

Introduction au vin - L'élaboration du vin

Séance 1 : Comment fait-on le vin ?
Les principes de la vinification des vins rouges, blancs & rosés.

Qu'est ce que le vin ?

Définition technique



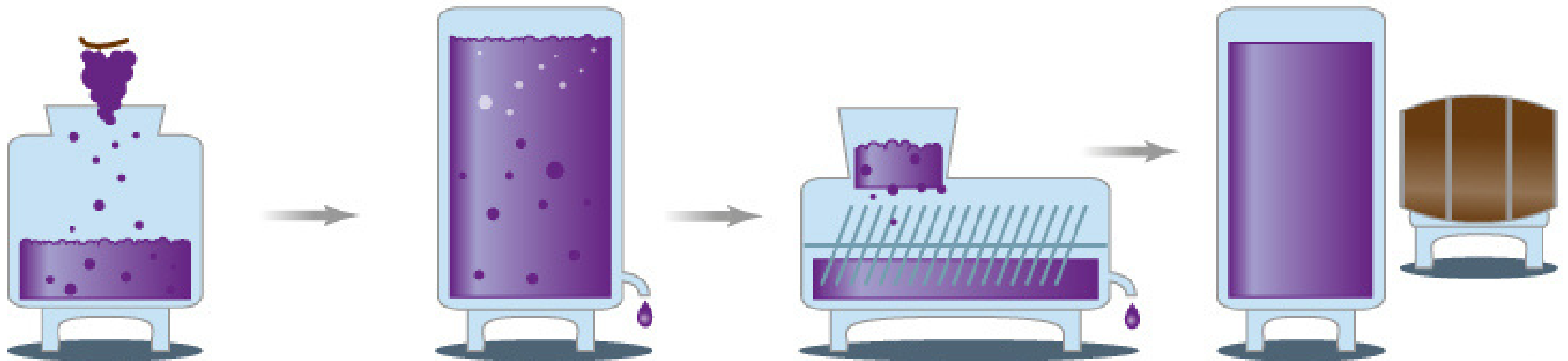
Définitions culturelles
Notion de terroir



Le vin est le résultat de la rencontre d'un
homme, d'un terroir et de cépages.

Les principes de la vinification des vins rouges, blancs & rosés.

La vinification en rouge



1/ Foulage et éraflage

Le raisin est trié, parfois égrappé.

Les rafles (tiges et feuilles) sont retirées.

Les fruits sont écrasés grossièrement.

2/ Fermentation

Le moût de raisin est fermenté en cuve fermée.

La température monte entre 25° et 30°C.

Le sucre se transforme en alcool.

Le jus s'enrichit en tanins, matières colorantes, odorantes, minérales et azotées.

3/ Pressurage

Le jus est séparé du moût de raisin.

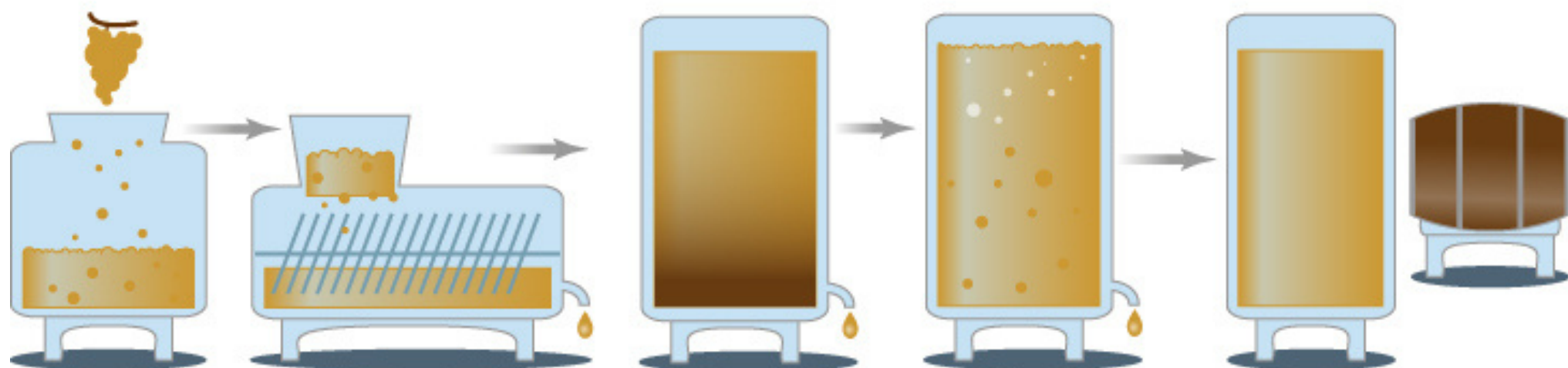
On recueille le jus.

4/ Elevage en fût ou en cuve

5/ Mise en bouteille



La vinification en blanc



1/ Foulage et éraflage

Le raisin est trié, parfois égrappé.

Les rafles (tiges et feuilles) sont retirées.

Les fruits sont écrasés grossièrement.

Les raisins rouges et les raisins blancs sont vinifiés séparément.

2/ Pressurage

Le jus est séparé du moût de raisin.

On recueille le jus non clarifié.

3/ Débourage

Le jus est clarifié par décantation à température fraîche.

Les bourbes sédimentent et tombent au fond de la cuve.

Le débourage permet d'atteindre une certaine finesse aromatique.

4/ Fermentation

Le moût de raisin est fermenté en cuve fermée.

La température monte entre 16° et 22°C.

Le sucre se transforme en alcool.

Le jus s'enrichit en tanins, matières colorantes, odorantes, minérales et azotées.

5/ Elevage en fût ou en cuve

6/ Mise en bouteille



La vinification en rosé

