

## Les grands principes

L'opération qui permet de transformer le raisin en vin s'appelle la vinification. Il faut environ 1,3 à 1,5 kg de raisin pour obtenir un litre de vin.

Les étapes essentielles de la vinification sont : l'égrappage, le pressurage, la macération et la fermentation. Leur enchaînement diffère selon le type de vin à élaborer. La variété du raisin utilisé conditionne également le type de vin obtenu.

La fermentation alcoolique, phase principale de la vinification, est un phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin se transforment en alcool sous l'action des levures. Cette transformation s'accompagne d'un dégagement de gaz carbonique. Ce même gaz contenu dans les bouteilles de champagne (la formation du gaz s'effectue naturellement dans la bouteille) fait sauter les bouchons et se dégage en formant des bulles.

La vinification est une opération délicate dont le bon déroulement reste conditionné par le savoir-faire du vinificateur et de l'œnologue.

## La vinification en rouge

### *Fouillage*

Les raisins rouges sont foulés afin de faire éclater les grains. Cette opération permet de libérer la pulpe et le jus du raisin, appelé moût.

### *Égrappage*

La vendange foulée est ensuite éraflée ou égrappée. La rafle, partie ligneuse de la grappe, est ainsi éliminée et séparée des baies de raisin. Elle risque en effet de céder au vin des goûts herbacés.

### *Macération et fermentation*

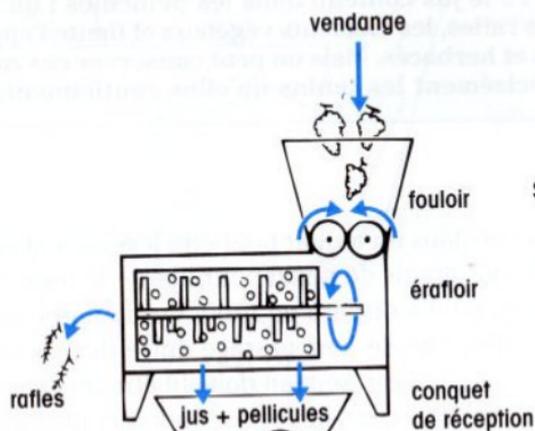
La vendange foulée et égrappée est dirigée vers les cuves de fermentation. La fermentation alcoolique se déclenche et dure en moyenne quatre à dix jours. En même temps, les matières colorantes et les éléments tanniques contenus dans la peau diffusent dans le moût en fermentation. Selon le type de vin rouge recherché, la macération sera plus ou moins prolongée. En effet, les vins rouges de garde demandent une macération plus longue afin d'obtenir une bonne structure et une aptitude au vieillissement.

### *Écoulage et pressurage*

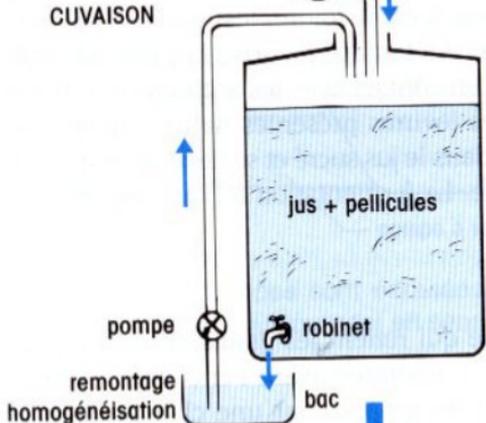
On procède à l'écoulage des cuves afin de mettre fin à la macération. Par gravité, le vin est séparé du marc (ensemble des parties solides du raisin : rafles, pellicules, pépins, encore imprégnées d'alcool). Le vin écoulé est dit « vin de goutte ». Le marc simultanément est décuvé puis pressé afin d'en retirer le vin imbibé. C'est le « vin de presse » plus riche en couleur et en tannins. Suivant le type de vin recherché, vin de goutte et vin de presse sont assemblés soit immédiatement, soit après élevage (ou vieillissement en fût). A ce stade, une seconde fermentation, appelée fermentation malolactique, se déclenche. Elle permet de diminuer naturellement l'acidité du vin.

# VINIFICATION EN ROUGE

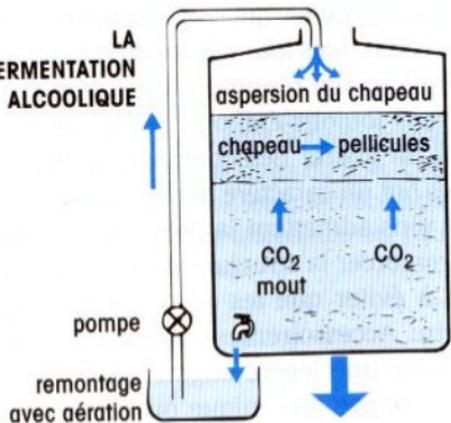
## TRAITEMENT MÉCANIQUE DE LA VENDANGE



## CUVAISON



## LA FERMENTATION ALCOOLIQUE



le couvercle est fermé

LA CUVAISON PEUT SE POURSUIVRE APRÈS LA FERMENTATION ALCOOLIQUE

ÉCOULAGE ET PRESSURAGE

vin de goutte

pressoir

vin de presse