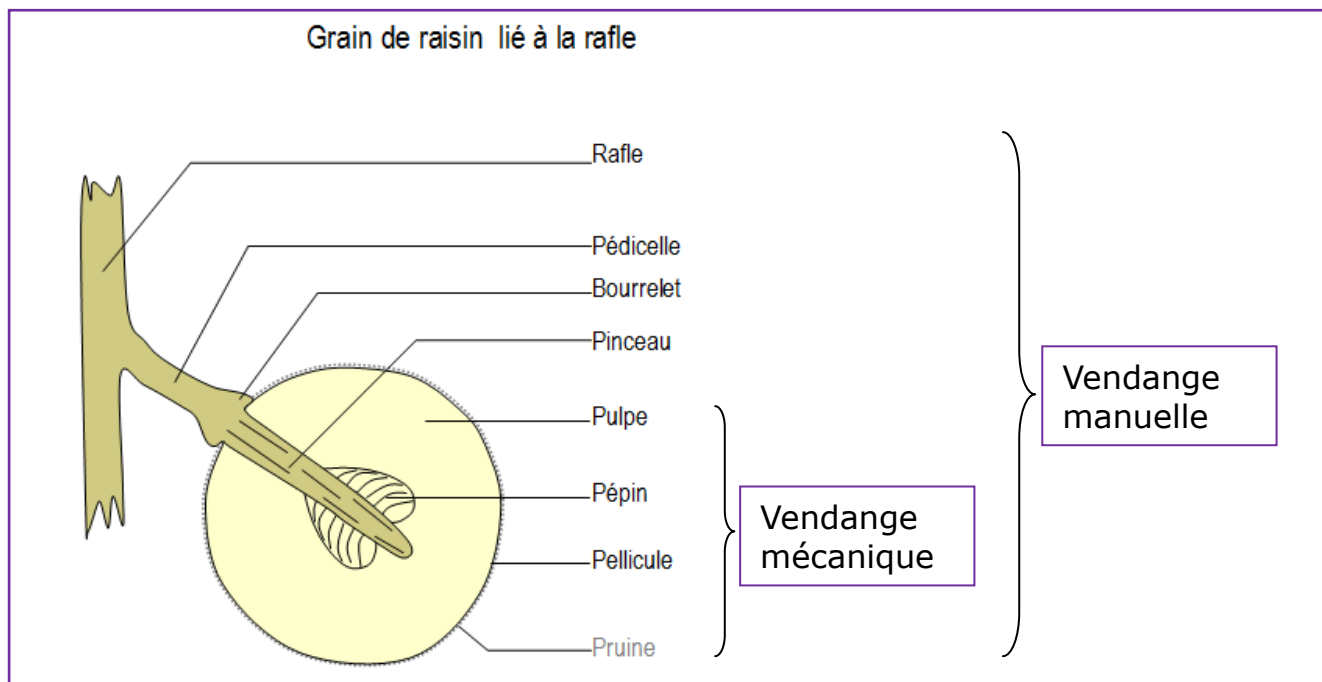


1- Poursuivons notre étude sur le raisin ...

La baie, la partie noble, ce que l'on mange sans le bourrelet.
Tout ce qui est bois est la rafle.



<http://svt.ac-dijon.fr/schemassvt/IMG/raisingrain.gif>

2- Vendange manuelle ou vendange mécanique ?

a- Le choix dépend :

- 🍷 du cahier des charges de l'appellation qui peut rendre obligatoire la vendange manuelle
- 🍷 de l'âge de la vigne (si elle très jeune, la vendange mécanique est interdite pour protéger les ceps)
- 🍷 du terrain (pas de vendange mécanique si la pente est trop forte)
- 🍷 des millésimes
- 🍷 de la météo (vendanges mécaniques impossibles sous pluie trop importante)
- 🍷 des coûts que l'on veut engager (vendanges manuelles plus chères mais investissement lourd pour les machines à vendanger : 1 million d'€)
- 🍷 de la maturité des grains (il faut que les baies soient mûres en même temps en cas de vendange mécanique)
- 🍷 et surtout du choix de vinification

b- Les différences essentielles :

- 🍷 **vendanges à la main**, on coupe la grappe entière : rafles et baies. Pour vendanger, on travaille sur le même rang, un pied sur deux...
- 🍷 **vendanges mécaniques**, on récupère uniquement les baies : système de battage horizontal sur le feuillage ou la grappe. Selon le réglage de la vitesse du battage et du type de machine à vendanger, le résultat est très différent. Une bonne machine a des fibres en polymère et exerce une ventilation par force centrifuge.

c- L'importance de l'hygiène et du tri :

La baie doit être entière, non altérée, sans maladie, oxydation ou terre. L'intégrité du vigneron impose nettoyage et hygiène. Les œnologues ont dû éduquer les producteurs... en réalité, un peu d'eau suffit !

