

La vinification en rouge

FOULAGE EGRAPPAGE



Le raisin est versé dans le fouloir égrappoir qui sépare les grains de la rafle.

Les grains sont éclatés afin de libérer le jus.



Les rafles sont écartées d'un côté.

Les matières solides des grains (peaux et pépins) sont acheminées dans la cuve avec le jus.



LE SULFITAGE

C'est l'ajout de soufre (SO₂) qui permet d'aseptiser le moût pour éviter un départ de fermentation non désiré.

LA MACERATION

Le jus et les matières solides macèrent de 14 à 20 jours afin que les peaux donnent le maximum de leur couleur et de leurs arômes.

La fermentation alcoolique qui se déroule alors **entre 20 et 28° C** accélère ce phénomène.

Le dégagement de gaz carbonique (CO₂) provoqué par la fermentation fait remonter les matières solides en surface qui forment **le chapeau**. On procède alors au **remontage** qui consiste à pomper le vin en bas de la cuve pour le ramener sur le chapeau.





L'ÉGOUTTAGE

Le vin s'écoule par le bas de la cuve jusqu'à ce que les matières solides soient descendues.

On obtient alors **le vin de goutte**.

LE PRESSURAGE

Toutes les matières solides restées au fond de la cuve de macération forment **le marc**.

Il est récupéré à l'aide d'un **tire-marc** - vis sans fin plongée au fond de la cuve - et acheminé vers le pressoir.



Lorsque le pressurage est terminé, on obtient d'une part **le vin de presse** et d'autre part **le marc**, sec et compacté. Ce dernier partira pour la distillerie.

Le vin de presse sera soit assemblé au vin de goutte, soit également distillé.

LA FERMENTATION MALOLACTIQUE

Elle a lieu systématiquement pour les vins rouges qui ne doivent pas garder trop d'acidité. Le vin reste plusieurs semaines voir plusieurs mois dans des cuves, toujours sous température et milieu sanitaire contrôlés.

LA FILTRATION

Elle est pratiquée juste avant l'embouteillage dans le cas des vins qui ne passent pas en fût. Pour ce faire on fait couler le vin au travers de plaques de cellulose qui retiennent toutes les impuretés.

LE VIEILLISSEMENT EN FUT



Cette opération qui peut durer de nombreux mois nécessite beaucoup d'attention.

En effet, durant cette période le maître de chai va devoir procéder à plusieurs opérations et ceci à plusieurs reprises. C'est ce qu'on appelle **l'élevage du vin**.

L'OUILLAGE

Durant son vieillissement en fût, une certaine quantité de vin disparaît.

Dans le cas de fûts neufs, le bois **prend sa part**. Dans tous les cas, il y a une légère évaporation.

Ce vide laisse place à de l'air qui peut, si on ne le comble pas, entraîner des maladies.

C'est pourquoi on pratique l'ouillage, qui consiste à refaire le niveau dans les fûts avec le même vin, une fois par semaine en hiver et plus encore l'été.



LE COLLAGE

Le vin étant encore trouble à ce stade, il faut le clarifier. Ceci peut être fait par filtration ou centrifugation, mais pour les grands vins rouges on préférera **le collage**.

Cette pratique déjà utilisée par les romains consiste à introduire du **blanc d'œuf** dans les fûts. Une réaction chimique va alors avoir lieu. Les protéines de l'œuf vont **floculer** au contact des tanins et descendre au fond du fût en entraînant les impuretés.

LE SOUTIRAGE

C'est l'opération qui consiste à transvaser le vin d'un fût dans un autre de manière à le séparer des dépôts qui sont tombés au fond après le collage.

La forme du tonneau facilite grandement cette pratique qui intervient autant de fois que le collage jusqu'à ce que le vin soit limpide.



L'EMBOUTEILLAGE

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.



La vinification en rosé

Il s'agit d'une vinification qui est un mixe des deux précédentes, le début étant celle du vin rouge et la fin celle du vin blanc.

En effet, même s'il existe deux méthodes principales, la plus couramment utilisée est celle dite de **la saignée**.

Le raisin subi, comme pour un vin rouge, les étapes suivantes :

- Vendanges
- Foulage égrappage
- Sulfitage
- Macération courte (10 à 15 h).

• Egouttage que l'on appelle **la saignée**. Elle peut être **totale** si le contenu de toute la cuve est destiné à faire du rosé. Si une partie seulement doit devenir du rosé, et l'autre du rouge, on fait alors une **saignée partielle**. Le vin resté en cuve avec le marc continue sa macération. L'égouttage a également pour but de faire le débouillage en même temps.

Ensuite, l'élaboration du vin se poursuit comme pour un vin blanc :

- Fermentation alcoolique
- Fermentation malolactique en fonction du type de vin souhaité
- Filtration
- Mise en bouteille.

L'autre méthode utilisée consiste à ne pas fouler le raisin mais à procéder directement au pressurage comme pour un vin blanc. En revanche, au lieu d'être rapide, il sera long et plus intense afin que le jus ainsi libéré reste un certain temps en contact avec les peaux.

Les rosés obtenus par ce procédé seront de couleur très pale ce qui correspond à une demande de plus en plus importante de la part des consommateurs.

<http://www.restocours.net>