

Vocabulaire

Cépage Type de raisin

Vendange Récolte du raisin mûr.

Eraflage ou Egrappage Après la vendange et avant de presser le raisin, cette technique consiste à enlever les rafles, c'est à dire la partie végétale de la grappe. L'objectif est ainsi de ne conserver que les baies du raisin et d'éliminer les goûts herbacés, végétaux, astringents et amers dans le vin. Cette technique peut être totale ou partielle.

Foulage Dans le fouloir les grains de raisin sont éclatés pour libérer le jus.

Macération C'est l'opération durant laquelle le jus de raisin frais va être en contact avec les peaux. C'est cette phase qui permet l'extraction de la couleur et la diffusion des tanins des peaux vers le jus. Opération bien sûr capitale pour les vins rouges, partielle pour les rosés, pas nécessaire pour les vins blancs.

Débourbage Le but est de débarrasser le jus de raisin ou moût de ses particules en suspension appelées « bourbes ». Cela se fait le plus souvent par décantation naturelle.

Fermentation alcoolique C'est le processus qui permet au jus de raisin de devenir du vin. Le sucre contenu dans le jus de raisin va se transformer en alcool et en gaz carbonique.

Décuvage Séparation du jus fermenté de la peau, des pépins, des dépôts de bourbes en le transférant dans une autre cuve.

Pressurage L'opération consiste à extraire le jus de raisin ou le vin, par pression à l'aide d'appareils appelés pressoirs. Pour le vin blanc, le pressurage a lieu juste après la vendange. Pour le vin rouge, le pressurage a lieu après la fermentation alcoolique.

Fermentation malolactique Opération durant laquelle l'acide malique contenu dans le vin, se transforme en acide lactique. Elle diminue l'acidité du vin. En pratique, cette fermentation est indispensable pour les rouges, et effectuée selon les cas pour les rosés. En revanche, elle est facultative pour les vins blancs.

Soutirage A la fin de la fermentation, le vin est séparé de ses lies (dépôts de bourbes) déposées dans le fond de la cuve. A ce moment, on sulfite le vin c'est-à-dire qu'on le traite avec un dérivé soufré pour le stabiliser et le protéger de l'oxydation.

Sulfitage Opération qui consiste à ajouter du soufre. Utilisé sous différentes formes, de la vendange jusqu'à la mise en bouteille, son dosage est limitée par le loi. La présence de soufre doit être indiquée sur l'étiquette. Il a un rôle antiseptique et antioxydant.

Les lies Désignent les levures mortes après la fermentation. Pour les blancs, l'élevage du vin au contact de celles ci modifiera le profil du vin.