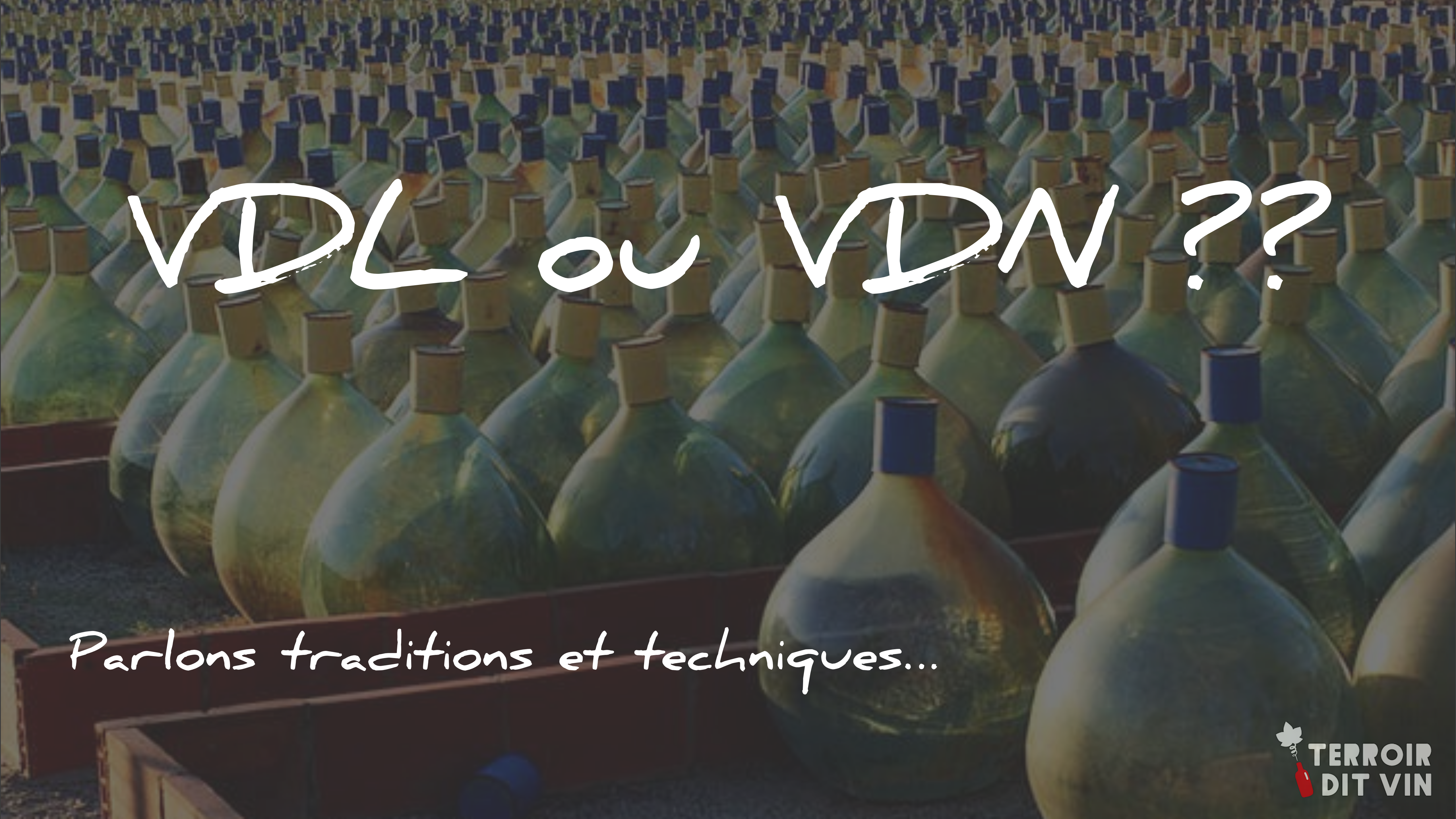




VDL ou VDN??

Parlons traditions et techniques...

Sommaire

- Préambule
- Rappel sur le déroulement d'une fermentation alcoolique
- Mutage & Elevage
- Ne les confondez plus...
- Histoire & Traditions
- Quizz sur les Appellations les plus célèbres ?



