



La fabrication  
des vins

# Sommaire

- Les grandes étapes
- La viticulture: point de départ
- Les vins blancs
- Les vins rouges
- Un peu de technique
- Les effervescents



# Les grandes étapes:

1. Production de raisin (Viticulture)



2. Transformation du raisin en vin (Vinification)



3. Elevage du vin (En cuve ou fût en cave chez le vigneron)



4. Vieillissement du vin (En bouteille chez le consommateur)



# Première étape: Produire un raisin



# Les facteurs clés pour un raisin de qualité

- **Un terroir de qualité et adapté**

*Sol, géologie, climat, biodiversité, relief, cépage ...*

- **Une conduite respectueuse de l'environnement**

*Respect du sol, de la plante, de la faune, de la flore, des rythmes de chaque « intervenant »...*

- **Une récolte minutieuse avec tri**

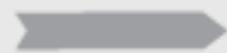
- **Et surtout...: de la patience, de l'écoute et une harmonie**



# VINS BLANCS



RAISIN



FOULAGE



PRESSURAGE



EGOUTTAGE  
MOÛT



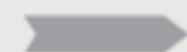
SULFITAGE



CLARIFICATION



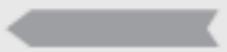
COLLAGE



MISE EN BOUTEILLE



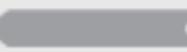
SULFITAGE  
STABILISATION



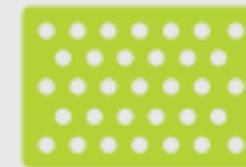
ÉLEVAGE



FERMENTATION ALCOOLIQUE  
EN CUVE OU BARRIQUE



LEVURAGE



CLARIFICATION  
SÉDIMENTATION  
RÉFRIGÉRATION



*Foulage*



*Pressurage*



*Vieillessement*



*Mise en bouteille*

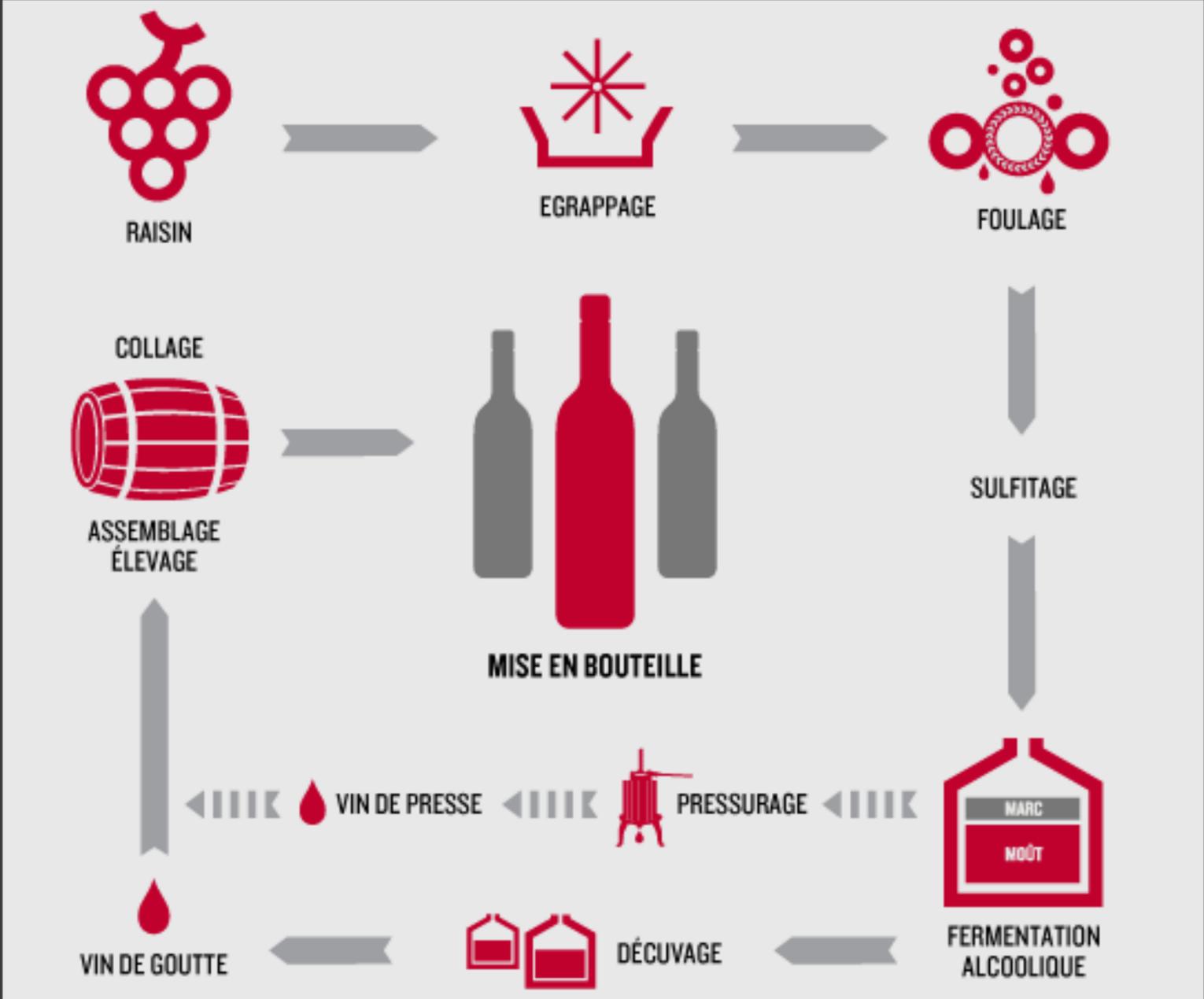


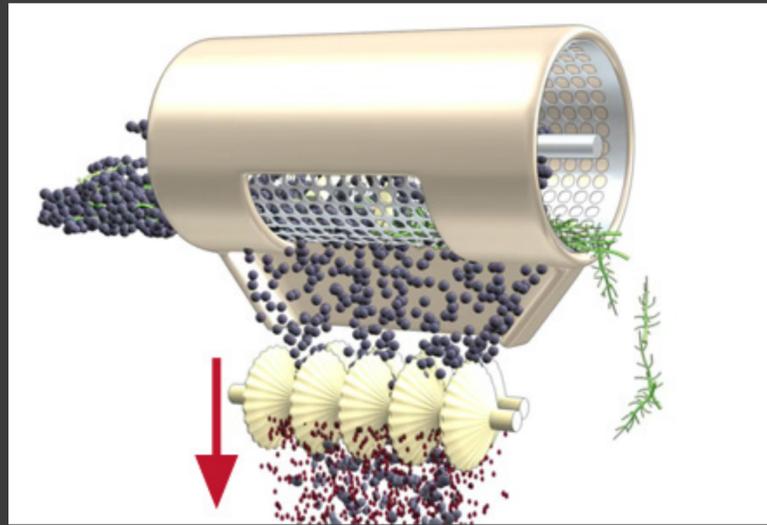
*Elevage*



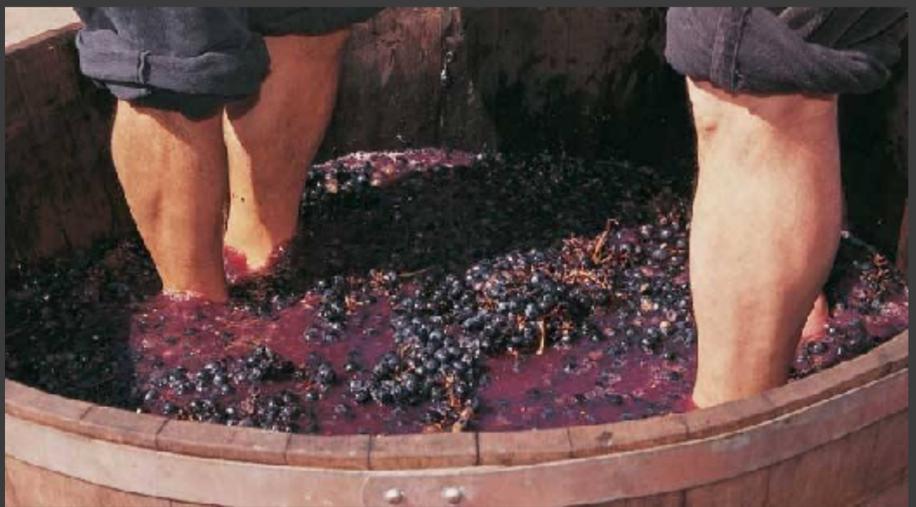
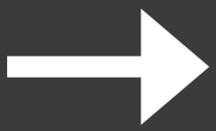
*La transformation des vins blancs en image*

