

Dans les chais,

comment

se font les vins

Dimanche 20 novembre 2022 **SUD OUEST DIMANCHE**



César Compadre
c.compadre@sudouest.fr

De la récolte à la mise en bouteilles, en passant par la vinification et l'élevage, le travail technique des producteurs est de plus en plus précis pour proposer in fine des vins de qualité aux consommateurs. La viticulture et l'œnologie ont fait beaucoup de progrès, grâce à des formations nombreuses et pointues, et aux outils mis à disposition par les fabricants de la galaxie viticole : machines à récolter, trieurs de vendange, pressoirs, cuves, barriques... Dans les chais, le contrôle des températures (chaud, froid) et l'hygiène sont des points clés. Nous présentons ici le schéma d'élaboration des vins rouges.



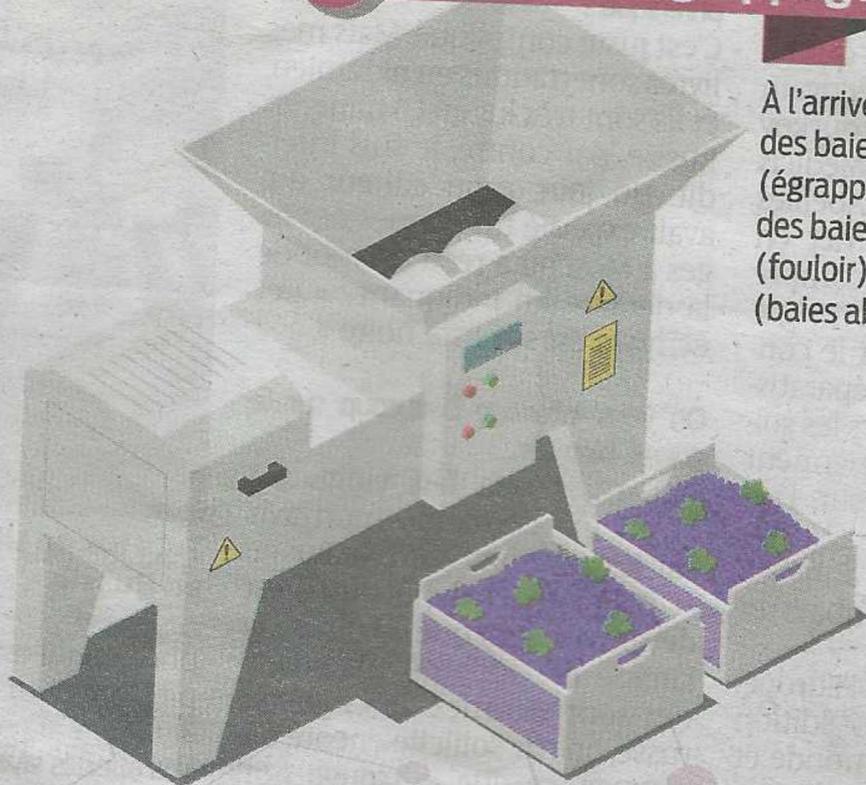
1 Vendanges

Des cépages les plus précoces aux plus tardifs et en fonction des terroirs. Les raisins blancs avant les rouges. À la main ou à la machine.



2 Foulage et égrappage

À l'arrivée au chai, séparation des baies de raisin de la rafle (égrappoir) et éclatement des baies pour libérer le jus (fouloir). Table pour trier le raisin (baies abîmées...) si nécessaire.

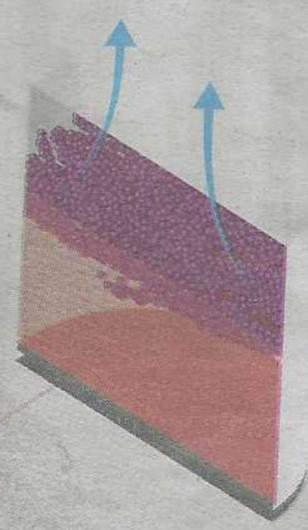


3 Encuvage

Les jus et les parties solides (pellicules, pépins) sont envoyés dans des cuves (inox, béton, bois) grâce à des pompes ou par gravité.

