

Révision générale

La Fabrication du Vin

Les grandes étapes

4

3

2

1



Viticulture

Travail du sol

&

Conduite de la vigne



- **Taille en cordon de Royat**



- **Les Gobelets de Banyuls**











Respect / Observation
des rythmes
&
du vivant





- La Veraison



Produire de beaux raisins !!





Puis vient la vinification...



Quiz

Lexical??

Mout ? Eraflage ? FML ?

Pigeage ? Remontage ?

Triage ? Vin de goutte ?

Vin de presse ?

Entonnage ?

Soutirage ?

Egrappage ?

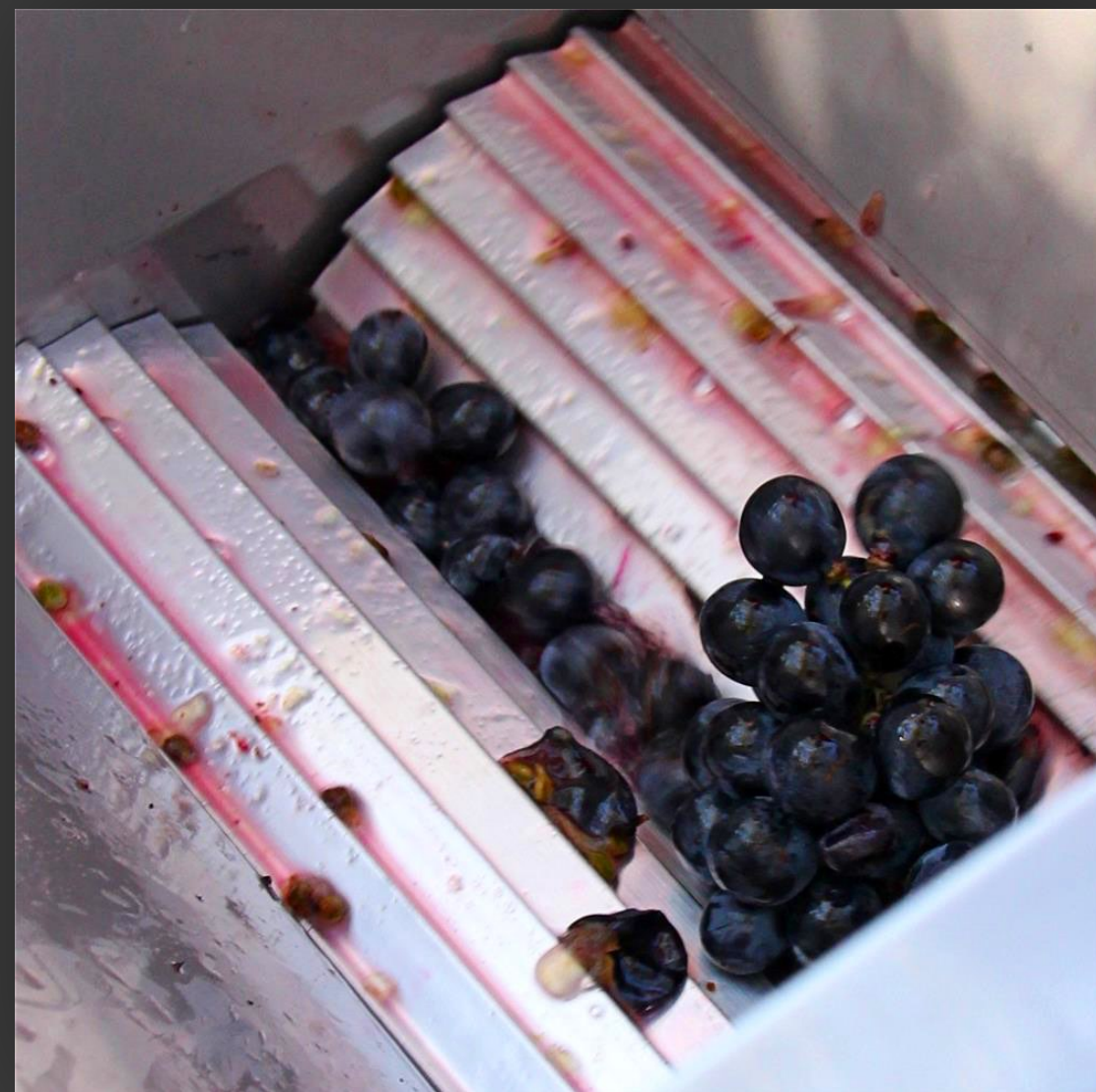
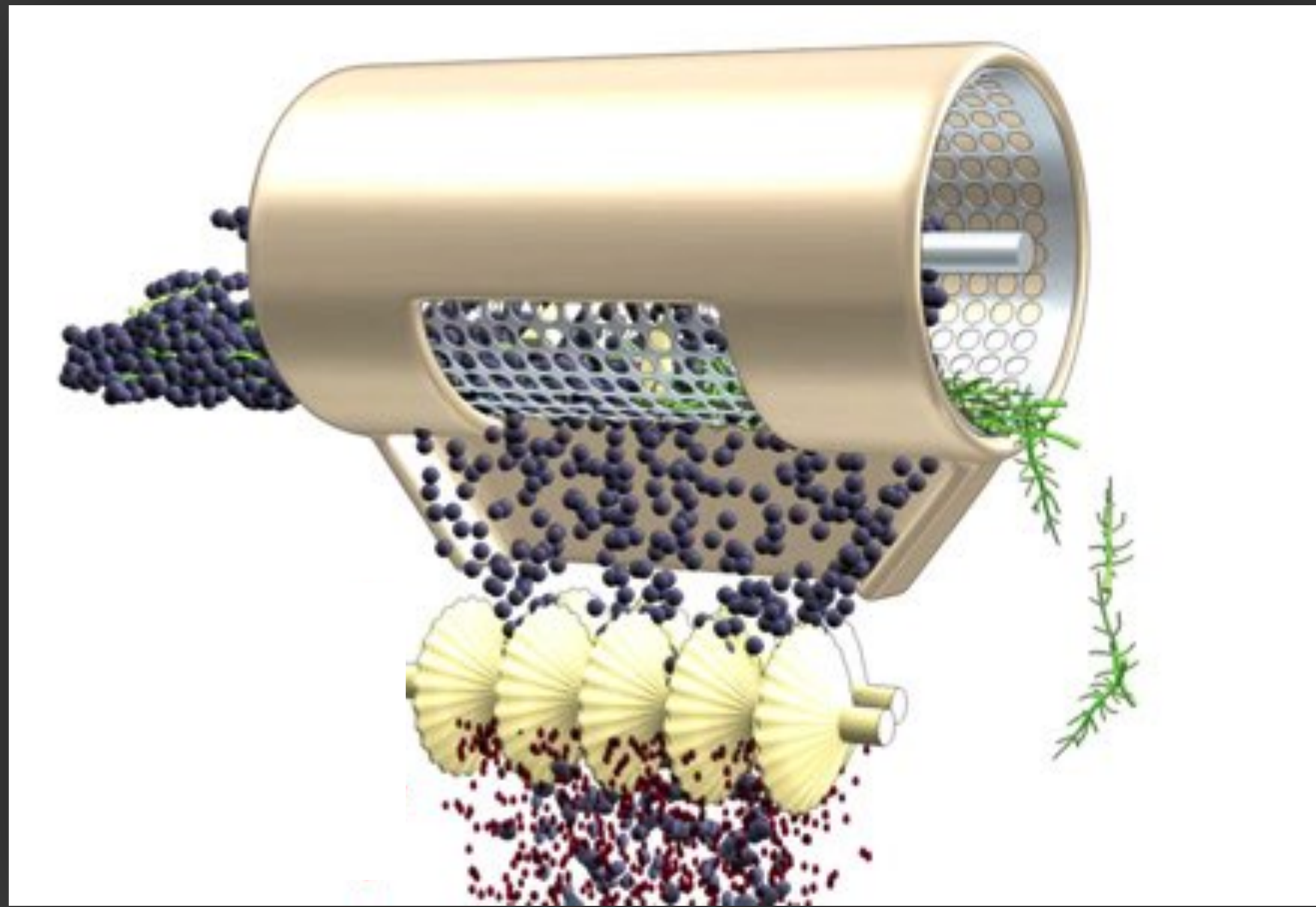
Ouvillage ?

FA ?

Foulage ?

Mutage ?









