

Les différentes méthodes de vinification

Opération commune à toutes les vinifications : les vendanges

Manuelles



Mécaniques



La vinification en blanc



LE PRESSURAGE

Dès son arrivée au chai, la vendange est immédiatement pressée.

Pour les cépages à peau blanche, il faut un pressurage doux afin d'éviter les goûts herbacés et ne pas écraser les pépins qui peuvent libérer des saveurs amères.

Pour les cépages à peau rouge, il faut un pressurage très rapide afin de ne pas colorer le moût.

LE SULFITAGE

C'est l'ajout de soufre (SO_2) qui permet d'aseptiser le moût pour éviter un départ de fermentation non désiré.



LE DEBOURBAGE

Pour obtenir des vins blancs plus fins, la fermentation doit se dérouler avec des jus clairs. Pour cela il faut éliminer toutes les particules (bourbes) en suspension.

Cette opération se fait par gravité dans des cuves.

LE SOUTIRAGE

Une fois les bourbes tombées au fond de la cuve par gravité, il faut soutirer le moût à l'aide d'une pompe pour le passer dans des cuves propres où aura lieu la fermentation alcoolique.



A ce moment là,
le moût est toujours trouble

LA FERMENTATION ALCOOLIQUE



Elle se passe à basse température, entre 18 et 20°C, et dure de 10 à 14 jours.

Pour refroidir la cuve on peut utiliser des cuves réfrigérées ou un drapeau, serpentín plongé dans la cuve et dans laquelle circule de l'eau froide.

LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

OUI ou NON en fonction du type de vin blanc que l'on souhaite obtenir.

LA FILTRATION

Elle est pratiquée juste avant l'embouteillage dans le cas des vins qui ne passent pas en fût (grande majorité pour les blancs)

LE VIEILLISSEMENT EN FUT



Se pratique pour une petite catégorie de vins blancs.

Ce vieillissement est souvent de courte durée et suivi d'une filtration

L'EMBOUEILLAGE



Chaque propriétaire ne possède pas sa propre chaîne d'embouteillage pour des raisons de coût.

Cependant, pour bénéficier de la mention ***mis en bouteille à la propriété***, le vigneron doit louer une chaîne d'embouteillage itinérante.