# VINS ROUGE

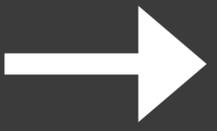




*Eraflage*



*Foulage*



*Vin de goutte*



*Vin de presse*



*Vin de goutte*



*Elevage*

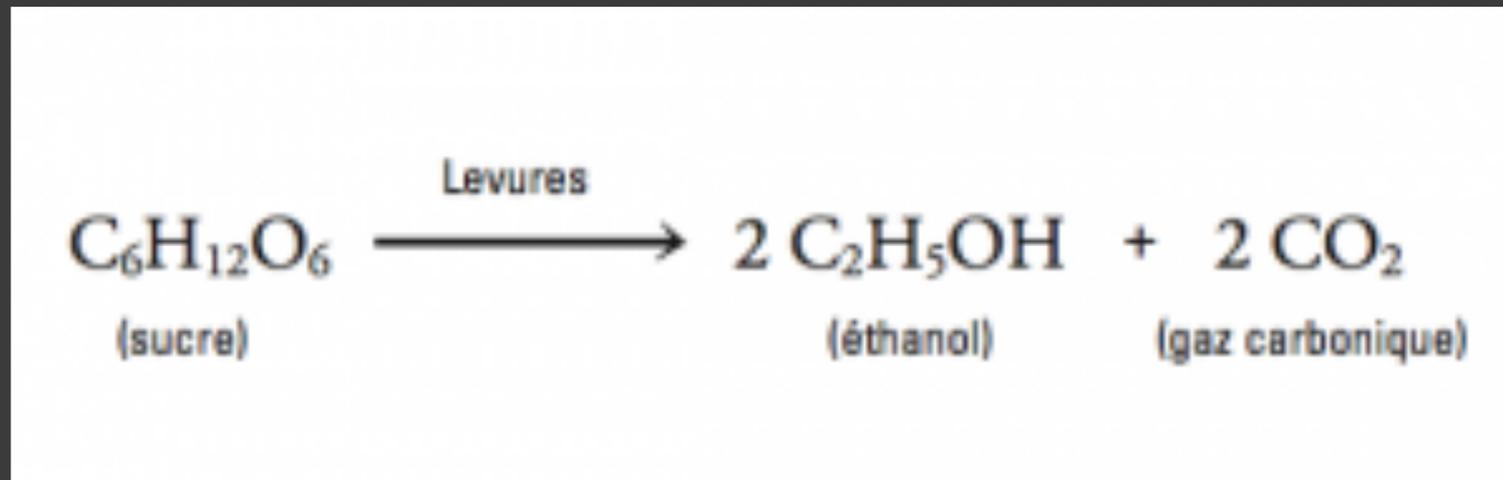
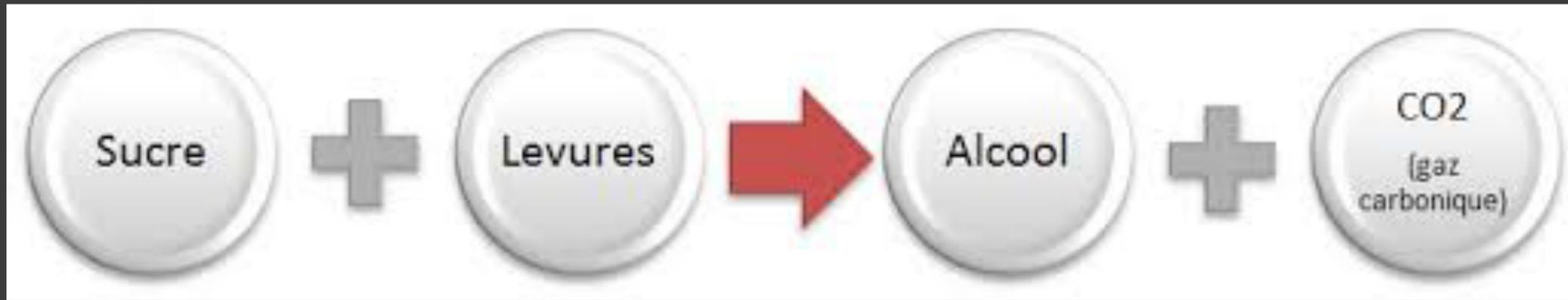


