

# La Vinification des vins rouges



## 1<sup>re</sup> ÉTAPE LE FOULAGE ET L'ERAFLAGE



## 2<sup>e</sup> ÉTAPE LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

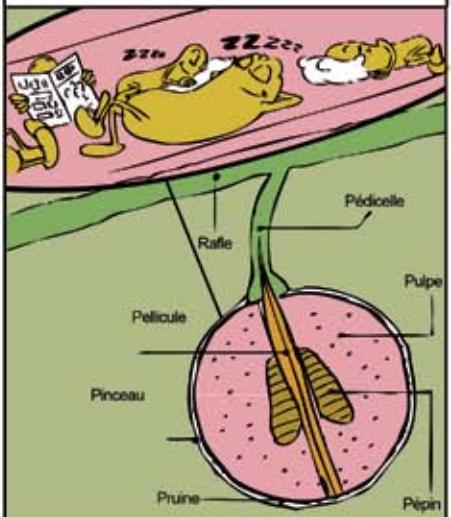
LES CUVES DE FERMENTATION SONT GÉNÉRALEMENT DES CUVES EN ACIER INOXYDABLE. QUELQUEFOIS, CE SONT DES CUVES EN CIMENT OU DES BARRIQUES EN CHÊNE

LA FERMENTATION EST UNE ACTION NATURELLE QUI SE PRODUIT À UNE TEMPÉRATURE DE 25°C À 30°C ET QUI DURE ENTRE 4 ET 10 JOURS

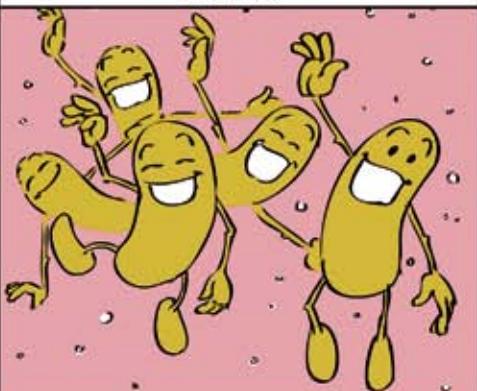
LES LEVURES SONT DES CHAMPIGNONS MICROSCOPIQUES QUI TRANSFORMENT NATURELLEMENT LE SUCRE DU RAISIN EN ALCOOL



**LES LEVURES INDIGÈNES**  
VIVENT AU RALENTI SUR LA COUCHE  
CIREUSE, CETTE FINE PELLICULE  
BLANCHE QUI RECOUVE  
LA PEAU DES RAISINS...



LORS DE LA VINIFICATION EN CUVE,  
LES LEVURES SE TROUVENT DIRECTEMENT  
EN CONTACT AVEC LE JUS SUCRÉ DU  
RAISIN, CE QUI LEUR PERMET DE PASSER  
D'UNE VIE AU RALENTI À UNE VIE  
ACTIVE...

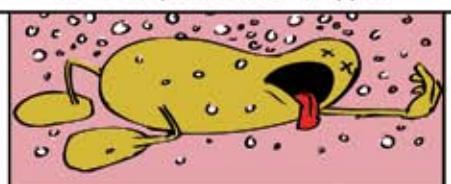


LA TEMPÉRATURE DU JUS DOIT,  
CEPENDANT ÊTRE SUPÉRIEURE À  
QUINZE DEGRÉS POUR QUE  
LES LEVURES S'ANIMENT

LES LEVURES ABSORBENT LE SUCRE DANS  
LE JUS DE RAISIN POUR EN TIRER L'ÉNERGIE  
NÉCESSAIRE À LEUR SURVIE. L'ALCOOL ET  
LE GAZ CARBONIQUE QUI RÉSULTENT  
DE CETTE RÉACTION GÉNÉRENT LA  
FERMENTATION ALCOOLIQUE



LORSQUE LES LEVURES ONT TRANSFORMÉ  
LE SUCRE EN ALCOOL, ELLES MEURENT  
ET LA FERMENTATION S'ARRête

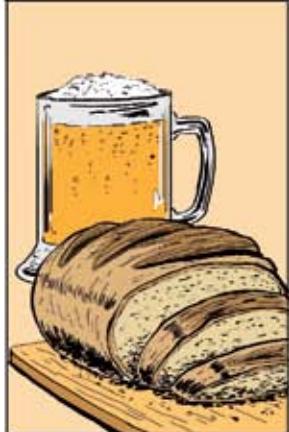


AUJOURD'HUI, LE VIGNERON PEUT ACHETER DES LEVURES SÉLECTIONNÉES ADAPTÉES À CHAQUE TYPE DE TERROIRS, DE CÉPAGES, DE VINIFICATION... CE QUI A PERMIS DE FAIRE PROGRESSER NETTEMENT LA QUALITÉ DES VINS



