

L'Elevage du Vin

Affiner pour sublimer...

Sommaire

- En préambule, quelques définitions générales
- Différence entre Élevage & Vieillissement
- Les enjeux de l'élevage
- Des options à l'infini !
- Les différents contenants et leurs intérêts
- Exemple de la fûtaille
- Traditions et pratiques en France et dans le monde
- Exemples d'élevages "particuliers"









Chez les frères Alary - L'Oratoire St-Martin

En préambule, quelques définitions générales

- Élevage = soins apportés au vin après la fermentation et jusqu'à la mise en bouteille, pour le stabiliser et le conduire à une qualité optimale.
- Dans le processus d'élaboration du vin, l'élevage est la période, durant laquelle le vin passe d'un stade brut, à celui où il devient prêt et agréable à boire.
- On parle de cette période pour désigner le moment où le vin s'affine en fût, cuve, amphore, ou tout autre contenant.
- Elle peut durer quelques semaines pour les vins primeurs, comme le Beaujolais nouveau, voire plusieurs années, en "barriques" pour les grands vins de Bordeaux ou du Rhône, ou en "pièces" pour la Bourgogne.



En préambule, quelques définitions générales

- Rien ne se perd, tout se transforme !!
 - ➔ C'est durant l'élevage que:
 - ✓ les tanins s'arrondissent, se polissent (polymérisation),
 - ✓ certains arômes changent, se combinent, se développent,
 - ✓ la couleur se stabilise, les pigments (anthocyanes et flavones) trouvent leur tonalité



Elevage & Vieillissement



Attention: il y a très souvent confusion et idées reçues sur ces 2 notions...

- Le terme d'élevage s'applique avant la mise en bouteille,
 - l'assemblage peut avoir lieu avant ou après l'élevage
 - de nombreuses manipulations peuvent avoir lieu durant l'élevage.
- Le terme de vieillissement uniquement après la mise en bouteille, qu'il soit observé:
 - au domaine,
 - ou bien chez le caviste
 - ou bien sûr chez le consommateur



Les enjeux de l'élevage

- Le vigneron est confronté à une kyrielle de questions et de possibilités quant à l'élevage de ses vins:
 - Quel profil aromatique pour mon vin?
➔ quelle expression je veux mettre en exergue? (le fruit, le sol, le boisé???)
 - Quel "calibre" pour cette cuvée? (positionnement par rapport à un marché)
 - Cohérence dans ma gamme?
 - Immobilisation de trésorerie, valorisation de cette immobilisation?
 - Gestion de "parc" de (tonneaux, cuves, amphores): renouvellement et rotations
 - Recours aux artifices œnologiques ?



Une multitude d'options



Tous ces paramètres vont définir ce qu'on appelle le potentiel de garde... Sorte de "ligne de vie" du vin "produit fini", qui n'est jamais réellement fini d'ailleurs, puisqu'il évoluera encore dans sa bouteille.



Une multitude d'options

- Les possibilités sont quasi-infinies! Voici quelques exemples de paramètres sur lesquels le maître de chai peut jouer :
 - L'endroit = type de chai (conditions de température, hygrométrie)
 - La durée
 - Le type de contenant (cf diapo suivante)
 - L'âge des barriques
 - Les manipulations (soutirages, batonnages, ouillages,...)
 - Le moment de l'assemblage



Différents contenants et leurs intérêts

- Le vin peut être logé dans différents type de réceptacles, qui varient selon leur :
 - Type de matériau
 - Forme / Taille / Contenance
 - Âge / Ancienneté / Type de chauffe (pour le bois)
- Tous ces paramètres vont influencer sur le couple d'OXYDO-REDUCTION, réaction chimique naturelle, et vitale pour le vin.
- Et oui! Le vin a besoin d'air, mais pas trop, il faut que l'apport soit mesuré/maîtrisé, sous peine de finir en vinaigre!

