

27 septembre 2018
C'est la rentrée de l'Atelier ...et la période des vendanges !



Nous retrouvons Véronique Mureau qui nous transmet son savoir d'œnologue et nous fait découvrir des terroirs viticoles variés.

Cette année, elle insistera particulièrement sur la taille, la vinification et nous fera découvrir des vins « étrangers » introduits dans les dégustations.

Comme chaque fois en début de cycle et pour les nouveaux inscrits, elle rappelle les fondamentaux :

L'œnologie étudie le raisin dans ses différentes variétés. On travaille avec le *vitis vinifera* dont on utilise les différents cépages et variétés de raisins.

On compte environ 40 variétés de vignes, sauvages et comestibles dont le *vitis vinifera* pour faire du vin, du raisin de table et des alcools par distillation.

Le *Vitis vinifera* compte 2000 à 3000 cépages dont 200 à 250 sont travaillés régulièrement en France et en Europe pour la production de vins et d'alcools.

La viticulture française se segmente en 4 groupes :

- MANGER

1- Vignobles producteurs de raisins de table ou de consommation courante.

Raisin sucré avec peu de pépins, pas trop de peau, peu d'acidité, gros grain, grappes généreuses ... dont muscat de table, Chasselas blanc, rosé, rouge ... l'italien blanc et rosé,,, etc.

On peut techniquement vinifier ces raisins de table mais c'est interdit.

Contenant beaucoup d'eau, ils ne font pas de bon vin !

2- Vignobles de raisins secs, apyrènes... càd sans pépins, ce qui va à l'encontre du principe œnologique ! Raisin sucré, sans acidité, une peau plus épaisse avec concentration des tanins.

On effectue la déshydratation avec des raisins mûrs, entiers, séchés au soleil ou en sudation industrielle.

Cépages : Corinthe, sultanine...

- Boire

3- Raisins de cuve, blancs ou rouges, la couleur étant donnée par le cépage choisi.

On cherche des cépages très aromatiques, plus ou moins acides avec des pépins et des peaux épaisses pour la couleur ; Merlot et Chardonnay uniquement blanc.

- **raisin de cuve blanc** : ex le sémillon sec ou sucré.

On ne cherche pas la couleur car la coloration est différente selon le cépage.

On cherche l'acidité, le sucre, les arômes - structure aromatique dans les différents cépages et selon le travail du vin -

Produire du vin blanc, c'est plutôt facile !

- **raisin de cuve rouge**...La couleur est dans la peau, en fonction du temps de macération et de cuvaison. La structure est donnée par les tanins, la peau et les pépins avec peu ou pas d'acidité. Les structures aromatiques sont en fonction des cépages.

- Distiller

4- On utilise des raisins de chaudière ou de chauffe, issus des raisins de cuve.

On exclut les poires, les prunes etc. On distille du vin peu alcoolisé issu de raisins à maturité, avec beaucoup d'acidité, pas trop sucré, du volume. Il faut 9 litres de vin pour obtenir 1 litre d'alcool. Utilisation d'alambics.

Quels cépages ? L'Ugni blanc et le Colombard pour le Cognac, la Folle Blanche pour l'Armagnac ...

Dégustation 1 Blanc, 1 Rosé, 2 Rouges

- Blanc : Château de Sours, cuvée La Source, un Bordeaux proche de Bergerac, 2013, 12°5, fraîcheur et acidité, cépages Sauvignon, Sémillon, Muscadelle.

- Rosé : Vin de pays du Var (IGP), Brise marine, 2017, 13°, cépages Carignan, Grenache, Cinsault.

Rouges :

1^{er} : Château de Sours, cuvée La Source, Bordeaux, 2014, 13°5, cépages Merlot, Cabernet Franc, Malbec.

2^{ème} : Mas de Colombel, Faugières, Languedoc Roussillon, 2015, 13°5, en fût de chêne, cépage Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan

Remarque : pour obtenir l'AOC en Languedoc Roussillon, il faut au moins trois cépages.

À suivre...

CR Claudine Foreaux