DEPUIS PLUS DE 30 ANS, L'INSTITUT FRANÇAIS DE LA VIGNE ET DU VIN A DÉVELOPPÉ DES TECHNIQUES MICROBIOLOGIQUES ET A SÉLECTIONNÉ DANS LE MILIEU NATUREL LES MEILLEURES SOUCHES DE LEVURES POUR AMÉLIORER LA FERMENTATION ALCOOLIQUE ET PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ DES LEVURES

SI LA SÉLECTION DE LEVURES EST UN PHÉNOMÈNE RELATIVEMENT RÉCENT EN OENOLOGIE, ELLE EXISTE DEPUIS LONGTEMPS POUR L'ÉLABORATION DE LA BIÈRE OU DU PAIN...



### 3<sup>ME</sup> ÉTAPE LA MACÉRATION

QUAND LA FERMENTATION SE TERMINE, LA MACÉRATION COMMENCE. C'EST UNE OPÉRATION QUI DURE PLUSIEURS JOURS, VOIRE PLUSIEURS SEMAINES...



À CE STADE, LE CONTACT ENTRE LE MOÛT ET LES ÉLÉMENTS SOLIDES DU MARC\* VONT DONNER AU VIN CORPS ET COULEUR...

\* LE MARC EST LA PARTIE SOLIDE COMPOSÉE DE LA PEAU, DES PÉPINS ET QUELQUEFOIS DE LA RAFLE

DURANT LA MACÉRATION, LE VIGNERON MÉLANGE LE MARC ET LE MOÛT DEUX FOIS PAR JOUR DANS LA CUVE, POUR COLORER LE JUS ET LUI APPORTER LES TANINS\* ET LES ARÔMES CONTENUS DANS LES PEAUX



\* LES TANINS, CONTENUS DANS LA PEAU, LES PÉPINS ET LA RAFLE, SONT TRÈS AGRÉS ET DONNENT AUX VINS ROUGES UN GOUT ASTRINGENT, TANNIQUE, HERBACÉ, DANS LEUR JEUNESSE. MAIS ILS POSSÉDENT AUSSI UNE QUALITÉ FORMIDABLE : ILS RALENTOISENT L'OXYDATION ET LE VIEILLISSEMENT DU VIN

C'EST LA PEAU DU RAISIN QUI DONNE SA COULEUR AU VIN, AINSI, LE RAISIN NOIR PEUT DONNER DU VIN ROUGE, ROSÉ OU BLANC...

BLANC OU ROUGE?

AH BON ?  
ON PEUT FAIRE DU VIN BLANC AVEC DU RAISIN NOIR ?

ÇA ALORS...

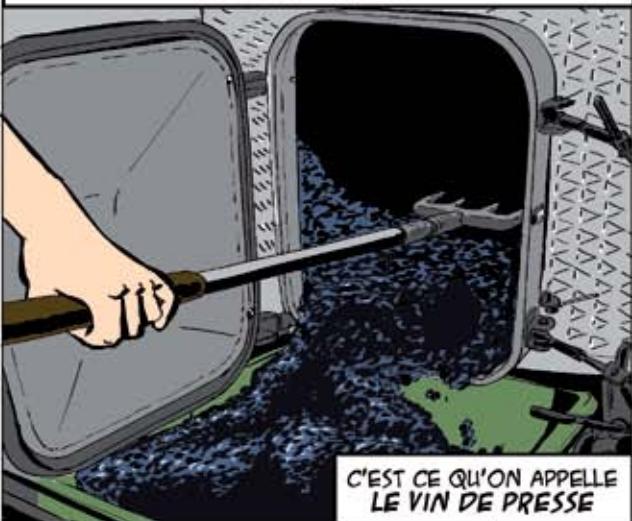


### 4<sup>ME</sup> ÉTAPE LE SOUTIRAGE

QUAND LA MACÉRATION EST TERMINÉE, LE JUS DE RAISIN FERMENTÉ EST DEVENU DU VIN. LE VIGNERON SOUTIRE SA CUVE EN ÉCOULANT LE JUS, QUE L'ON APPELLE LE VIN DE GOUTTE, DANS UNE AUTRE CUVE OU DANS DES BARRIQUES EN CHÊNE



LE MARC QUI RESTE DANS LA CUVE EST QUANT À LUI RETIRÉ AVEC UNE FOURCHE ET PRESSÉ À NOUVEAU PLUSIEURS FOIS POUR EN EXTRAIRE LE JUS DONT LA PEAU EST GORGÉE...