Le tri est important dans les 2 types de vendanges :



avec les vendanges manuelles :

- le tri se fait avant le passage des vendangeurs et/ou pendant la coupe et/ou après chaque déversement de hotte.
- Pour certains grands crus classés, on ne peut prendre que 4 grappes par pied.

avec les vendanges mécaniques, le tri se fait :

- dans les ceps, avant le passage de la machine
- et/ou sur la machine : une personne en plus du conducteur, trie les baies qui remontent dans le bac.
- dans la cave, sur le tapis roulant : on continue à enlever f feuilles, rafles, lézards, escargots, araignées ...

Pour les très grands vins, on utilise un faisceau laser qui trie en fonction du sucre des baies.

Une vendange mécanique peut être de meilleure qualité qu'une vendange manuelle si le tri est plus rigoureux et méthodique. Dans certaines régions, le Beaujolais par exemple, on passe de la grappe au conquet de réception sans tri.

En bio, la notion de tri est très importante.

On ne rencontre pas de problème sanitaire car le vin est un produit fermenté alcool et CO² (différent pour les jus de raisin).

Tout ce travail et le type de machine justifient le prix de la bouteille mais de petits viticulteurs travaillent bien pour moins de 10 € la bouteille.

3- Travail du raisin en France selon le produit désiré :

Vin blanc :

1- Vins blancs tranquilles :

- **sec**
- **sucré qui comprend selon le taux de sucre : ½ sec , doux, moelleux, liquoreux**

Remarque : le taux de sucre est variable selon les régions, ainsi, un moelleux alsacien a un taux de sucre équivalent à un liquoreux bordelais !

2-Vins blancs effervescents (bulles de CO²):

- **uniquement en sec, demi-sec sec et doux**
- **bulles naturelles**, 4 catégories : méthode traditionnelle (Champagne), Crémant, Mousseux AOC (Blanquette, Vouvray, Clairette), Mousseux sans AOC (Café de Paris- pas de lieux de production, c'est une marque – et Kriter). Pas d'indication sur l'étiquette
- **famille des pétillants (on ajoute du gaz)** souvent aromatisé (raisins de vin tranquille avec bulles ajoutées).

3-Mentions complémentaires non obligatoires :

- **Blanc de Blancs** ½ sec, Crémant, uniquement raisins blancs Sauvignon, Chardonnay
- **Blanc de Noirs** : quelques champagnes et mousseux (veut dire que le champagne, blanc d'apparence, a en réalité été élaboré à partir de cépages rouges tels que le pinot noir et le pinot meunier).

Vin rosé :

1- Vins rosés tranquilles :

- **sec** (Tavel ...)

- **sucré** - ½ sec (ex Rosé du Gers) ; doux, moelleux (Cabernet d'Anjou)

2- Vins rosés effervescents :

- **bulles naturelles** : méthode traditionnelle, crémant, mousseux AOC (Cerdon), mousseux sans AOC).

- **gazéifiés**

Vin rouge :

- **sec** uniquement car protégé par la législation.

4-Autre exercice: reconnaissance des arômes

4 flacons sont présentés pour tester notre nez ... :

La noix, sucré : dans les cépages du SO (Grand Manseng, Petit Manseng) mais aussi Grenache blanc, le Viognier et le Chardonnay parfois.

La figue, miel : Savagnin dans le Jura, Viognier dans le Rhône, Sémillon SO.

La poire (qu'on peut confondre avec la banane car molécules communes) : cépages Chardonnay, Alsace (Riesling, Pinot), Marsanne Roussanne dans le Rhône.

Le chèvrefeuille : Gros Plant Nantais, Chenin, Sauvignon un peu, Grenache, Marsanne Roussanne.

Dégustation...

Deux Blancs :

1/ Rive Droite Rive Gauche : Côtes du Rhône méridionales (regroupement de vigneron) ; sol calcaire et silex ; cépage Viognier ; 2015 ; 13,5° ; 9 €.

Robe jaune paille aux arômes expressifs.

Vin très agréable à boire en apéritif avec des toasts (saumon, chèvre ...) ou en mangeant du poisson (truite, rouget...) ou enfin des légumes (poireaux, endives asperges).

2/ Cent pour Cent Chardonnay : VDP vin de pays (Montpellier) ; sol argilo-calcaire ; cépage Chardonnay ; 2016 ; 12,5° ; 9 €.

Ce cru est jaune paille plus doré ; vin plus délicat qui demande du temps pour s'ouvrir.

Vin équilibré à boire en apéritif ou en mangeant des filets de sole avec de la crème.

Deux Rouges ;

1/ Cent pour Cent Grenache : Domaine du Peyra, Pays d'Oc, sol caillouteux ; cépage Grenache à 100% ; 2015 ; 12,5° ; 9 €.

Robe rubis et grenat aux arômes d'épices, de fruits et de notes un peu sauvages.

Vins aux tannins très souples et à la texture très fondue à boire sur des viandes légères.

2/ Saint Preignan, Pays d'Oc ; vin IGP ; schistes sur grès ; Syrah à 100% ; 2015 ; 12,5° ; 9 €

Belle robe brillante aux reflets violacés et aux larmes presque colorées. Le nez est très puissant et expressif. On note des arômes de fruits, d'épices mais aussi animales.

S'accommode à merveille à des plats assez puissants tel que le gibier.

Bonnes fêtes de fin d'année avec quelques bonnes bouteilles !