanie, les vignobles n'appartenant pas aux zones B et CII

CII : en France, le pourtour méditerranéen, quelques zones viticoles de Slovénie, de Bulgarie, et de Roumanie

CIII a) : en Grèce, les nomoi ainsi que l'île de Thira; au Portugal, les zones situées à plus de 600 mètres d'altitude et quelques vignobles bulgares

CIII b) : en France, la Corse, quelques zones du Var et des Pyrénées-Orientales, le Sud de l'Italie, la Grèce, le Sud de l'Espagne et du Portugal, et le reste de Chypre

62



ACIDIFICATION

En France (et dans l'Union Européenne) l'acidification directe est strictement limitée à l'emploi de l'acide tartrique naturel.

Théoriquement, l'addition d'1 g/l d'acide tartrique relève l'acidité de 0,65 g/l en H₂SO₄. Pratiquement le rendement est très variable, nettement plus faible.

L'ENRICHISSEMENT ET ACIDIFICATION SUR UN MÊME VIN SONT EXCLUS.

interwd.be



63



MOÛT	VIN	
	DÉJÀ PRÉSENTS DANS LE MOÛT	PROVENANT DE LA FERMENTATION
Eau Sucres	Eau Sucres	Alcool éthylique Glycérol Acides acétique lactique succinique
Acides tartrique malique citrique	Acides tartrique malique citrique	
Matières azotées Matières minérales	Matières azotées Matières minérales	Alcools supérieurs Esters

Lors de la fermentation, sont aussi produits les composés volatils intervenants dans l'arôme des vins, en particuliers les alcools supérieurs, les esters (alcool + acide) et les acides.

24



LE PAIN, UN PRODUIT DE FERMENTATION

La fermentation alcoolique n'intervient pas uniquement dans la fabrication de boissons alcoolisées, mais aussi du pain et autres pâtes levées

L'amidon contenu dans la farine est transformé en sucres simples sous l'action de levures ajoutées, puis en alcool (celui-ci s'évapore lors de la cuisson) et en CO₂ qui provoque la levée de la pâte et les trous dans la mie.



De manière générale, on a connu de gros progrès dans la sélection des levures.

Certains vignerons (notamment bios) reviennent à l'utilisation de levures indigènes présentes sur la peau du raisin = effet terroir ?

25



FERMENTATION MALOLACTIQUE FML

La fermentation alcoolique produit notamment des acides. Afin de diminuer l'acidité du vin, il peut être intéressant de dégrader l'un de ceux-ci, l'acide malique, en acide lactique grâce aux bactéries lactiques contenues dans le vin.

C'est la **deuxième étape biologique** importante de la fabrication du vin.

Faut-il toujours faire la FML ?

En rouge, oui et entièrement

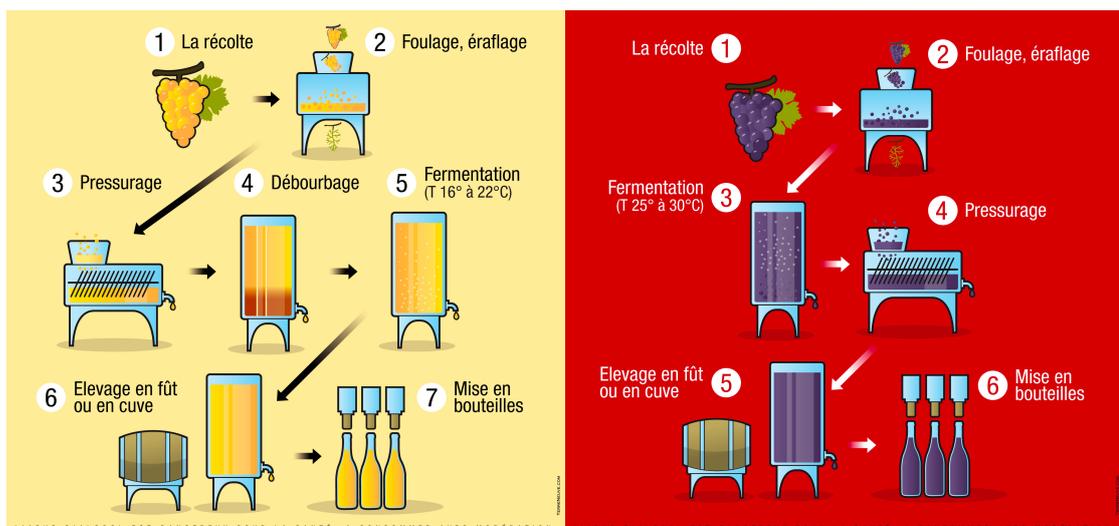
En blanc, pour les grands vins blancs avec beaucoup de structures, pour les vins blancs légers avec plus d'acidité, cela dépend