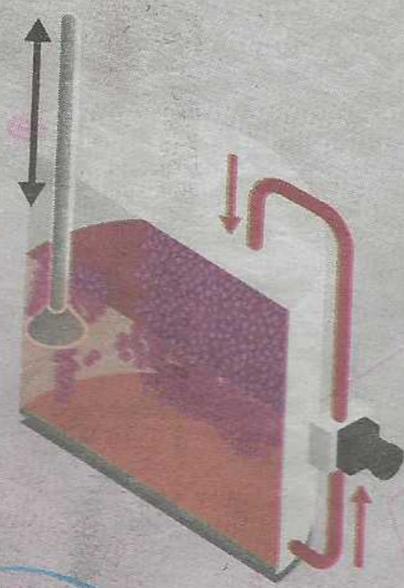


4 Fermentations alcoolique et malolactique



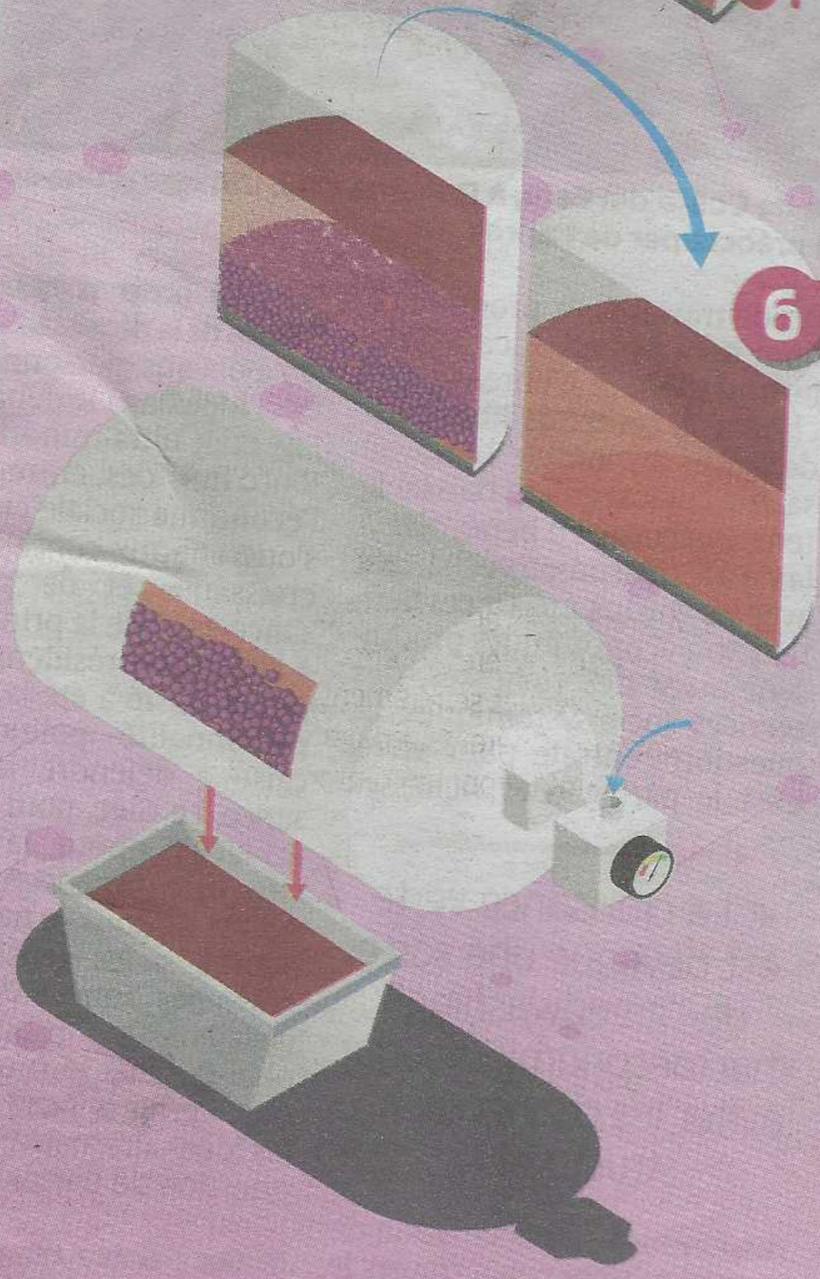
Des levures transforment des sucres en alcool ($17\text{ g} = 1^\circ$) pour la fermentation alcoolique. Contrôle des températures des cuves (chaud, froid) et analyses chimiques régulières pour mener cette phase. Une seconde fermentation – malolactique – suit la première. Des bactéries transforment l'acide malique en acide lactique, ce qui diminue l'acidité du vin et le stabilise.

5 Remontage et pigeage



Pendant la fermentation alcoolique, mise en contact du chapeau de marc (parties solides), situé au sommet de la cuve, avec le moût (le jus) qui, lui, est en dessous (1). Le but est d'extraire la couleur et les tanins du premier pour les transmettre au second. Pour cette mise en contact, soit le jus est pompé au bas de la cuve et reversé par le haut (remontage), soit le chapeau de marc est plongé dans le jus (pigeage). À la fin de cette phase, le moût est devenu vin.

