

# Le vin jaune et le vin de paille

Le vin jaune et le vin de paille sont des vins très particuliers qui proviennent tous deux de la région du **Jura**.

Elaborés à partir du cépage **savagnin**, le raisin est récolté très tardivement afin d'être à l'état de **surmaturation**.

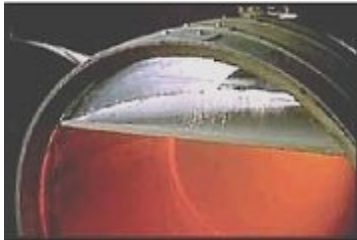
Ces deux vins sont ensuite vinifiés comme un vin blanc, l'opération du sulfitage n'étant pas pratiquée afin de laisser certains germes nécessaires dans l'élaboration de ces deux vins.

## Le vin jaune

Après **pressurage** et **débourbage**, la **fermentation alcoolique** commence. Dans ce cas, elle est très longue et ne se termine souvent qu'au printemps.

Lorsque la fermentation est terminée, le vin est **soutiré** dans des **fûts de chêne** ayant déjà servis. Ils sont tapissés de tartre qui renferme les arômes et les ferments qui sont nécessaires au vieillissement de ce vin.

Le vin va alors séjourner **plus de six ans** en fût, **sans soutirage ni ouillage**. Cela se fait dans des caves peu profondes subissant ainsi de forts écarts thermiques favorisant la formation d'un **voile à la surface du vin**.



Ce voile va alors protéger le vin de mauvaises oxydations et le vin va pouvoir très lentement prendre son **goût de jaune** si particulier, un goût noix vertes, de noisettes et d'amandes grillées.

## Le vin de paille

Après les vendanges, le raisin va subir le **passerillage**.

Autrefois cela consistait à exposer les grappes au soleil dans la cour de la ferme sur des **lits de paille**.

Aujourd'hui, les grappes sont suspendues ou étalées dans un local où circule un courant d'air chaud qui va provoquer la **dessiccation** du raisin. Cette méthode est plus fiable que la première.



Le résultat attendu reste cependant le même, à savoir une **évaporation de l'eau** qui va provoquer **une concentration du sucre** dans les grains de raisins.

Après **deux à trois mois** de ce traitement, les raisins sont pressés et donnent un jus très épais et visqueux, car très sucré.

Commence alors le long travail de la fermentation, alcoolique d'abord et malolactique ensuite, jusqu'à ce plus aucunes levures ne soient vivantes.

La fermentation s'arrête donc d'elle-même alors que beaucoup de sucres sont encore présents dans le vin. On les appelle les **sucres résiduels**.

## Service du vin jaune

Présenté dans une bouteille de **62 cl** nommée **clavelin**, le vin jaune se sert **chambré**.



## Service du vin de paille

Présenté en ½ bouteille, soit 37,5 cl, le vin de paille se sert frais.



## A noter

- ☞ Ces deux vins sont des produits **excessivement chers** :
  - **Le vin jaune** par le nombre d'années qu'il faut pour le réaliser et le côté aléatoire de son élaboration.
  - **Le vin de paille** par le peu de bouteilles produites par rapport au raisin utilisé - **20 litres de vin pour 100 kilos de raisin** - et également le temps qu'il faut pour le réaliser.
- ☞ Signalons également que le vin de paille existe aussi dans le vignoble des Côtes du Rhône et notamment sur l'aire d'appellation **Hermitage**.
- ☞ Un autre produit élaboré de manière ancestrale en Corrèze s'apparente à ce vin : **le Paillé**.

<http://www.restocours.net>