*Mise en bouteille*

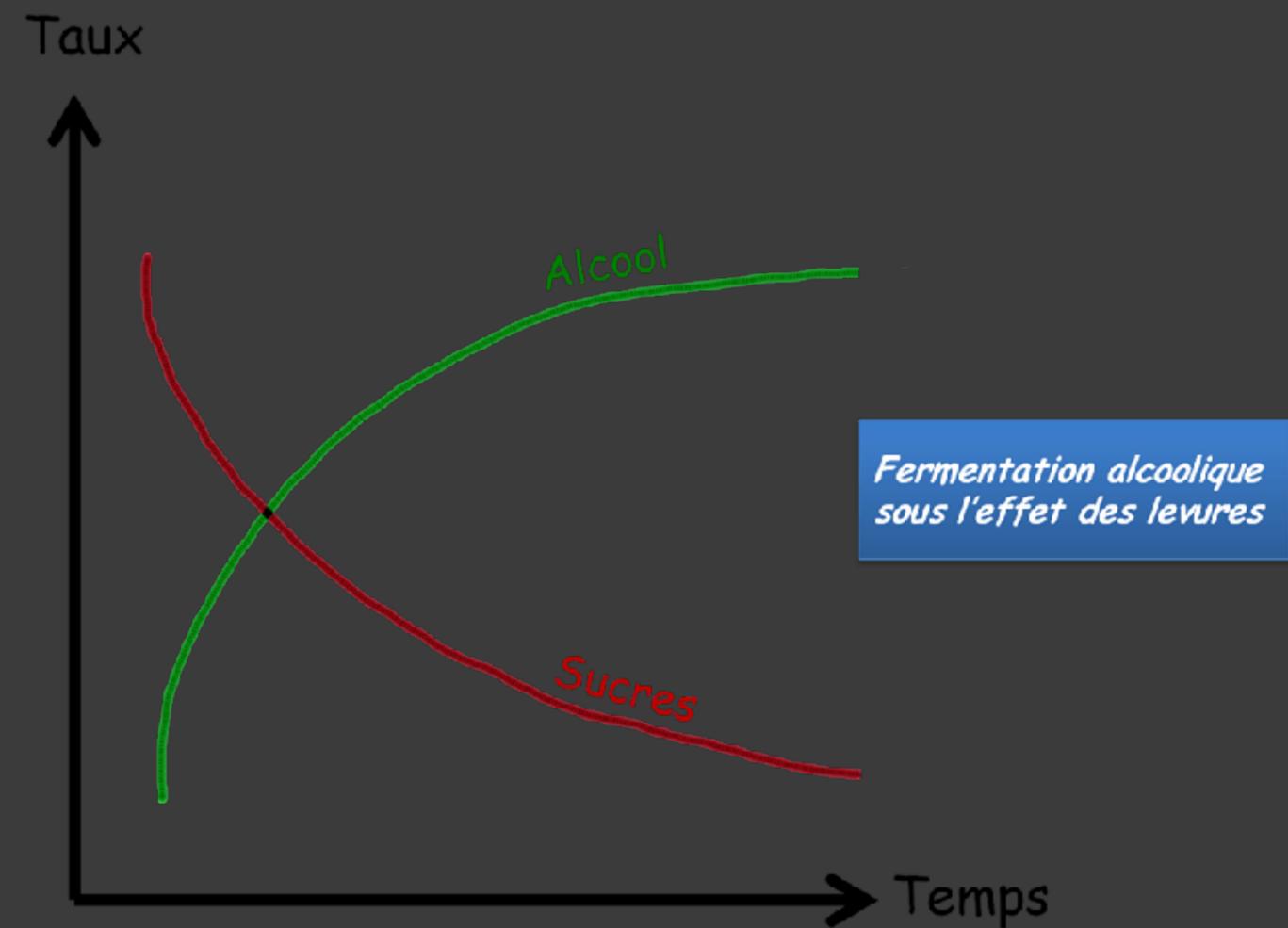


*Vieillessement*

*La transformation des vins rouges en image*



16g ou 17g sucre /litre  $\longrightarrow$  1% vol Alc



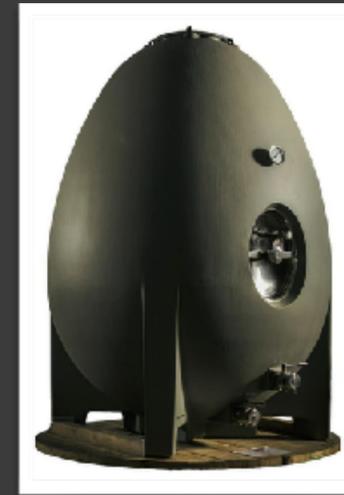
# La Fermentation

# L'Elevage

**Réducteur**  
*(à l'abri de l'air)*