6 Écoulage et pressurage



Le vin (appelé vin de goutte) est sorti de la cuve (écoulage). De même pour le marc, qui lui sera pressé (vin de presse). Pendant toutes ces phases d'élaboration, le vin reste fragile et du soufre (sulfites, SO_2) est utilisé pour le protéger (2).

(1) Pour les blancs, seul le jus est mis en cuve.

(2) La présence de sulfites est obligatoirement mentionnée sur l'étiquette.

Assemblages 7

Assemblages entre des vins issus de différents terroirs et vinifiés séparément; entre les différents cépages de la propriété; entre les vins de goutte et les vins de presse. Les vins, troubles au départ, sont clarifiés. Les éléments extraits (bourbes, lies) seront recyclés dans des distilleries. C'est aussi le cas des marcs et des rafles.



Élevage en barriques 8

Seuls les vins haut de gamme (environ 20 % des volumes en Bordelais) sont élevés en fûts; de quelques mois à plus de deux ans. Grâce à des échanges d'air à travers le bois, le vin gagne en structure et en richesse aromatique. Les niveaux sont régulièrement refaits (ouillage). Des produits alternatifs à la barrique (copeaux de bois...) sont également utilisés (en les plongeant dans les cuves).



Mise en bouteilles 9

Au bout du processus, les vins sont filtrés pour les rendre limpides et les stabiliser, et ce avant la mise en bouteilles. Dès le mois de décembre suivant la récolte, les premiers vins sont mis en marché, des blancs comme des rouges.



ROSÉS



Il est interdit dans l'Union européenne de faire du rosé en assemblant du blanc et du rouge, le rosé ne se fait donc qu'avec du raisin rouge. Suivant deux méthodes. D'abord le rosé de saignée. Le raisin est mis en cuve et, au bout de quelques heures, les premiers jus obtenus sont retirés. Cette ponction (on dit qu'on saigne la cuve) fera du rosé, et ce qui reste dans la cuve donnera du vin rouge. Ce raisin aura donc produit deux vins différents, et chacun sera vinifié à part.

La deuxième méthode est le rosé de « pressée ». Là aussi, le raisin restera quelques heures dans la cuve mais sera ensuite pressé (d'où son nom) puis vinifié. Ce raisin ne donnera donc que du rosé. Dans les deux cas, c'est la durée du contact entre le jus (qui est de couleur blanche) et les matières solides (peaux rouges, pépins) qui déterminera l'intensité de la couleur du vin (plus ou moins pâle) et ses caractéristiques gustatives.

LIQUOREUX



Ils sont faits avec des raisins blancs. Le but est de les obtenir bien sucrés. Via deux méthodes principales : par passerillage (les baies se concentrent naturellement sur pied) ou grâce à l'action du botrytis cinerea (pourriture noble). Un champignon bienfaiteur qui, lui aussi, fera se concentrer les sucres dans les baies. Ces processus, qui prennent du temps - d'où des vendanges tardives dans la saison -, sont capricieux et obtenir ce type de vin demande du savoir-faire. Dans le chai, la fermentation n'ira pas jusqu'à transformer tous les sucres en alcool (ce qui est le cas pour les vins classiques). Une fois arrivé au degré souhaité - autour de 14 à 15, suivant les stratégies de chacun - la fermentation est stoppée. Ce sont les sucres restants - appelés sucres résiduels - qui donneront le goût sucré (doux) au vin. Les moelleux ont moins de sucre que les liquoreux. Notre région est riche en la matière : sauternes, loupjac, monbazillac, jurançon...

EFFERVESCENTS



Ils sont faits avec des raisins blancs ou rouges. Comme pour les vins blancs, ils seront pressés dès l'arrivée au chai : l'objectif est que les peaux ne restent pas en contact avec les jus. Le jus fait l'objet d'une première fermentation classique dans des cuves ; puis - c'est là la spécificité de la méthode champenoise, également utilisée pour les crémants - d'une deuxième fermentation qui a lieu dans la bouteille. Des levures introduites y transforment le sucre en alcool et en gaz carbonique, d'où les bulles (phase de la prise de mousse). Dernière étape, une liqueur (avec plus ou moins de sucre) sera ajoutée, ce qui donnera des effervescents plus ou moins bruts ou doux. La bouteille recevra enfin son bouchon et son muselet.