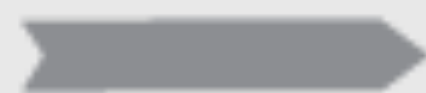




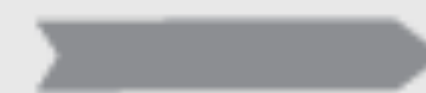
VINS BLANCS



RAISIN



FOULAGE



PRESSURAGE



EGOUTTAGE
MOÛT



SULFITAGE



CLARIFICATION
SÉDIMENTATION
RÉFRIGÉRATION



LEVURAGE



FERMENTATION ALCOOLIQUE
EN CUVE OU BARRIQUE



ÉLEVAGE



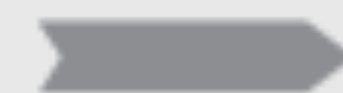
SULFITAGE
STABILISATION



COLLAGE



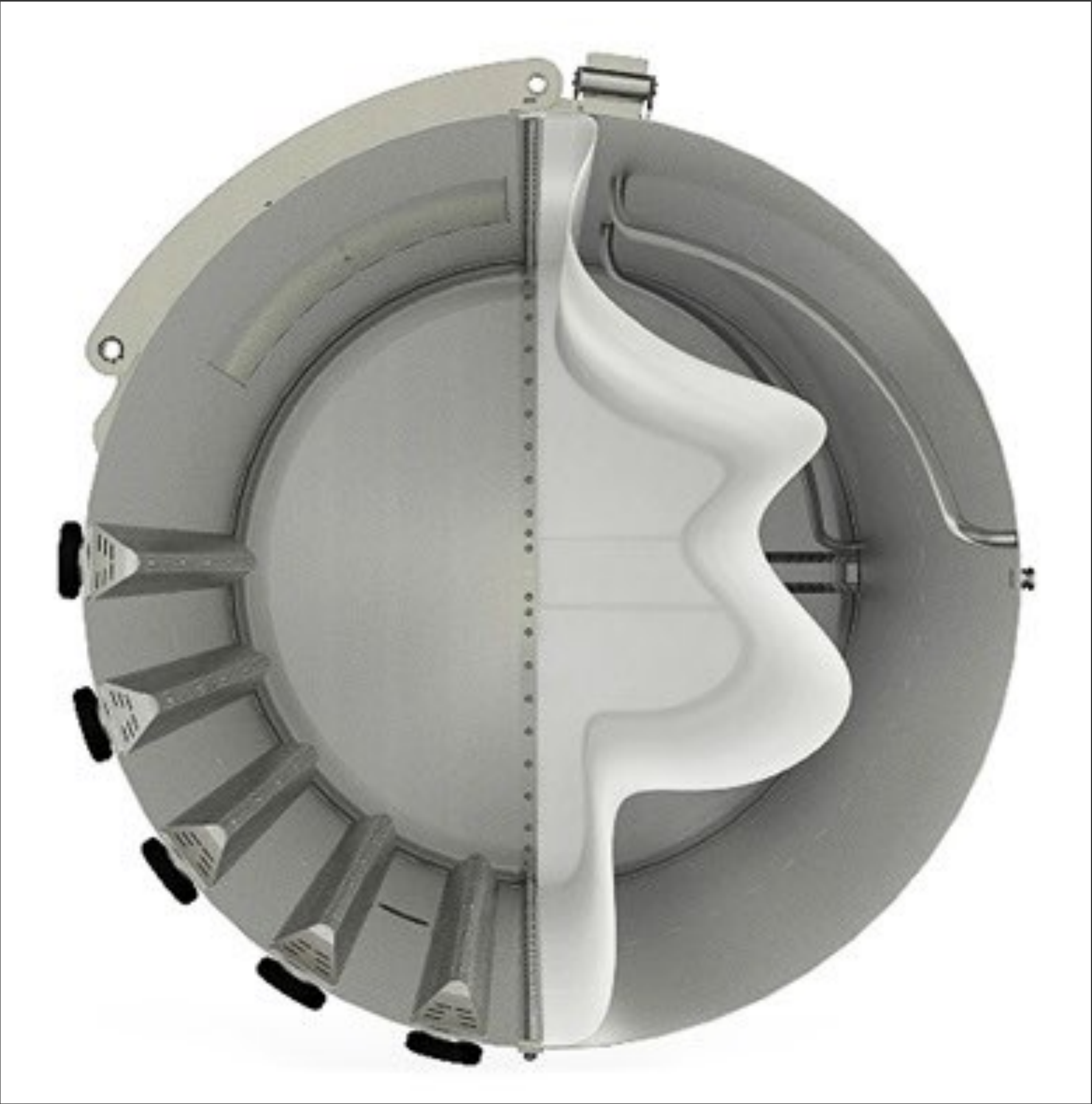
CLARIFICATION