**Oxydatif** (plus ou moins important)  
*(au contact de l'air)*



# Collage / Filtration



*Filtration par soutirage*



*Collage au blanc d'oeuf*



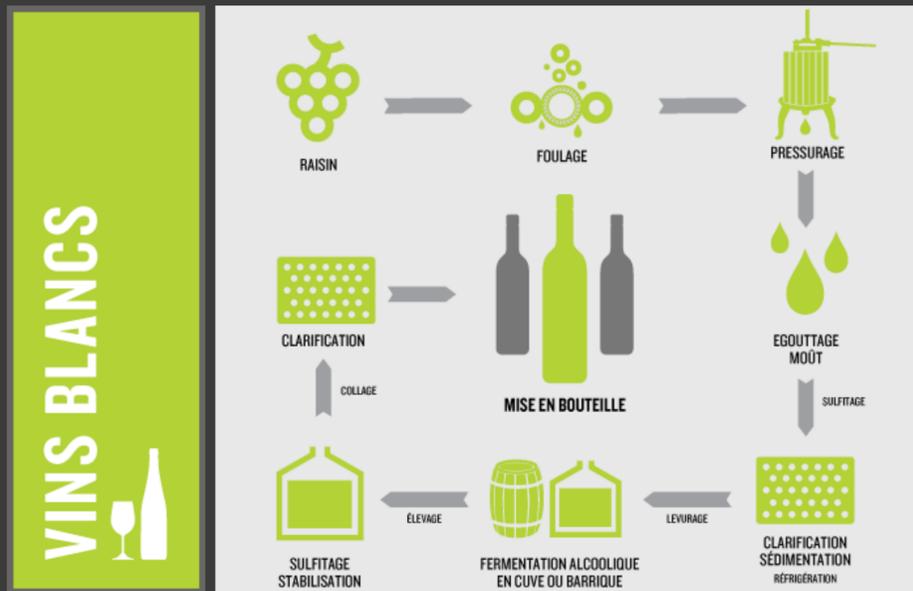
*Filtration à la terre blanche*



*Filtration par plaque*

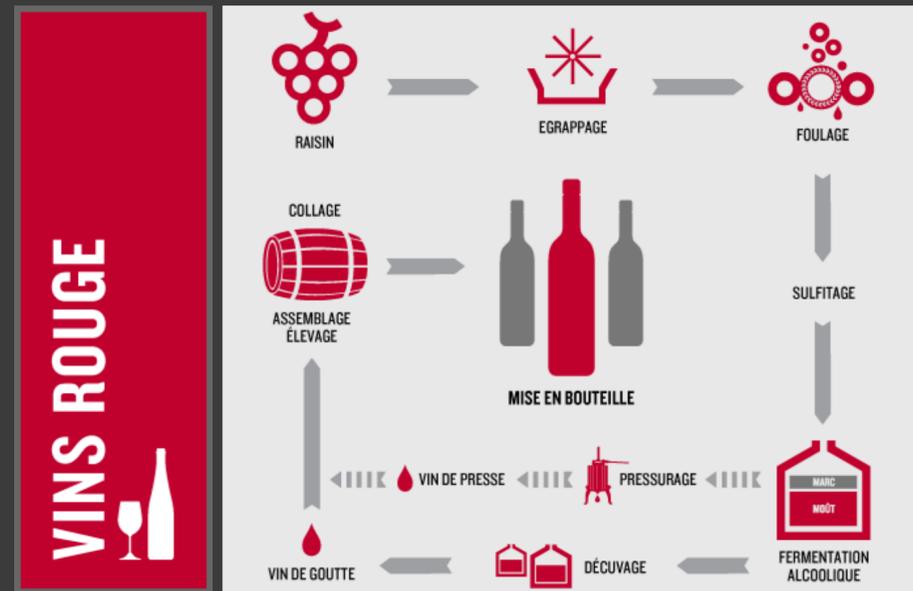
# Et le rosé ???

