

Atelier Œnologie 1^{er} Mars 2018
Thème : La transformation du raisin en vin

Vendange du raisin à maturité : avec 1kg de raisin contenant 200 gr de sucre fermentescible (glucose et fructose), nous obtenons 1 litre de jus de raisin.

Selon les cépages, les terroirs et les conditions météo, il peut exister d'autres sucres, molécules non fermentescibles. En principe ils ne nous intéressent pas mais ils peuvent donner de la rondeur et du corps au vin.

Pour obtenir du vin sucré, on doit monter le taux de sucre. Ainsi, si l'on passe à 270 gr/litre, on a des vins de 16° et plus qui entrent alors dans la catégorie des liquoreux.

Sur les grandes propriétés, on peut vendanger de 180 gr/l jusqu'à 220 gr/l avec une moyenne de 200 gr/l.

On ne peut pas ajouter de couleur ni de tanin. L'acidité peut se gérer mais c'est très onéreux et compliqué : c'est le cas en 2003 car les raisins étaient très secs et hyper sucrés !

On peut aussi ajouter du sucre mais **il faut boire le 2003 !**

Deux traitements possibles du raisin :

- le moût c'est-à-dire le jus + les pépins + la pellicule
- le jus

1ère fermentation dite alcoolique, FA, qui transforme les sucres en alcool.

Le sucre en fermentant produit du CO₂ et de la chaleur, avec transformation de molécules.

La FA est la 1ère grosse transformation dite « naturelle », avec une température entre 17° et 34°.

Avant 17°, la levure existe ; après 34° la levure est morte.

1er cas : la fermentation totale avec la totalité des sucres fermentescibles : on obtient un vin sec au taux de sucre < 2gr/l (entre 0 et 1,99). Il reste parfois des sucres non fermentescibles comme dit précédemment qui n'augmentent pas le taux de sucre ...

2ème cas : la FA partielle : on arrête la fermentation avec le taux de sucre qu'on souhaite obtenir.

C'est pour obtenir un vin + ou - sucré : 1/2 sec, moelleux, liquoreux ...

Selon les années, si le raisin est pauvre en sucre ou malade, il est plus difficile de faire du vin sucré.

Produits secondaires lors de la FA :

C'est aussi la base du vin qui fait la différence. On trouve des goûts différents dans le raisin, en fonction aussi de l'état sanitaire de la vendange !

- arômes non maîtrisables
- du gras et de l'onctuosité ! Le glycérol ... on ne peut pas le rajouter et dépend de la vendange
- l'éthanol qui apporte l'odeur
- l'acide éthanoïque (le vinaigre), l'acide acétique (la piquette !)
- pendant l'opération chimique de nouvelles molécules peuvent se créer : violette, caramel, généralement de bons arômes.
- des polyphénols : acidité, goûts ... non modifiables !

En résumé, concernant ces produits secondaires, l'éthanol et l'acide éthanóique sont très gênants car c'est le risque de mauvaises odeurs et de vinaigre. Le raisin doit être sain et la FA ne doit pas produire trop de CO₂.

Nous aborderons dans le prochain atelier la 2ème fermentation.

Dégustation : 4 vins,

2 Blancs (même cépage mais régions différentes)

2 Rouges (même cépage mais régions différentes)

Il nous faut identifier le cépage et indiquer la région de ces vins !

1^{er} Blanc : Le Petit Bourgeois, Henri Bourgeois à Chavignolles, Pays de **Loire**, 100 % sauvignon blanc, propriété de 65 Ha, sur sol marnes et silex mais aussi argile et calcaire, en agriculture raisonnée depuis 2000, vendanges manuelles. Très apprécié. Produit aussi du vin bio en Australie depuis 2016. 10 €

2ème Blanc : Cuvée des Lyres, Famille Bertinerie à Cubnezais, Blaye, Côtes de **Bordeaux**, 100 % sauvignon blanc, sur sol argilo/calcaire, 2016, vendanges manuelles sur vignes en lyre, 9 €.

1^{er} Rouge : Domaine des Chenaies, Cuvée Déchainée, Bourgueil, Pays de **Loire**, Cabernet Franc, vignes de 25 ans d'âge sur terrasses de gravier de Loire, peu tannique, agriculture raisonnée, 12,5°, 2016, 8,90 €.

2ème Rouge : Domaine Lamé Delisle Boucard, Cuvée Pierre, Cabernet Franc, IGP, **Carcassonne**, Tailleur de Vin, 44 ha , 14°, 2015, 10 €.

CR : CI Foreaux