


## Atelier n°3 : Raisin et vinification

### 1- Que donne au vin chaque partie de la baie du raisin ?

Partie de raisin :	Composants :	Apports au vin :
<b>La rafle, pédicelle et bourrelet</b>	Tanins grossiers et matières ligneuses	<b>Arômes végétaux</b> (vert, herbacé) et boisés Peuvent être agressifs si trop présents !
	Eau et matières minérales	Plus on monte en qualité, moins on utilise l'eau !
<b>La pellicule</b> Très importante car elle détermine l'état sanitaire du raisin  (remarque : plus il pleut et plus la pellicule est épaisse)	<b>Couche externe (épiderme)</b> élastique protégeant le raisin et recevant la <b>pruine</b> . C'est une poussière cireuse (cuticule) qui rend la pellicule non mouillable et retient les levures	Les levures sont nécessaires à la <b>fermentation alcoolique</b>
	<b>Couche inférieure (hypoderme)</b> composée de plusieurs couches emplies d'eau et de vacuoles comprenant des <b>Polyphénols</b>	les <b>tanins fins</b> (saveur et conservation) et la coloration
	<b>Substances colorantes</b>	<b>Anthocyanes</b> pour le rouge <b>Flavones</b> pour le blanc
	<b>Substances aromatiques</b>	Arômes selon cépages et sols
	<b>Tanins fins</b>	<b>Astringence légère</b>
	<b>Un peu d'acidité</b>	Nécessaire au <b>goût</b>
	<b>Matières minérales et vitamines</b>	Leur présence est de 2 à 4 g/L, surtout du potassium
<b>La pulpe</b> 	<b>Substances aromatiques</b>	<b>Arômes</b> selon les cépages et selon le sol
	<b>2 Sucres</b> : Fructose Glucose	Indispensables à la <b>fermentation alcoolique</b>
	<b>3 Acides</b> : Tartrique (en plus grande quantité) Malique (en moyenne quantité) Citrique (en plus petite quantité) Remarque : importance non pas du terroir mais de l'exposition pour les acides	Indispensables pour : <b>la couleur, le goût et la « garde » du vin</b>
	<b>Eau</b>	Plus on monte en qualité, moins on utilise l'eau !
<b>Les pépins</b> (1 à 2 par baie de raisin de cuve)	<b>Substances aromatiques</b>	selon cépages et terroirs : <b>boisé et épicés</b>
	<b>tanins</b>	<b>Fins</b> si pas « écrasés » Grossiers et huile indésirable si « écrasés » !
	<b>Acidité</b>	Amertume si pas bien contrôlés
	<b>eau</b>	Plus on monte en qualité, moins on utilise l'eau !

Rappel : TERROIR, c'est le sol, le cépage, l'exposition, le climat, les conditions météorologiques particulières et tout l'environnement.

## 2- Le vin, produit fini, doit toujours voir son goût amélioré :

<b>GOÛT du vin</b> <b>qui révèle le génie du terroir</b>	est l'association de ...	qui proviennent des ...
	la <b>SAVEUR</b> : sensations gustatives (acide, sucré, amer, salé mais aussi chaleur de l'alcool, température, effervescence, astringence ...)	<b>Flaveurs</b> (ensemble des sensations olfactives, gustatives et tactiles) <b>Cépages et sol</b>
	et des <b>ARÔMES</b> : sensations olfactives (fruité, floral, empyreumatique, minéral, végétal, boisé, épicé, animal, défauts)	<b>Sucres</b> (Fructose et Glucose) <b>Acides</b> (Tartrique, Malique et Citrique)