La fermentation malolactique conduit à une diminution de l'acidité totale
(acide malique = diacide, acide lactique = monoacide)



LA VINIFICATION

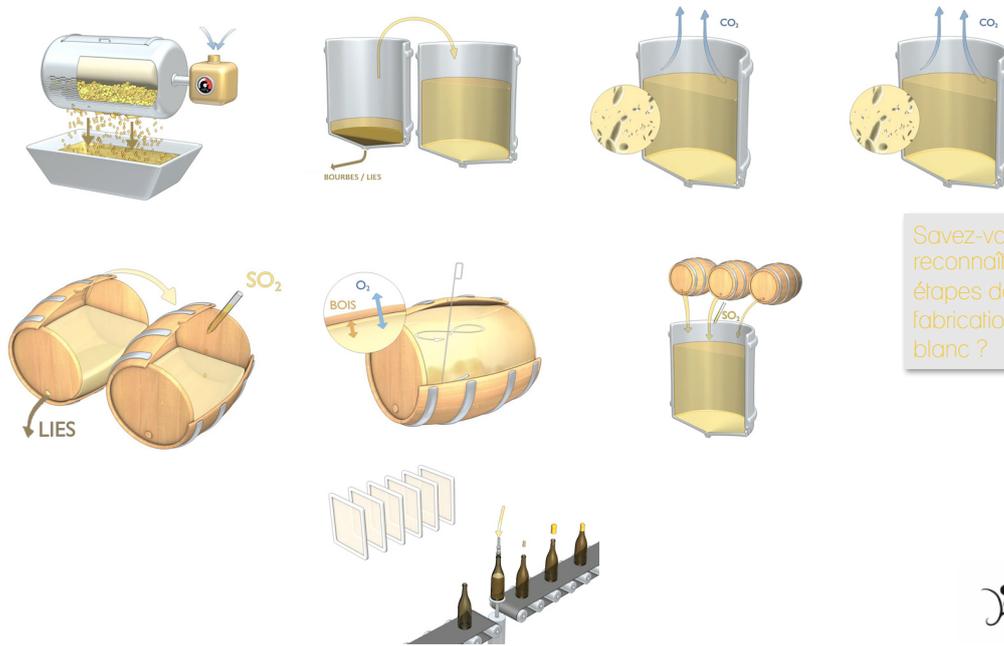


LES ÉTAPES DE LA VINIFICATION

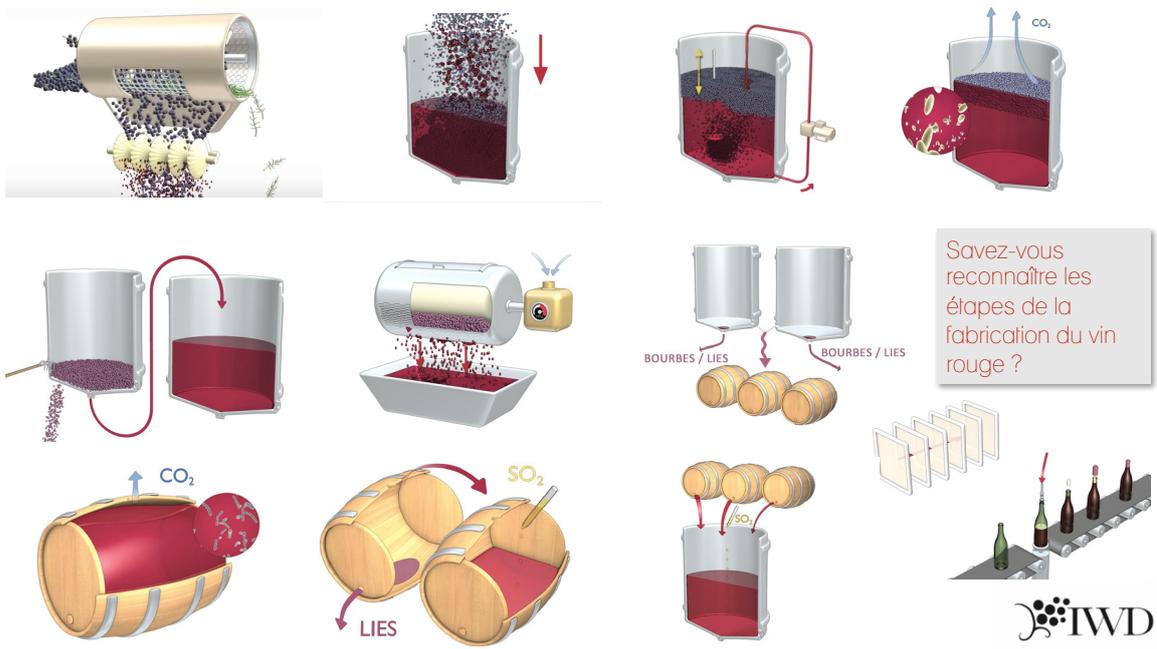


ETAPE DE LA VINIFICATION BLANC	DESCRIPTION
PRESSURAGE & ENCUVGE	Une membrane gonflée presse la vendange (traditionnellement grappes entières) et le jus est récupéré dans une cuve.
ENCUVAGE, DÉBOURBAGE ET SOUTIRAGE	Mise en cuve du jus. Le jus est encore trouble. Les parties les plus lourdes sédimentent: ce sont les bourbes. Ce phénomène naturel peut être accéléré (exemple : passage au froid). Le jus "clair" est mis en cuve ou fûts, et les bourbes éliminées.
FERMENTATION ALCOLIQUE & SOUTIRAGE	Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>). Le vin est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant.
FERMENTATION MALOLACTIQUE	Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique, en acide lactique. L'acidité du vin diminue et favorise sa stabilisation.
SOUTIRAGE ET SULFITAGE	Etape non systématique. Le vin « clair » est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (de la cuve au fût de chêne), les lies (dépôts au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées. Le vin reste fragile, du soufre est ajouté de façon à le protéger.
ÉLEVAGE & BATONNAGE	Le vin est conservé en pièces (fûts de 228 litres) pendant plusieurs mois. Des échanges se font à travers et avec le bois. Si le vin est élevé sur lies (non systématique), le bâtonnage réalisé régulièrement avec une "dodine", permet de remettre les lies en suspension.
SOUIRAGE & ASSEMBLAGE	Le vin est soutiré en cuve et le soufre est réajusté si nécessaire. Le vin issu d'une même parcelle ou de plusieurs parcelles d'une même appellation, élevé dans des fûts différents, est assemblé.
FILTRATION & MISE EN BOUTEILLE	Le vin est parfois filtré pour le rendre limpide et brillant. Il est ensuite transféré dans une cuve pour être mis en bouteille à l'aide d'une « tireuse » et bouché à l'aide d'une « boucheuse ».