MISE EN BOUTEILLE

Source: saq.com







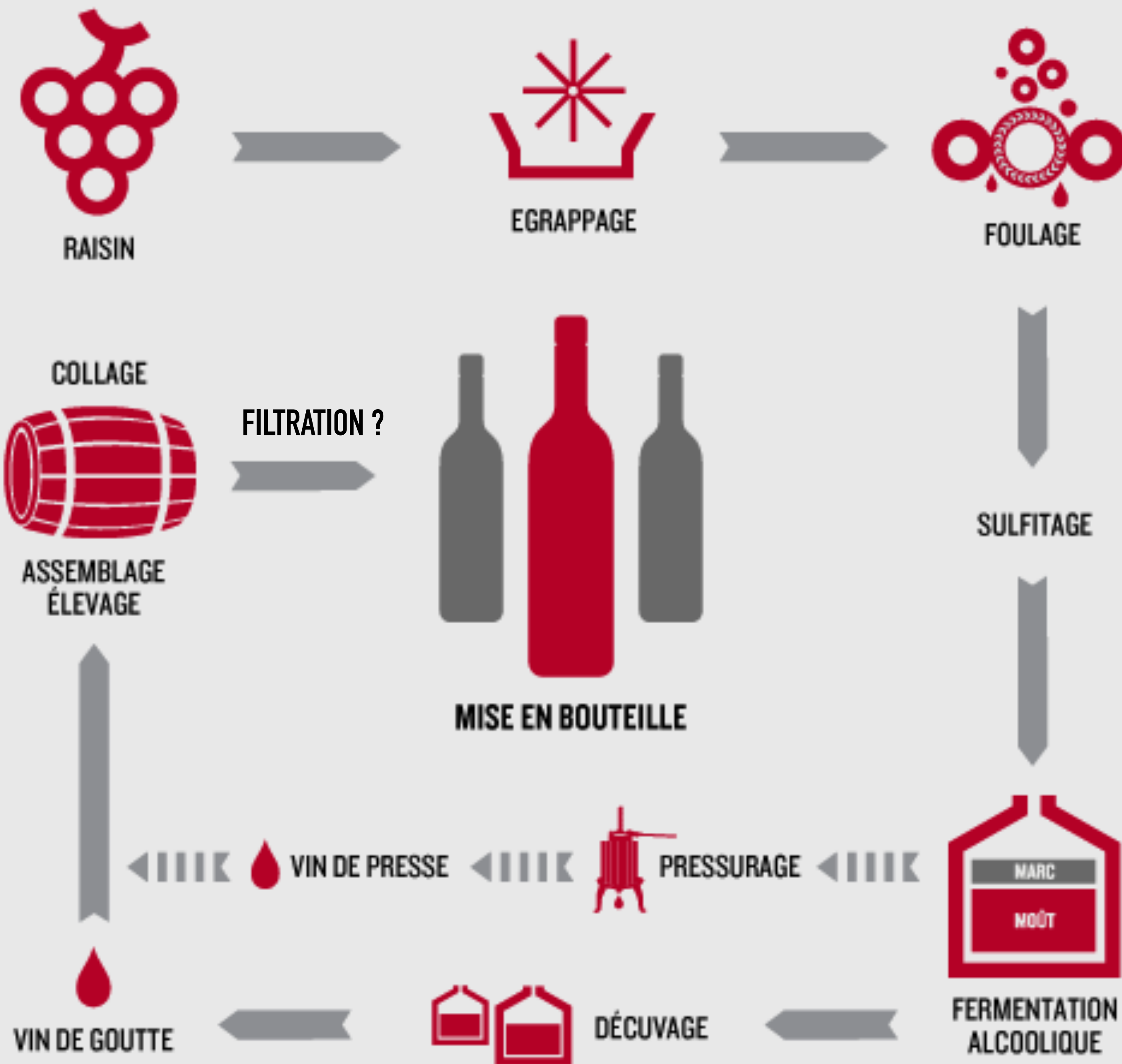
Du + limpide au + trouble



Vieux pressoir vertical



VINS ROUGE



Source: saq.com

Et le rosé alors ??



- 3 façons de fabriquer du vin rosé :

- Rosé de presse
- Rosé de saignée
- Rosé d'assemblage
Champagne uniquement

Récolte des raisins.
Manuelle ou mécanique.

Éraflage.
Séparation des grains de la rafle.

Foulage.
Éclatement des raisins.