## 3- Comment l'œnologue va-t-il (elle) atteindre les objectifs attendus pour les 2 grands types de vin?

Objectifs :	VIN BLANC :	VIN ROUGE :	Comment l'obtenir ?
<b>Brillance</b>	Oui	Oui	-un <b>bon état sanitaire du raisin</b> (vendange) -un <b>bon travail de la vigne</b> pendant plusieurs années -un <b>bon travail de vinification</b>
<b>Couleur</b>	Peu de couleur recherchée	Oui (plaisir visuel et donne idée du vieillissement)	- <b>bon travail de la pellicule</b> (Anthocyanes ou Flavones)
<b>Arômes</b>	Oui	Oui	- <b>bon travail de la rafle, de la pellicule, de la pulpe et des tanins</b>
<b>Alcool</b>	Oui	Oui	- <b>bonne maîtrise de la fermentation alcoolique</b>
<b>Acidité</b>	INDISPENSABLE (pour couleur, goût et garde)	NECESSAIRE (pour la garde, mais moins marquée que pour un vin blanc)	- <b>bonne préservation</b> du fruit, de la fraîcheur et de l'acidité pour le vin blanc surtout
<b>Tanins</b>	NECESSAIRES (pour tenue et garde) mais difficile à équilibrer avec l'acidité	INDISPENSABLES (pour structure, matière, charpente et garde)	- <b>bon travail entre tanins grossiers et tanins fins</b> - <b>bonne répartition entre fûts neufs et fûts usagés</b>
<b>GOÛT</b>	C'est la synthèse tout en équilibre de ce qui précède		- <b>c'est le résultat de tout le travail du vigneron et de l'œnologue !</b>

## Dégustons donc 4 vins dans cette période de fêtes : **1 effervescent, 2 rouges (mono cépages) et un sucré !**

### **n°1 : AOC Crémant brut de Bordeaux (Entre-deux-Mers) «Le Crémant de Lisennes» 2017**

**Le Château** de Lisennes, propriété de 53 hectares de la famille Soubie depuis quatre générations, est situé à Tresses à environ 12 kilomètres à l'Est de Bordeaux. Le vignoble est cultivé en Agriculture Raisonnée et, depuis 2010, deux parcelles (7HA) sont certifiées en Agriculture Biologique.

**La vigne pour le Crémant** : Sol Argilo-calcaire et limon / Age moyen des vignes : 25 ans / Cépage : 80% Sémillon, 10% Sauvignon, 10% Muscadelle / Vinification : méthode Champenoise

**Dégustation** : température conseillée : 8-10°C / Alcool : 12° / Prix : 8,50 €

**A l'œil** : Vin brillant, à la jolie robe jaune pâle aux reflets argent et aux éclats dorés.

**Au nez** : Arômes expressifs et délicats car bien équilibrés. Les fruits d'abord (agrumes, poire, pêche) et les fleurs blanches ensuite se révèlent.

**A la bouche** : attaque franche et fraîche ; belle effervescence (petites bulles nombreuses en filets bien droits) ; les fruits l'emportent (mandarine, pamplemousse).

**Bilan** : Joyeux et suave, voilà un vrai vin de fête qui peut se boire en apéritif ; au goûter (avec une brioche ou une galette des rois) ; ou au cours du repas (terrines, foie gras ...)

### **n°2 : AOC Côte de Castillon - Côtes de Bordeaux «Le Soutien-Gorge Rouge» 2015**

**L'appellation** Castillon-Côtes de Bordeaux est située à 45 km de Bordeaux, dans le prolongement du Saint Emilionnais. **Le Château de Chainchon** appartient à la famille Érésué depuis 1846. Le vignoble de 24 hectares à flanc de coteaux, surplombe la vallée de la Dordogne. Le Château de Chainchon pratique **l'agriculture biologique, il est certifié Ecocert.**

**Les sols** sont argilo-sablonneux en pied de côte et argilo-calcaires sur la côte et le plateau.

**L'encépagement** du vignoble : 70% Merlot, 20 % Cabernet Franc et 10 % Cabernet Sauvignon / **Age** : 30 ans

**Le Soutien-Gorge Rouge (100% Merlot)** provient d'une parcelle de 4 ha située sur le haut de la côte et produisant de faibles rendements (40 hl/ha). Après des vendanges mécaniques et des macérations d'environ 30 jours à 25 degrés sous micro-oxygénation dans des cuves inox thermo-régulées, le vin est ensuite élevé durant 12 mois dans des barriques de 4, 5 et 6 ans. Ensuite le vin est remonté en cuve pendant 6 mois pour finir son élevage, il est ensuite mis en bouteilles. So2 total < 50 mgr/L ; Garde: jusqu'à 5 ans.

**Dégustation** : température conseillée : 17°C/ Alcool : 14,5° / Prix : 9 € / **A carafes 1 à 2h avant la dégustation.**

**A l'œil** : Vin brillant, robe grenat avec des reflets rubis, rouge vermillon. Couleur intense et viscosité grasse.

**Au nez** : Arômes forts. Les fruits (rouges et noirs) puis les épices (vanille, cannelle) puis animal et boisé.

**A la bouche** : attaque ronde et capiteuse mais vin léger néanmoins (100% Merlot).

**Bilan** : Ce vin caractérise la joie de vivre du Merlot pur fruit, d'une grande finesse, se boit sur des viandes en sauce ou un bon fromage.