## Pressurage direct



Vins peu colorés (ex vin gris)

## Macération courte

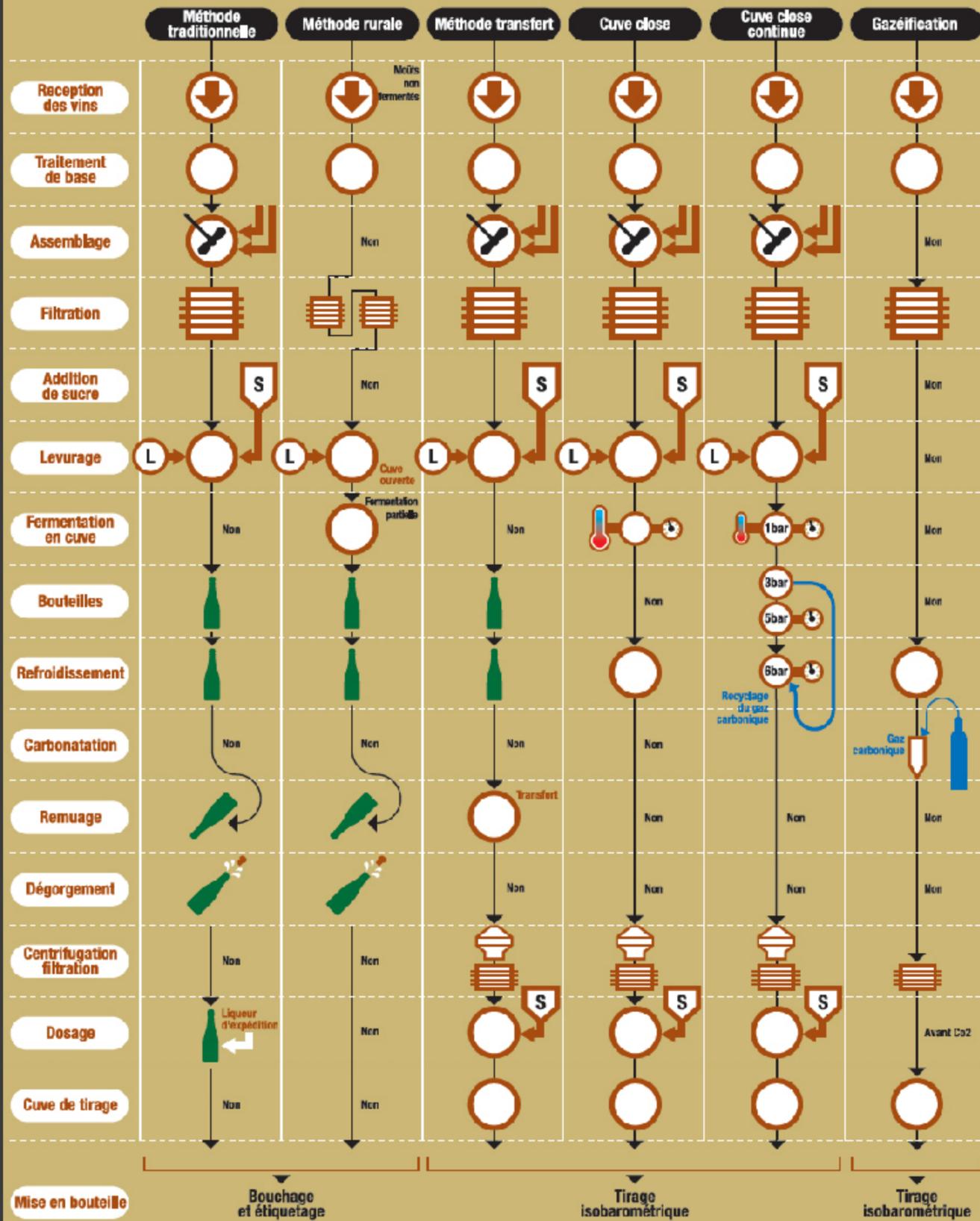


Vins colorés voire tanniques (ex Tavel)

## Rosé de saignée



# Les effervescents



Les dosages des vins en méthode traditionnelle:

grammes de sucre par litre = g / l

**extra brut**

Entre 0 et 6 g/l

**brut**

moins de 12 g/l

**extra dry**

entre 12 et 17 g/l

**sec**

entre 17 et 32 g/l

**demi-sec**

entre 32 et 50 g/l

**doux**

plus de 50 g/l

"brut nature", "pas dosé", "dosage zéro" : moins de 3 grammes si le vin n'a fait l'objet d'aucune adjonction de sucre



**...Merci de votre attention**



Une autre idée du vin