

Un moment de détente...avec le vin



Par Vo Thanh Tho JJR 68

Ces quelques notions « non académiques » sur le vin que je voudrais partager en cette période de fêtes, proviennent des explications apportées par un enseignant d'un lycée hôtelier en Picardie et par un ami viticulteur de longue date à Montagne – Saint-Emilion en Gironde. Qu'ils trouvent ici l'expression de mes chaleureux remerciements !

DE LA VIGNE AU RAISIN

LA VIGNE

Cultivée par le vigneron, la vigne est une plante d'allure arbustive d'une durée de vie de 50 à 100 ans

LE RAISIN

De goût et de couleur différents, le raisin est le fruit de la vigne présenté sous forme de baies rassemblées en grappes.



Le vigneron permet à la vigne de produire ses raisins. Le travail du vigneron ainsi que la vie de la vigne évoluent selon les saisons.

LES SAISONS	LE VIGNERON	LA VIGNE
<i>Hiver</i>	<ul style="list-style-type: none">- travaux du sol- plantation- taille- traitements anti-parasitaires	Repos végétatif : la vigne dort
<i>Printemps</i>	traitements contre les champignons et les insectes	Vie active : La vigne Bourgeonne Pousse Fleurit
<i>Eté</i>	Protection et conduite du vignoble : écimage et liaison des rameaux	La vigne développe des fruits les raisins mûrissent
<i>Automne</i>	Vendanges (vers le 15 septembre au 30 octobre)	Le fruit est mûr Les feuilles tombent

DU RAISIN AU VIN

LE RAISIN	LE VIN
Fruit de la vigne, de couleur et de goût différents selon les cépages, le raisin contient :	Résultat de la vinification, opération de transformation du raisin, le vin contient :
<ul style="list-style-type: none">- du sucre- des acides organiques- des sels minéraux- des arômes de cépages- des vitamines- des pigments colorés- des tanins.....	<ul style="list-style-type: none">- de l'alcool- des acides organiques- des sels minéraux- des arômes de cépages et le bouquet- des vitamines- des pigments colorés- des tanins et de nombreux composés résultant de la vinification



Les vignes au printemps



... en automne



...et en hiver.

LA VINIFICATION est la transformation du raisin en vin par l'intermédiaire de deux phénomènes:

- **1) La fermentation** : Les levures transforment le sucre en alcool.
- **2) La macération** : C'est l'extraction de certains composés du raisin :
 - **la pellicule** donne la couleur et les arômes,
 - **la pulpe** donne le goût,
 - **la rafle** donne le tanin.

LES CEPAGES

Choisis par les vignerons suivant leurs objectifs et leur terroir, les cépages diffèrent par :

- leur mode de culture,
- la couleur des baies,
- la forme des grappes,
- les qualités gustatives et aromatiques des baies.

QUELQUES CEPAGES

Vins blancs :

Grenache blanc, **Malvoisie** (Bourboulenc), **Maccabeo blanc**, **Muscat blanc** à petits grains, **Picpoul blanc**, **Clairette blanche**.

Vins rouges et rosés :

Carignan noir, **Cinsault noir**, **Grenache noir et gris**, **Llandonner Pelut noir**, **Syrah noir**, **Mourvedre noir**.

DU

VIN BLANC ou ROSE

VIN ROUGE

Les raisins sont apportés entiers à la cave	Les raisins sont apportés entiers ou écrasés à la cave (contrôle et état sanitaire)
Ils sont pressés ou mis dans une cuve d'égouttage	Ils sont mis dans des cuves ou des tonneaux (selon la provenance et le cépage)
Le jus est envoyé dans une cuve ou un tonneau	La fermentation a lieu suivie d'une macération plus ou moins longue
La fermentation a lieu	Le vin est séparé de ses bourbes
Le vin est séparé de ses bourbes (lies, dépôts...)	Le vin est stocké en cave de conservation
Le vin est laissé en repos pendant l'hiver	Les cuves sont assemblées.
Le vin est clarifié (par infiltration ou passage au froid – 4° C)	Le vin est clarifié
Le vin est mis en bouteille	La mise en bouteille suivant le type de vin est assurée pendant la première année ou après élevage

Le vigneron, en collaboration avec l'œnologue, effectue des contrôles par dégustations et analyses.



Cuves du Croix Beauséjour

DU VIN A LA BOUTEILLE

Depuis la propriété, le vin peut arriver au consommateur :

- soit **en vrac** (outres souples ou tonneaux, qui sont plutôt des moyens de transport et non de conservation)
- soit en **bouteille**

Les bouteilles doivent être **stockées couchées** dans une cave qui est :

- sombre
- isolée thermiquement pour éviter les écarts de température (optimum de 10°C à 15°C)
- isolée du bruit
- d'un niveau hygrométrique suffisant (70 à 80%).

Un **classement** sera effectué par types de vins stockés :

Les BLANCS et les ROSES seront en général consommés dans l'année,
Les ROUGES selon les millésimes pourront être gardés de 2 à 8 ans.



Taille des bouteilles dites bordelaises, et leur contenance (correspondance : les numéros)

Le service du vin à table

- **Ouverture de la bouteille** : Découper la capsule, nettoyer le goulot, enlever le bouchon et l'examiner.
- **Température de service** :

Rouge millésimé :	15° à 17° C
Rouge jeune	13° C
Rosé et blanc	10° C
Champagne	6° C à 8° C

Il est recommandé de servir le vin dans des verres transparents à pied et le choix de la nappe devrait se faire en harmonie avec les couleurs.

Et enfin la dégustation.....

... qui se fait en utilisant les sens visuel, olfactif et gustatif :

Examen visuel

de la **robe** : Couleur , intensité, teinte.

du **disque** : Brillance, limpidité.

de la **jambe** : Viscosité (richesse en alcool, glycérol, sucre)

Examen olfactif

Premier coup de nez sans remuer le vin pour humer l'odeur et le parfum.

Deuxième coup de nez en remuant le vin pour renforcer ou atténuer des sensations perçues auparavant.

Examen gustatif

Le vin en bouche pour saisir le **goût** : richesse en alcool, en sucre, en acidité, en amertume et autres éléments.

Vo Thanh Tho

