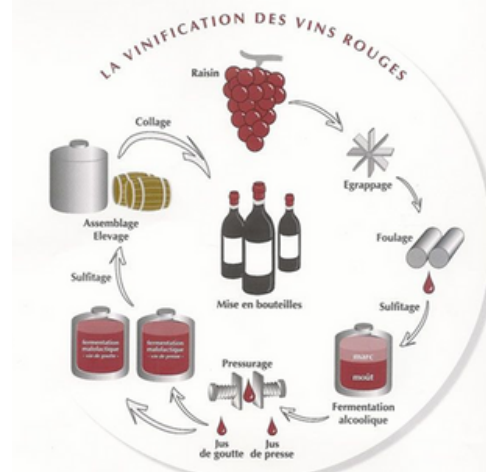


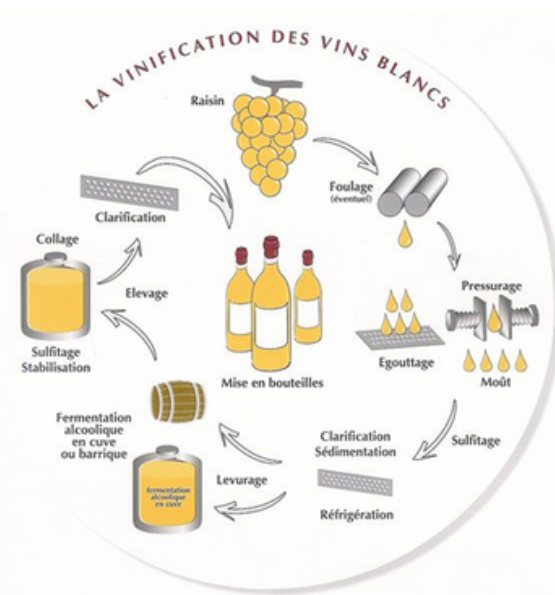
Les étapes de la vinification des vins rouges

- 1/ Les vendanges : on récolte les grappes de raisins en automne. Ce seront les raisins noirs qui seront utiles pour la confection d'un vin rouge.
- 2/ Egrappage ou éraflage : C'est la séparation des baies et de la rafle (grappe = rafle + baies).
- 3/ Foulage : On libère le jus des baies. On obtient alors un mélange de jus, de peau, de restes de rafles et résidus solides qui seront tous utiles pour le goût. On appelle cela le moût.
- 4/ Cuvage : On met le moût en cuve pour une étape de macération. Cette étape dure entre quelques jours et un mois, et s'effectue à des températures entre 24°C et 27°C. La fermentation alcoolique va avoir lieu, permettant la production d'alcool par l'action de levures. De plus, une sorte de chapeau solide va se former au-dessus du moût, appelé marc.



- 5/ Jus de goutte et jus de presse : Le moût est le marc vont être séparés. Le moût va alors former le jus de goutte.
- 6/ Pressurage : Le marc est pressé pour extraire un maximum de liquide appelé alors jus de presse.
- 7/ Assemblage et élevage : Pendant cette période, les deux jus sont mélangés et vont vieillir pendant que la fermentation malolactique va agir pour apporter un goût caractéristique.
- 8/ Embouteillage : Après élimination des derniers résidus, le vin peut alors être mis en bouteille.

En partant du raisin en grappe, comment fait-on le vin ?



Les étapes de la vinification des vins blancs

- 1/ Les vendange : Cette fois ci, c'est le raisin blanc qui est utilisé.
- 2/ Foulage : Identique à l'étape de la vinification des vins rouges.
- 3/ Macération : Elle n'est que facultative et si effectuée, ne dure que quelques heures.
- 4/ Pressurage : Le but de cette étape est d'extraire tout le jus du raisin.
- 5/ Clarification : On veut éliminer tous les résidus végétaux.
- 6/ Encuvage : La fermentation alcoolique va commencer. Contrairement au vin rouge, elle s'effectue sur un moût clarifié et exempt de toutes particules solides.
- 7/ Élevage : Une étape de fermentation malolactique peut avoir lieu mais elle n'est pas tout le temps pratiquée, cela dépend du produit. Pour un vin de garde, qui va vieillir pendant un moment, la fermentation malolactique est utilisée. Pour un vin plus jeune, elle n'est pas utile.
- 8/ Embouteillage : Après une dernière étape de clarification, le vin peut être mis en bouteille.

Vinification des vins rosés

Pour faire du vin rosé, les techniques utilisées sont celles du vin rouge ou du vin blanc. Il y a différentes techniques. Une des techniques utilisées s'appelle la technique par pressurage directe. Elle consiste à une vinification en blanc sans étape de macération. Après le foulage, le jus est directement pressé. La technique par saignée, elle, utilise un mélange entre les deux types de vinifications, rouge et blanche. Des raisins rouges ou blancs sont encuvés comme pour des vins rouges. Pendant la macération, une partie du moût est récupéré, on dit que la cuve est saignée. Par la suite le processus continue comme une vinification en blanc.