Préambule

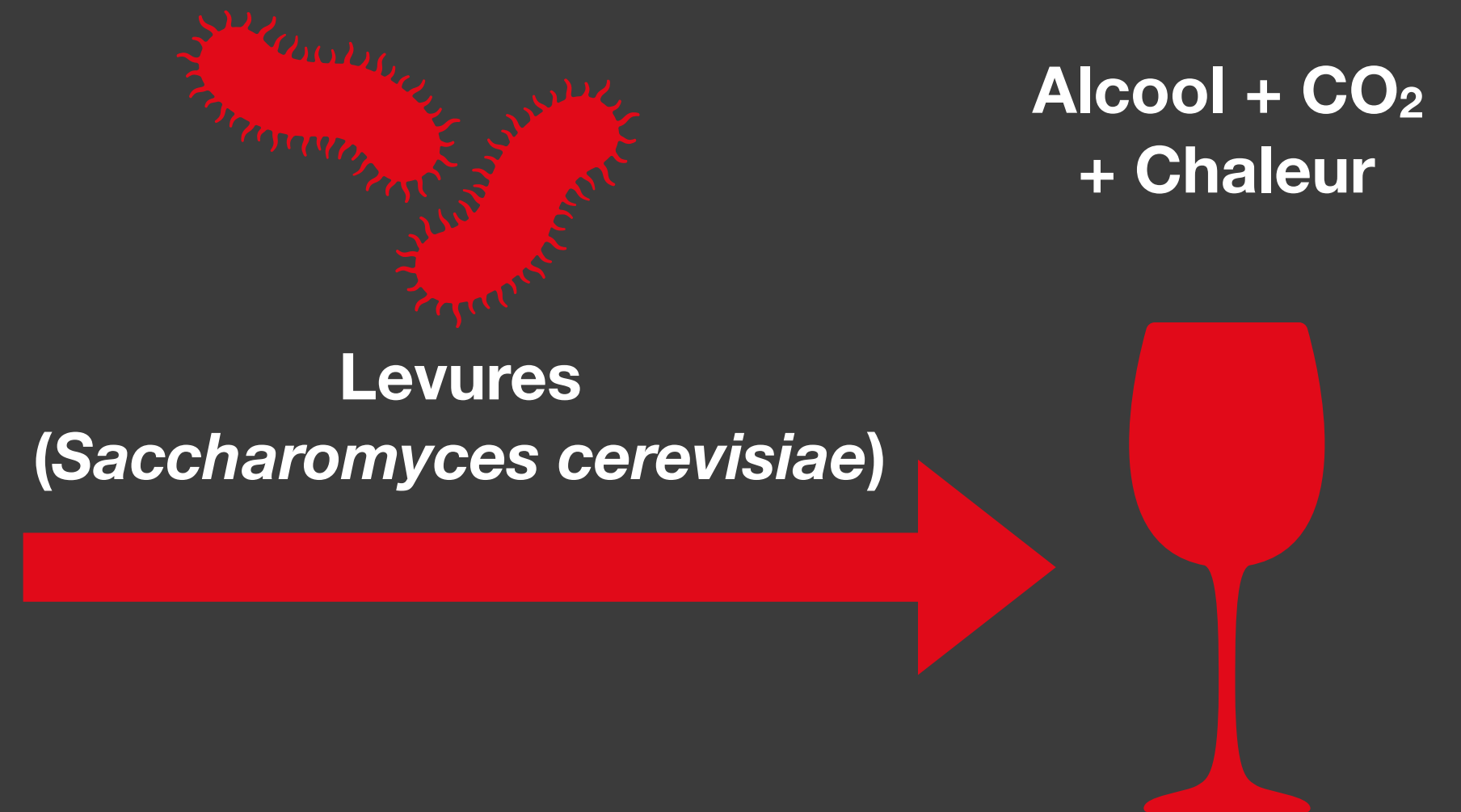
- C'est un fait, les consommateurs connaissent mal les Vins De Liqueur! Et pour cause, **les techniques, les appellations et réglementations se chevauchent...**
- On les assimile à tort soit avec les vins liquoreux, soit avec les boissons apéritives de marques, les ABV (apéritifs à base de vin)
- Pourtant, ils possèdent tous une **véritable identité**.
- Les Vins Doux Naturels, eux, sont une exception française, que justifie une **longue tradition** dans tout le sud de la France



Rappel: La fermentation Alcoolique



Raisin = sucres



= Transformation des sucres du raisin
en alcool par les levures

Le Mutage



- Le principe d'élaboration d'un Vin de Liqueur (VDL) ou VDN réside dans le mutage: interruption de la fermentation alcoolique par ajout d'alcool.
- Le titre alcoométrique augmentant jusqu'à 15-22%, les levures meurent et le taux de sucre dans le vin reste élevé (+ ou - en fonction du moment où est opéré le mutage).
 - Plus le mutage est réalisé tardivement, moins il restera de sucres et plus le Vin Doux Naturel sera « sec » au goût.
 - En revanche, si l'alcool est introduit avant le début de la fermentation, on obtient un Vin très sucré.

Le Mutage



- Pour l'élaboration d'un VDN blanc, le moment du mutage dépend de la quantité de sucres que le vinificateur souhaite conserver, et donc du style de vin recherché: ...sec, demi-sec, demi-doux ou doux
- Dans le cas des VDN rouges, le mutage s'effectue sur le jus, après écoulage de la cuve, ou bien sur le marc pour obtenir des vins plus tanniques, riches et colorés, destinés à de longs élevages.

Ne les confondez plus...