Sur le bouchon est inscrite la devise : *Les anges sont les âmes des hommes. Notre vin est l'âme de notre terre.*

### **n°3 : Vin de Pays des Collines Rhodaniennes (IGP) ; Vallée du Rhône - Nord « Les vignes d'à côté » 100% Syrah.**

Le Domaine Yves CUILLERON exploite 75 ha (avec 8 appellations prestigieuses de la vallée du Rhône Nord) mais aussi **19,5 ha d'IGP Collines Rhodaniennes d'où est issue cette bouteille « Les Vignes d'à côté » 2016.**

**Les vignes** : situées sur la commune de Chavanay (Loire) sur des sols granitiques peu profonds

**Dégustation** : température conseillée : 17°C/Alcool : 12,5°/Prix : 9,90 €/ **A carafes 1 à 2h avant la dégustation.**

**A l'œil** : Robe violine avec des éclats framboise. Texture plus légère, les larmes ne sont pas colorées.

**Au nez** : Demande à s'ouvrir. Fruits (cassis, groseille, fraise, griotte), épices (safran, menthe poivrée, muscade) et animal (musc, cuir).

**A la bouche** : attaque franche et fruitée. C'est un vin gouleyant, léger, à la texture fondue.

**Bilan** : A boire dans sa jeunesse sur des charcuteries fines, viandes farcies, du sucré-salé (cailles aux raisins).

## n°4 : AOC Muscat de Noël Rivesaltes « Le Muscat de Noël » 2017

**Le Muscat de Noël est une mention particulière au sein de l'Appellation d'Origine Protégée Muscat de Rivesaltes depuis 1997.**

Vin Doux Naturel, produit par les vignerons du Roussillon et de l'Aude, **il est le Premier Muscat de l'année.** Elaboré à partir de deux cépages : Muscat d'Alexandrie et Muscat à Petits grains, il est obtenu par un processus rigoureux qui consiste à ajouter de l'alcool neutre d'origine vinique à 96% dans le moût en fermentation, dans une proportion de 5 à 10% du volume du moût. Cette opération appelée **MUTAGE** permet de suspendre l'action des levures avant qu'elles n'aient pu transformer tout le sucre en alcool. C'est ainsi que le Muscat de Noël **conserve une partie de la douceur naturelle contenue dans le fruit.**

**Depuis sa création en 1923**, la S.C.V. Vignobles Dom Brial n'a cessé de se développer. Aujourd'hui, elle regroupe 380 coopérateurs qui exploitent 2 500 hectares, sur 30 communes, pour une production annuelle moyenne de 85 000 hectolitres.

**Terroir :** Pedre Negre (Pierres Noires) Versants schisteux et terrasses de moyenne altitude. Exposition plein sud, idéale pour le Muscat Petits Grains dont le potentiel est utilisé pour Le Muscat dom Brial

**Cépages :** Muscat petits grains et Muscat d'Alexandrie

**Dégustation :** température conseillée : 8-10°C / Alcool : 15,5° / Prix : 8,80 €

**A l'œil :** Vin brillant, à la magnifique robe jaune pâle aux reflets dorés et argentés.

**Au nez :** Arômes intenses de fruits exotiques (agrumes), de fleurs blanches (jasmin et chèvrefeuille) et un peu minéral (crayeux après agitation).

**A la bouche :** attaque douce, sucrée voire liquoreuse. Très floral avec une très grande persistance aromatique.

**Bilan :** Ce vin est une invitation au plaisir !

La fraîcheur et la douceur du Muscat de Noël permettent de nombreuses associations gastronomiques :

En apéritif avec des toasts de foie gras ou des tomates séchées.

Ses arômes intenses révèlent les fromages à pâtes persillées comme le Roquefort ou bien les fromages de chèvre frais.

Mais il prend toute sa valeur en dessert : salade de fruits frais, mousse au chocolat, tarte Tatin, sorbet à la mangue, une tarte au citron meringuée, une galette des rois briochée ou à la frangipane et bien sûr avec une bûche de Noël.

**CR JP Baisson**

**Bonnes fêtes de fin d'année à tout le monde !**