Grande diversité de contenants



Grande diversité de contenants



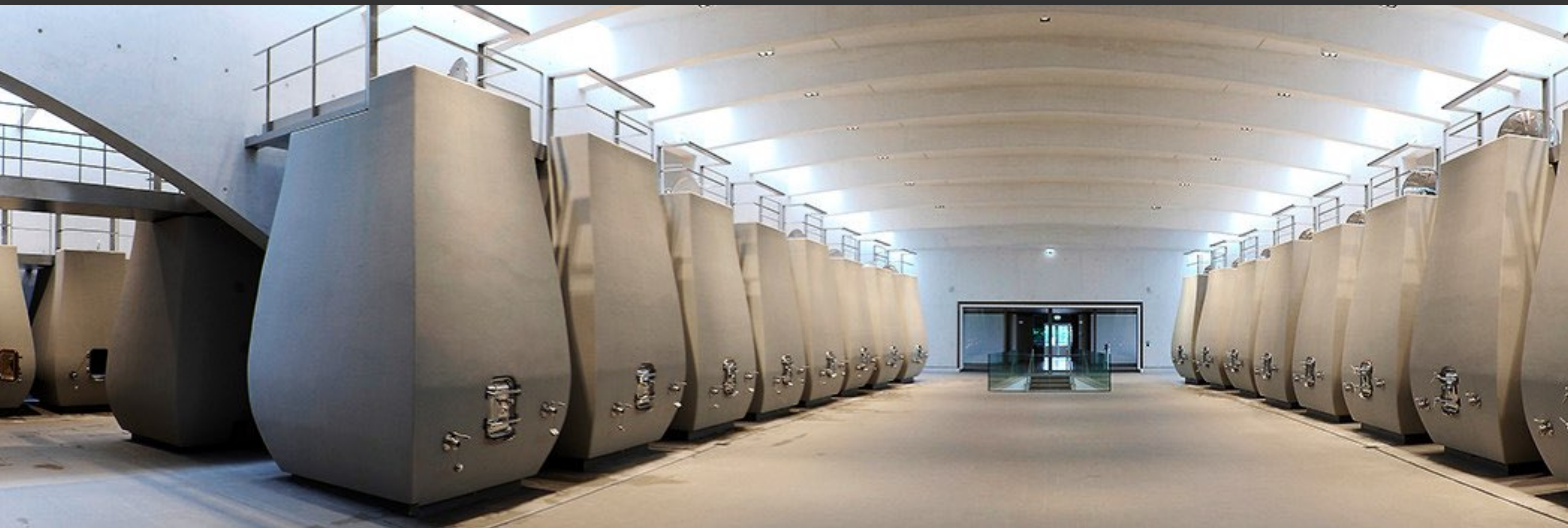
Grande diversité de contenants





Les enfilades de cuves béton cubiques

Les cuves en béton du chai du Grand Cru Cheval Blanc



Oeuf béton, au Clos Sainte-Magdelaine, à Cassis





Exemple de la fûtaille



Exemple de la fûtaille



- L'élevage en fût est lié, dans beaucoup d'esprits, à une qualité haut de gamme. Or, s'il présente bel et bien des avantages, il n'est pas recommandé pour tous les vins.
- Les plus :
 - ✓ Bonne clarification des vins (les particules sont vite arrivées au fond)
 - ✓ Oxydation ménagée (aromatique ++, assouplissement des tanins)
 - ✓ Tanins du bois et vanilline relargués (extraits par l'alcool du vin)
 - ✓ Elimination du CO₂

Exemple de la fûtaille

- Les moins :

- ✓ Le coût (prix des tonneaux et leur maintenance)
- ✓ La durée de vie limitée
- ✓ La main-d'œuvre doit être très compétente
- ✓ L'hygiène draconienne est requise (méchage)
- ✓ Ne peut jamais rester en vidange
- ✓ La perte importante du vin par évaporation (env. 3% par an)
- ✓ Le risque de masquer le fruit par un apport excessif de composés aromatiques boisés
- ✓ Les tanins du bois ne s'intègrent pas toujours facilement (asséchance)





Le "petit" parc du Cos d'Estournel



Les foudres de chez Beaucastel

Traditions & Pratiques En France et dans le Monde

- De nombreuses manipulations ont lieu durant la phase d'élevage, (et certaines s'inscrivent dans les traditions régionales)
 - Le soutirage, pour clarifier le vin , le rendre limpide
 - L'ouillage (ajout de vin pour combler le vide créé par évaporation) ou le non-ouillage (pour les vins jaunes ou les xérès...)
 - Le bâtonnage (surtout les blancs)
 - Le passage au froid (quand celui de l'hiver ne suffit pas) pour faire précipiter le tartre et éviter la gravelle

Traditions & Pratiques En France et dans le Monde

- Certaines appellations imposent des types et des durées d'élevage bien définis.
 - Exemples:
 - Les rouges de l'AOC Bandol doivent séjourner minimum 18 mois en fût de chêne, les blancs et rosés 6 mois
 - Les vins de la DOCG Barolo, doivent légalement séjourner 36 mois minimum (dont 24 sous bois, le solde en bouteille) et 60 mois pour les versions Riserva (dont 36 sous bois).
 - Les rouges de la DOC Rioja doivent avoir un minimum de 5 ans depuis la récolte, dont 2 ans en barrique et 3 ans en bouteille.

Des élevages "particuliers"

- Quelques exemples d'élevages traditionnels, faisant appel à des techniques particulières:

Élevage en bonbonnes de verre



Élevage sur lies fines



Élevage sous voile



Élevage en bouteilles sur lattes

... Merci de votre attention





Une autre idée du vin