

Vinification en Rouge

RAISINS ROUGES

EGRAPPAGE

Séparation des baies et des rafles

Baies : grains de raisin
Rafle : partie ligneuse de la grappe

FOULAGE

Eclatement des baies

Permet de libérer la pulpe et le jus de raisin (appelé moût).

MACERATION

et

Les matières colorantes, les arômes et les éléments tanniques contenus dans la peau se diffusent dans le moût en fermentation.

Selon le type de vin recherché, la macération sera plus ou moins prolongée. Les vins rouges de garde demandent une macération plus longue pour obtenir une bonne structure et une aptitude au vieillissement.

FERMENTATION ALCOOLIQUE dans des cuves

Phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures.

Elle dure en moyenne 4 à 10 jours.

ÉCOULAGE des cuves

et

Par gravité, le vin est séparé du marc.

Le vin écoulé est dit «vin de goutte».

Le marc est ensuite pressé afin d'en retirer le vin imbibé.

C'est le «vin de presse», plus riche en couleur et tannins.

► Marc destiné à la distillation

Marc : ensemble des parties solides des raisins (pellicules, pépins) encore imprégnées d'alcool.

VIN DE GOUTTE

VIN DE PRESSE

VIN ROUGE

PRESSURAGE

VIN ROUGE

Le vin est clarifié, stabilisé, puis élevé (en fût de chêne si la conservation «sous bois» est recherchée), filtré et mis en bouteilles.

CLARIFICATION STABILISATION

MISE EN BOUTEILLES

En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général du processus de vinification en rouge.