C'EST CE QU'ON APPELLE LE VIN DE PRESSE

VIN DE GOUTTE ET VIN DE PRESSE SONT ENSUITE ASSEMBLÉS DANS UNE PROPORTION QUE SEUL LE VIGNERON DÉCIDE EN FONCTION DU MILLÉSIME POUR DONNER "LA TOUCHE" FINALE À SON VIN AVANT DE LE METTRE EN BARRIQUES OU À NOUVEAU EN CUVES POUR L'ÉLEVAGE



**5<sup>ÈME</sup> ÉTAPE  
LA FERMENTATION  
MALOLACTIQUE**

C'EST L'OPÉRATION DURANT LAQUELLE L'ACIDE MALIQUE DU VIN EST TRANSFORMÉ EN ACIDE LACTIQUE GRÂCE À L'ACTION DE BACTÉRIES LACTIQUES SPÉCIFIQUES AU VIN, CE QUI PERMET D'ENLEVER LA TROP FORTE ACIDITÉ DU VIN ET DE LE RENDRE PLUS SOUPLE

CETTE FERMENTATION S'OBTIENT DANS UNE CLUE PENDANT QUELQUES SEMAINES À UNE TEMPÉRATURE DE 14 À 18°C.

**6<sup>ÈME</sup> ÉTAPE  
L'ELEVAGE**

QUAND LE VIN A TERMINÉ SA FERMENTATION, IL EST ENCORE TROUBLE, GAZEUX. IL N'EST PAS TOUT À FAIT AGRÉABLE À CONSOMMER

ON DIT ALORS QU'IL EST BOURRU

IL A BESOIN DE S'AMÉLIORER PAR UN ÉLEVAGE EN CLUES OU DANS DES BARRIQUES. LA PÉRIODE DE L'ELEVAGE VA PERMETTRE D'AFFINER LE VIN EN LUI APPORTANT DE L'ÉLÉGANCE, DE LA FINESSE, TOUT EN DÉVELOPPISSANT SES ARÔMES, SON FRUITÉ

L'ELEVAGE DU VIN ROUGE PEUT DURER ENTRE HUIT MOIS ET DEUX ANS, SELON LA QUALITÉ DES VINS RECHERCHÉS...

QUAND LE VIN EST ÉLEVÉ, IL EST PRÊT À ÊTRE MIS EN BOUTEILLES

IL A UNE TRÈS BELLE COULEUR

Sauriez-vous en reconnaître l'arôme ?

MM...  
ON DIRAIT DE LA FRAMBOISE

BRAVO !  
JE VOUS NOTE 10/10

DURANT L'ELEVAGE,  
LE MAÎTRE DE CHAI VA  
SÉPARER LE VIN DES LIES\*  
EN PROCÉDANT À DES  
SOUTIRAGES.  
POUR CELA, IL TRANSVASE  
LE VIN DANS UNE AUTRE  
CLUE OU BARRIQUE ET  
NETTOIE LA PRÉCÉDENTE  
DE TOUTES SES  
IMPURETÉS

\* LES LIES SONT LES MICRO-ORGANISMES ET LES LEVURES INACTIVES EN SUSPENSION DANS LE VIN QUI TOMBENT AU FOND DE LA CLUE OU DE LA BARRIQUE

POUR CLARIFIER  
LE VIN ET LE RENDRE  
LIMPIDE, AVANT SA MISE EN  
BOUTEILLES, LE VIGNERON INTRODUIT  
DANS LA BARRIQUE OU DANS LA CLUE  
DU BLANC D'OEUF POUR ÉLIMINER LES  
DERNIÈRES IMPURETÉS EN SUSPENSION :  
C'EST LE COLLAGE...

AUJOURD'HUI,  
D'AUTRES  
PRODUITS  
COMME  
LA GÉLATINE  
OU LA  
BENTONITE  
SONT UTILISÉS  
POUR  
CLARIFIER  
LE VIN

L'ASTUCE

MERCI DE VOTRE VISITE.  
J'ESPÈRE QUE CELA VOUS  
AURA PERMIS D'EN APPRENDRE UN PEU PLUS SUR LA VINIFICATION

OUI, C'ÉTAIT TRÈS INSTRUCTIF... MÊME SI JE VAIS AVOIR DU MAL À TOUT RETENIR

DANS CE CAS-LÀ,  
J'AI QUELQUE CHOSE  
POUR VOUS RAFRAÎCHIR  
LA MÉMOIRE

HA, HA !  
EXCELLENTE IDÉE  
CETTE BD QUI RÉSUME  
LE PROCESSUS DE  
VINIFICATION

OUI, ET ON DIRAIT BIEN QUE C'EST NOUS LÀ DEDANS ! HÉ, HÉ