

La vinification d'un vin blanc- transcription

Voilà, j'ai pris une grappe de raisin blanc, mais on aurait pu prendre aussi bien une grappe de raisin rouge et nous allons parler de vinification en vin blanc.

« Bonjour Michel, nous arrivons à la cave... de vinification... Voici Xavier Maury qui est oenologue et qui pilote l'ensemble des opérations de vendange. »

« Bonjour ».

« Xavier, bonjour, j'ai quelque chose pour vous ; j'ai ramené une grappe de raisins blancs, je voudrais que vous m'expliquiez comment faire un vin blanc. »

« Grand merci, ben écoutez, voilà la première étape, la vendange arrive à la cave. Une fois que la vendange est arrivée, nous la présentons à cet appareil, qui est un égrappoir ou un érafloir,

« Donc première étape, égrappage ».

« Première étape, égrappage, qui consiste à séparer le raisin de la rafle. La vendange entière arrive dans la gueule de l'égrappoir, est ensuite dirigée à l'intérieur de ce cylindre qui tourne et à l'intérieur duquel nous trouvons un hérisson qui tourne en sens contraire. La rafle est ensuite évacuée au bout de cet appareil à l'intérieur d'un récipient, alors que le grain, après être passé à travers la grille, tournante, tombe à l'intérieur de cet élément, que nous appelons un fouloir, composé de deux rouleaux qui tournent, destinés à légèrement éclater chaque baie, sans aucune exception.

« Donc deuxième étape : foulage. »

« Troisième étape, nous allons envoyer cette vendange désormais séparée de sa rafle à l'intérieur du pressoir grâce à cet élément que nous appelons une pompe à découver ou une pompe à queue de cochon, la vendange est poussée à travers ce long tuyau de grand diamètre pour être déversé à l'intérieur du pressoir. Celui-ci est pneumatique, à savoir qu'il procure un pressurage relativement doux et très respectueux de la vendange. La vendange étant à l'intérieur du pressoir, le jus commence ensuite à couler, naturellement, dans cet élément que nous appelons une maie, le jus est repris par pompage à l'intérieur d'une cuve de décantation que nous trouvons ici. Nous attaquons la cuvaison. Dont la première étape consiste à débourber le jus de raisin que l'on appelle du moût. Qu'est-ce que le débourbage ? Le pressoir, aussi doux soit-il, emmène un jus qui n'est pas tout à fait clair. Le débourbage consiste à faire tomber ces fines particules qui rendent le jus trouble en bas de la cuve. En bas de la cuve, nous avons une sorte de bourbe, un lit de bourbe, et dans toute la partie supérieure, un jus très clair. Nous reprenons le jus très clair pour le séparer de la bourbe en l'envoyant dans une cuve de fermentation ou à l'intérieur de barriques. »

« Et cette fermentation alcoolique, elle peut durer combien de temps pour avoir un vin sec, par exemple ? »

Pour un vin sec, on va faire monter de 15 jours à un mois en fonction de la richesse du raisin initiale.

« Pour un vin doux, c'est plus long ? »

« Pour un vin doux, ça prend souvent plus de temps. Puisque les conditions de fermentation sont plus délicates et peuvent durer jusqu'à 6, 8, 10 mois voire davantage. »

« Quand décide-on la dernière étape, la mise en bouteille ? »

« Avant la mise en bouteille, il y a l'élevage du vin, qui consiste à lui conférer différents caractères que le temps va lui apporter. Si nous n'avons pas cette étape d'élevage, la plupart du temps, nous avons des vins primeurs. Des vins qui sont conditionnés et commercialisés les premiers mois de l'année suivante. L'élevage va consister à ce que le vin puisse s'étoffer de différentes matières afin d'obtenir plus de richesse, plus de gras, l'apanage des grands vins. »

« Et il est plus ou moins long, cet élevage ? Pour les vins blancs. »

« Tout à fait il est plus ou moins longs, cela dépend du contenant, aussi, barrique ou cuve, mais d'une façon générale, il est bon que cet élevage dure a minima 6 mois. »

« Est-ce qu'il y a quelque chose qui se passe avant la mise en bouteille ? Parce qu'il n'est pas forcément limpide ? »

« Oui. Le choix est laissé aux vignerons d'éventuellement filtrer leur vin, même s'il est relativement limpide, la filtration permet de donner la brillance au vin. Certains vignerons ne le souhaitent pas. Ici, les vins sont systématiquement filtrés afin d'éviter tout problème, évidemment, et de donner cette brillance attendue dans le verre. »

« La mise en bouteille fait suite. On emprisonne le vin pendant longtemps, à l'intérieur d'un contenant quasiment étanche, il faut que le vin se présente avec ses meilleurs atouts le jour de sa mise en bouteille. Son état est quasi définitif. »