Vin Rosé de pressurage direct

Macération des jus et des peaux de courte durée (facultative).
Extraction de la couleur et des arômes.

Pressurage direct.

Fermentation alcoolique des jus légèrement colorés.

Élevage en cuve.

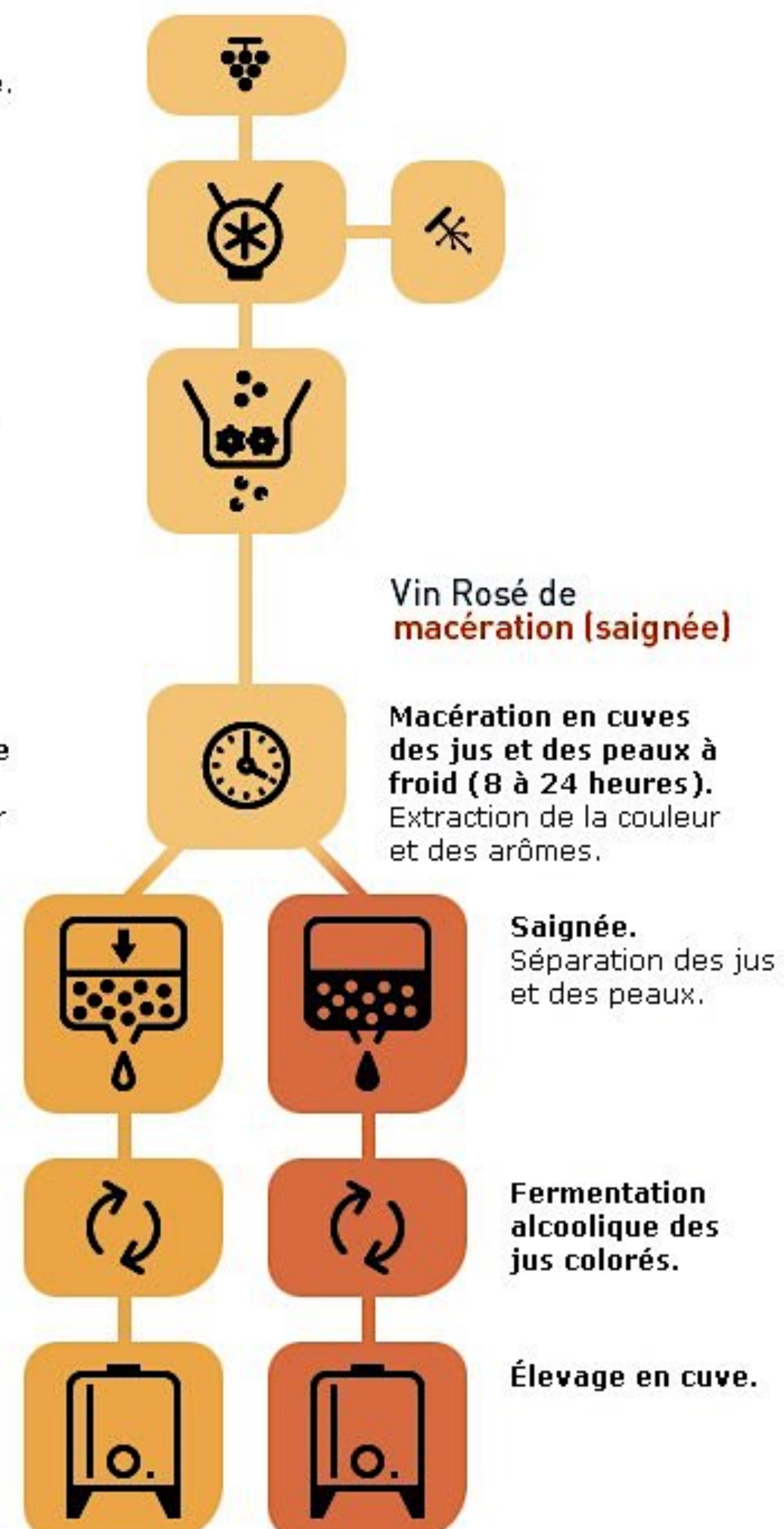
Vin Rosé de macération (saignée)

Macération en cuves des jus et des peaux à froid (8 à 24 heures).
Extraction de la couleur et des arômes.

Saignée.
Séparation des jus et des peaux.

Fermentation alcoolique des jus colorés.

Élevage en cuve.





...Merci de votre attention



Une autre idée du vin