

Atelier OEnologie du 18 janvier 2018

Aujourd'hui, nous allons « au cœur du Vin Blanc ». Petit rappel concernant le grain :

La pellicule donne la couleur et les arômes. Les pigments colorants sont les anthocyanes pour le raisin rouge et les flavones pour le raisin blanc. Si on garde la pellicule, on obtient un gain de couleur et d'arômes.

La pulpe contient

1- **les sucres** (glucose et fructose) sont fermentescibles.

2- les acides

- *tartrique* (+++), qui peut se transformer en dépôts au fond de la bouteille ou sur le bouchon
- les gravelles, précipitation tartrique -. Au fur et à mesure de l'élevage, on en trouve de plus en plus dans le vin. Le vin peut aussi « précipiter » par le froid. C'est un incident visuel et non gustatif, naturel et logique en automne mais qui atteste que le vin a eu froid. L'acide tartrique peut se transformer en autres acides.

- *malique* (++) , plus piquant, acidifiant. Variable car dépend de l'élaboration du vin. On le garde pour un vin vif et frais ! On ne le garde pas -> fermentation malolactique, longue et lourde ; l'acide se transforme en acide lactique : dans certains cas, on le garde selon le type de vins souhaités. Une molécule d'acide malique donne une molécule d'acide lactique (chimie naturelle). L'acide lactique ($CO_2 + SO_2 +$ soufre), plus gras, réduit l'acidité du vin par 2. En fonction du vin qu'on veut faire, de garde ou non, on applique les transformations d'acides ou pas. On prévoit de laisser les bouteilles quelque temps au repos pour le Champagne ! Pour le vin rouge ou blanc, peu importe, tout dépend du travail.

- *citrique* (+) très acidifiant, violent. Pendant la fermentation alcoolique, il se transforme en arômes, essentiellement d'agrumes mais on en trouve aussi d'autres dans le vin blanc.

3- dans la pulpe, on trouve aussi l'eau, les vitamines, les oligoéléments et des arômes en devenir.

Les Pépins : on y trouve les tanins fins et des arômes.

Sur le raisin, on trouve des micro-organismes, levures et bactéries qui essayent d'entrer dans la baie ; dans le bourrelet et sur la peau, présence de petits points noirs - les stomates - ce sont les pores du raisin qui lui permettent de respirer. Sur le raisin, on trouve aussi la « pruine » qui retient la levure. Attention donc à la pluie et au vent même s'il est possible de réensemencer une cuve car le jus contient moins de sucre après de grosses pluies !

Le raisin mûr peut aller en vinification : 200 grs de sucre par litre de jus de raisin, du bon sucre, fructose et glucose

Pour faire du vin blanc, c'est plutôt simple : sans couleur (on sépare très vite la pellicule), avec arômes, acidité... avec des raisins blancs ou rouges en grappes.

On verse les grappes dans le pressoir : pressurage direct (3 ou 4h) ; il reste pellicule, pépins, rafle. On obtient du jus de raisin qu'on met en cuve ou en barrique pour la fermentation alcoolique. Le temps et la t° sont déterminants le vin démarre à 17° mais attention, tout meurt à 34° ! (levures..). On obtient un vin de base qui passe ensuite en élevage... on peut alors ajouter une autre fermentation, du bois... selon le résultat souhaité !

À suivre ...

Dégustation

4 produits plutôt atypiques

- Bordeaux blanc ; AOC Bordeaux ; Madame Etienne ; Cuvée j'ai 2 amours ; monocépage 100 % Sémillon blanc ; à Haux ; argilo-calcaire ; 12° ; 2016 ; 9,5 €
- Domaine Peyra ; rouge monocépage Gamay bio, raisin de Morgon, vignes grêlées et vinifiées en pays d'Oc, cuvée 2016 ; Mes amis mes amours, non collé, non filtré, vin de France, 12° ; 8,50 €... beau sauvetage
- Fronton rouge ; vin bio ; 100 % cépage jurançon noir ; Château Plaisance ; Rend son jus ; 2014 ; vin de France ; 10,5° ; 8,80 €
- Blanc sucré, vin de France ; Domaine de Joy ; cuvée Ephémère ; Villeneuve de Marsan ; monocépage Gros Manseng ; 3000 bouteilles sans étiquette (erreur de cuve, vin oublié en barrique en Gascogne) ; 13,5° ; 12 €

CR : CI Foreaux