VDL

 Muté avec l'**eau-de-vie locale**
(de même origine géographique
que le raisin)

 Moment du mutage: **avant** (mistelle)
ou bien
au début (1,2°) de la FA

 Teneur en sucres résiduels
+ importante que VDN

VDN

 Muté avec de l'**alcool neutre** (à 96% vol.)
Pour qu'il n'y ait aucun apport aromatique
exogène, d'où leur dénomination de naturel

 Richesse en sucre à la vendange (>252g/L)

 Moment du mutage:
pendant la FA

 Teneur en sucres résiduels
- importante que VDL

Ne les confondez plus...

- **Le MISTELLE** est un type de VDL particulier: le mutage intervient sur le moût de raisin frais, autrement dit avant que le moût commence à fermenter.
- **Le VIN CUIT**, héritier des pratiques romaines, un vin cuit est un vin stabilisé et concentré par la chaleur, et parfois aromatisé (herbes et épices).
 - ➡ Une fois le moût chauffé, on y ajoute du moût de raisin frais pour relancer la fermentation.
 - ➡ Celui-ci peut également être muté avant ou après la chauffe !
- **Les ABV** (Apéritif à Base de Vin), fabriqués à partir de vin rouge, blanc ou rosé, ces apéritifs sont aromatisés avec des infusions de plantes, de racines, de fleurs, ou d'écorces de fruits...
 - ➡ Dans la préparation est ajouté de l'alcool neutre, ainsi que du sucre ou du caramel. C'est le choix des ingrédients et leur proportion, comme pour une recette de cuisine, qui définira le goût particulier de chaque marque.

Histoire & Traditions

- Au XIII^{ème} siècle, dans le Roussillon, un médecin découvrit le principe « du mutage du vin par son esprit »
- Ce sont les Templiers qui vont développer et affiner cette technique, permettant aux vins de voyager mieux que les autres grâce à leur teneur en alcool.
- Si l'on peut parler d'exception française pour les VDN, c'est qu'ils sont soumis à la même réglementation des AOC, de leur région de production. La durée et la méthode d'élevage, avant la mise en bouteille, diffèrent suivant les appellations.

L' élevage



- Si les muscats ne sont conservés que peu de temps en cuve afin de préserver leurs arômes de jeunesse, les autres VDN sont élevés plus longtemps (jusque 30 mois pour les Banyuls Grand Cru).
- L'élevage traditionnel est **oxydatif**, en foudre, en demi-muids ou en bonbonne exposée au soleil, pour donner un VDN un caractère **rancio** (teinte ambrée, huilée ou acajou, arômes de fruits secs)
- Un élevage à l'abri de l'air permet de produire des vins millésimés, appelés **rimage** à Banyuls; **Ruby**, **LBV** ou **Vintage** pour les Portos









Quizz ??

... À vous de jouer !

- ✓ Le Rivesaltes ? VDN
- ✓ Le Madère ? VDL + CUIT
- ✓ Le Floc-de-Gascogne ? VDL (Mistelle)
- ✓ Le Frontignan ? VDL
- ✓ Le Ratafia ? VDL (Mistelle)



Madère

✓ Le Muscat-de-Rivesaltes ? VDN

✓ Le Porto ? VDL

✓ Le Vermouth ? ABV

✓ Le Rasteau ? VDN

✓ Le Malaga ? VIN CUIT

✓ Le Pineau-des-Charentes ? VDL (Mistelle)

✓ Le Muscat-du-Cap-Corse ? VDN

✓ Le Maury ? VDN

✓ Le Macvin-du-Jura ? VDL (Mistelle)

✓ Le Lillet ? ABV

- ✓ Le Noilly Prat ? ABV
- ✓ Le Banyuls ? VDN
- ✓ Le Muscat-de-Beaumes-de-Venise ? VDN
- ✓ Le Muscat-de-Frontignan ? VDN
- ✓ Le Marsala ? VIN CUIT

Les VDN: Régions & Cépages

En blanc uniquement	En rouge, rosé et blanc	En rouge uniquement
Région Languedoc-Roussillon	Région Languedoc-Roussillon	Région Languedoc-Roussillon
<i>Muscat de Rivesaltes</i> <i>Muscat de Frontignan</i> <i>Muscat de Lunel</i> <i>Muscat de Mireval</i> <i>Muscat de St-Jean-de Minervois</i>	<i>Maury</i> <i>Rivesaltes</i> <i>Banyuls</i> <i>Grand Roussillon</i>	<i>Banyuls Grand Cru*</i> *Le Banyuls Grand Cru doit contenir minimum 75% de Grenache Noir
Région Vallée du Rhône sud <i>Muscat de Beaumes-de-Venise</i>	Région Vallée du Rhône sud <i>Rasteau</i>	<i>Banyuls Grand Cru</i> (Rancio)
Région Corse <i>Muscat du Cap Corse</i>		



...Merci de votre participation



Une autre idée du vin