

Atelier d'œnologie n°1

Nous reprenons nos ateliers animés par Véronique Mureau. La demande de participation étant toujours importante et afin que le renouvellement de participants puisse se faire, nous avons cette année trois ateliers !

Belle période des vendanges ... Véronique va nous initier à l'observation des baies de raisin ... en essayant de déterminer cépage et terroir ...

Elle nous a apporté deux petites grappes de raisin non traitées : un échantillon de petites baies et un autre plus grosses.

Comme pour la dégustation, nous observons, sentons, goûtons, et dans un 2ème temps, étudions la peau, la pulpe, les pépins.

Séance plus compliquée, tout l'intérêt étant les travaux pratiques... j'ai pris le parti de la transcrire détaillée afin que vous puissiez éventuellement la refaire chez vous !

- Première grappe, petits grains :

- Tout d'abord on travaille sur la baie entière :
 - A l'œil, très foncée avec reflets myrtille ; une petite poussière, **la pruine**, sur ce raisin assez brillant non traité, odeur végétale et fruits noirs. La peau est ferme, 1 ou 2 pépins.
 - Au goût, l'attaque est acide puis onctueuse et sucrée. Puis astringence, poivre, gingembre, La pulpe est molle. On ne croque pas les pépins qui apportent amertume et astringence.
- Dans un second temps, on dissèque la baie :
 - On enlève **la peau** ... nos doigts sont colorés d'où son importance pour la couleur du vin.
 - La peau est aussi plus odorante.....un peu florale. Elle n'a pas d'acidité mais le tanin est agréable.
 - **La pulpe** est plus acide sans la peau mais le sucre arrive vite, moins d'amertume puisqu'il n'y a plus de peau ! Cette pulpe est assez élastique, brillante et colorée, translucide, les pigments « violets ». Acidité et sucre sont mieux équilibrés.
 - **Les pépins**, de un à 3/4, selon le grain (plante tétramère). C'est du bois en bouche, pyriforme, tannique, astringent. Dans la 1ère épaisseur, on trouve les bons tanins souples, plus grossiers en profondeur et même un peu d'huile au milieu. C'est une opération délicate car il ne faut pas casser les pépins à la vinification .

- Deuxième grappe, grains plus gros :

- La baie entière :
 - A l'œil, la baie plus grosse est plus terne, moins foncée, plus violacée.
 - Une odeur de framboise, cassis, fleurs blanches.
 - Au goût, très aromatique et peau plus épaisse ... puis mirabelle, fleurs d'oranger.
- La baie disséquée :
 - **La peau** est plus fondante, plus sucrée avec élégance, acidité en finale et moins d'astringence. Epluchée, la peau a plus d'arômes, agréable au goût, plus épaisse et élastique (fruits rouges, cassis, jasmin).Excellente, plus complexe.
 - **La pulpe** est plus acide, plus tannique (très importante dans la vinification).
 - **Les pépins**, plus acides, poivrés ...

En assemblage des raisins, les odeurs s'associent, l'acidité du petit grain renforce les fruits du plus gros.

Il faut du temps pour bien équilibrer mais **tout est réglementé par les couleurs** (raisin blanc avec grains rouges sans macération ; raisin rouge - style gamay - avec petite macération pour faire des vins blancs).

Au final quels raisins ???

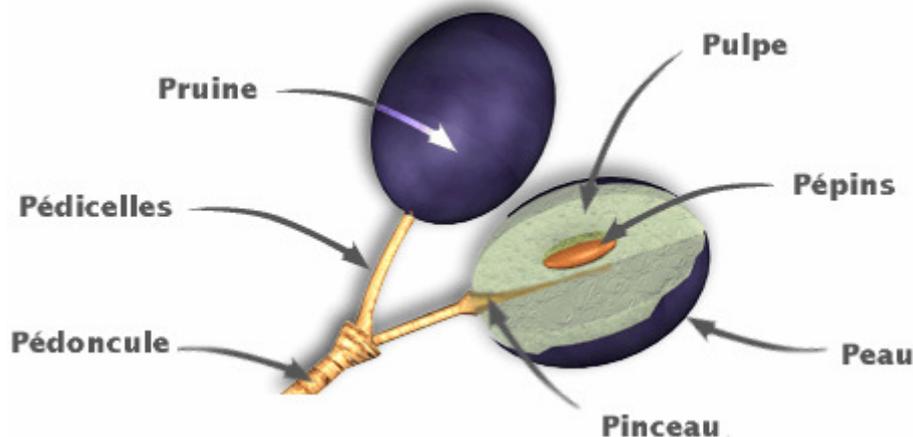
le petit : du **bacco** cépage charentais.

le gros : du **noah** avec du muscat en raisin de cuve.

Dans la pulpe : **acidité et sucre**, arômes, saveurs et eau.

Dans la pellicule, **la couleur**, goût, arômes et saveurs.

Dans les pépins, tanins, arômes et saveurs.



Passons à la dégustation... vins d'assemblage

1/ Un vin Blanc, Bordeaux atypique, Entre - deux - Mers

Château Thieuley « le Petit Courselle » les deux filles du grand vinificateur Francis Courselle
Vin des Copines sur sol argileux, graveleux, cépage Sauvignon et Sémillon avec un peu de Chardonnay, rare en Bordelais ; 2016 ; 12,5° ; 8,20 €.

2/ Un vin Rosé, IGP de Gascogne, Domaine de Uby n°6

4 cépages rouges : Syrah normalement à l'Est, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, sur 250 HA, en culture raisonnée (famille suisse qui fait aussi de l'Armagnac) ; 2016 ; 11,5° ; 6,80 €.

3/ Un vin Rouge, Côtes de Duras, Domaine Mouthes, Lebihan - L'aimé chai -

4 cépages rouges : Merlot 70 %, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 10%, Malbec 5 % ; charpenté ; vendanges manuelles ; sol argilo calcaire et silex ; 2014 ; 13° ; 8,80 €.

4/ un vin Rouge du Sud ouest, un Bergerac, Domaine Barouillet

4 cépages : Cabernet franc 25%, Cabernet Sauvignon 25 %, Merlot 25 %, Malbec 25 %, un autre assemblage sur un même sol (l'encépagement change tout !) ; 2015 ; 14,5° ; 9,50 €.

Prochain atelier en novembre !

CR : CI Foreaux