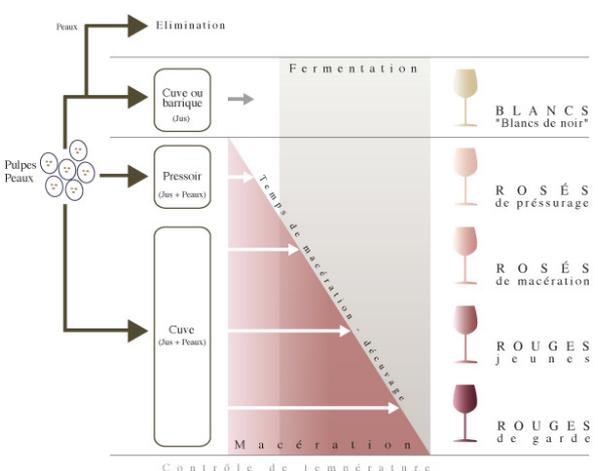




ETAPE DE LA VINIFICATION ROUGE	DESCRIPTION
ERAFLAGE & FOULAGE	Séparation des baies de raisin et de la rafle (squelette végétal de la grappe). Eclatement des baies et libération du jus par un foulage.
ENCUVAGE	Mise en cuve du jus et des parties solides (pellicule, pépins) pour le processus de macération. La couleur et les tanins passent dans le moût.
PIGEAGE & REMONTAGE	Le "chapeau" (constitué par les les peaux et la pulpe) est enfoncé dans le moût (jus). Le moût est pompé et réintroduit par le haut en arrosant le chapeau de marc. La couleur et les tanins sont extraits du chapeau.
FERMENTATION ALCOLIQUE	Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures. C'est la première fermentation.
ECOULAGE & DÉCUVAGE	Le vin est écoulé par gravité (vin de goutte) dans une autre cuve ou des fûts. Le marc est récupéré afin d'être pressé.
PRESSURAGE	Une membrane gonflée presse le marc et le jus encore présent est récupéré: on obtient le vin de presse.
ASSEMBLAGE & DÉBOURBAGE	Traditionnellement, le vin de goutte et le vin de presse sont assemblés avant l'élevage. Le vin est trouble. Les particules les plus lourdes se déposent au fond de la cuve. Le vin "clair" est mis en fûts et les bourbes sont éliminées.
FERMENTATION MALOLACTIQUE	Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique, en acide lactique. L'acidité du vin diminue et favorise sa stabilisation.
SOUTIRAGE ET SULFITAGE	Etape non systématique. Le vin "clair" est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (cuve ou fût), les lies (dépôts au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées. Le vin reste fragile, du soufre (SO ₂) est ajouté de façon à le protéger.
SOURTIRAGE ET ASSEMBLAGE	Le vin issu d'une même parcelle élevé dans des fûts différents va être assemblé, de même, les vins de plusieurs parcelles de la même appellation qui ont éventuellement été élevés séparément peuvent être assemblés.
FILTRATION & MISE EN BOUTEILLE	Pour la mise en bouteilles le vin doit être débarrassé des éléments en suspension pour être limpide et brillant. Le vin est ensuite pompé dans une cuve et les bouteilles sont remplies à l'aide d'une tireuse et bouchées par une boucheuse. Les bouteilles sont ensuite capsulées et étiquetées.



**QUELLE DIFFÉRENCE
ENTRE FERMENTATION
ET MACÉRATION ?**



QUELLE DIFFÉRENCE ENTRE VIN BLANC ET VIN ROUGE ?

interwd.be

En **blanc**, ce qui sort de la presse est du jus de raisin (sans les peaux, les pépins, les rafles) que l'on va faire fermenter

En **rouge**, ce qui sort de la presse est déjà du vin, c'est-à-dire que la fermentation alcoolique s'est déroulée en présence des peaux, des pépins, voire des rafles.

La présence des peaux et pépins a pour conséquence de céder de la couleur (logique) vin rouge & des tannins (astringence).



74

 IWD

DES TANNINS DANS LE VIN BLANC ?

interwd.be

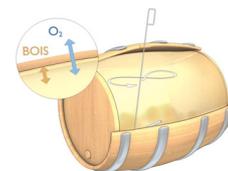
La différence essentielle entre vin rouge et vin blanc est donc la présence de tannins.

L'élevage en fûts de chêne a une conséquence différente.

En **vin blanc**, il contribue à donner une (légère) structure tannique, mais les tannins restent souples et arrondis.

En **vin rouge**, il contribue à diminuer l'astringence totale, les tannins du vin se combinant avec ceux du bois pour créer une structure plus souple, plus élégante.

Dans les deux cas, l'élevage en fût aromatise le vin: goût/odeur de bois, grillé, vanille.



75

Dire d'un vin blanc qu'il est astringent, qu'il arrache n'a aucun sens vu que par sa nature même il ne peut contenir de tannins
Exception. Si le vin blanc a été élevé en fûts de chêne, le bois peut céder des tannins au vin; mais les tannins provenant du bois sont plus souples et ronds

 IWD

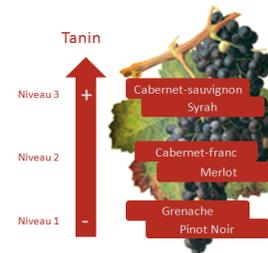
COMMENT PERÇOIT-ON LES TANNINS ?

L'**astringence** nous donne une impression tactile de râpeux, d'épais, qui accroche

L'astringence est une dimension gusto-olfactive spécifiques des vins rouge.

Ce sont des polyphénols synthésisés par la vigne (chaînes chimiques autour d'une molécule de base de polyphénols).

Au fil du vieillissement du vin, les tannins vont être attaqués par l'oxydation et polymériser en grandes chaînes, ce qui rend le vin plus souple (et en parallèle les anthocyanes sont attaqués par les UV, le vin s'éclaircit), présence possible de dépôt dans le vin.



Lorsque l'on prend du vin rouge en bouche, les tannins coagulent les protéines de la salive qui au lieu d'être souples et onctueuses, deviennent rigides et râpeuses, ce qui participe à la dureté du vin



QUELLES DIFFÉRENCE ENTRE LES RÉGIONS ?

Dans un château bordelais, la macération et fermentation totale des polyphénols du cabernet sauvignon et du merlot peut durer jusqu'à 20 jours; un maximum de tannins sont donc extraits.

Par contre en beaujolais nouveau (primeur) la macération et la fermentation durent maximum 8 jours. L'extraction des tannins est donc beaucoup plus faible.

Les tannins diminuent lorsque le vin vieillit.



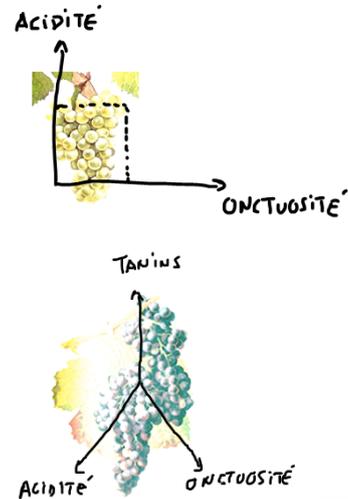
CONCLUSION

tout est une question d'équilibre

interwd.be

L'équilibre du vin blanc est exprimé sur base de deux aspect: l'onctuosité (alcool) et l'acidité.

L'équilibre du vin rouge est exprimé sur base de trois aspect: l'onctuosité, l'acidité et l'astringence.



78



DES VINS MALADES ?

interwd.be

Les odeurs, défauts, goûts anormaux existent

Il est difficile de tous les recenser tout comme d'en donner une explication scientifique précise

Elles font parties des nombreuses inconnues qui subsistent au cours des réactions chimiques et biochimiques de la vinification

Leur classification (et « dégustation ») est très difficile

VOIR CYCLE IWD2. LES DÉFAUTS DU VIN.

QUELQUES "MALADIES" DU VIN

goût de bouchon
piqûre acétique
modérisation & oxydation
odeur de soufre
odeur et goût de réduit

79



VINIFICATIONS SPÉCIALES

Vins naturellement doux, vins de paille (sauternes, monbazillac, ...)

Vins doux naturels (muscat, banyuls, maury, ...)

Vins doux liquoreux (pineau des Charentes, floc de Gascogne)

Vins effervescents (champagne, crémants, clairette, ...)

Vins jaunes

Vins primeurs

interwd.be



08



POUR EN SAVOIR PLUS

LE SITE IWD

LES PRINCIPES DE LA DÉGUSTATION sur le site IWD

<http://interwd.be/principes-de-degustation/>

VIDEO DE FABRIZIO BUCELLA sur le HuffPost

<http://www.huffingtonpost.fr/2015/12/24/vid-comment-deguster-du-vin-quand-on-y-connaît-rien-et-pouvo/>

LE VIN AU RESTAURANT de Paul Brunet (BPI)

LE VIN POUR TOUS de Myruam Huet (Dunod)

LE VIN SUPER FACILE, WineFolly (Marabout)

LE GOÛT DU VIN d'Emile Peynaud (Dunod)

LE CYCLE IWD2 DÉGUSTATEUR CONFIRME

LE CYCLE IWD3 DÉGUSTATEUR EXPERT

interwd.be



MERCI DE VOTRE ATTENTION

interwd.be

Une question ? nous sommes là !

82

IWD@INTERWD.BE



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

83



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

84



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

85



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

86



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

87



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

68



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

68



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

06



NOTES PERSONNELLES

interwd.be

91



Nom

Prénom

Téléphone

Adresse

Cycles de cours

Si vous trouvez ce cahier, merci de contacter l'école d'oenologie Inter Wine & Dine
iwd@interwd.be ou +32(0)477 06 25 81

