

Fabrication du vin : le processus en 5 étapes

www.aucomptoirdesvins.fr

Cela fait des milliers d'années que l'on produit du vin. Ce n'est pas seulement un art, c'est aussi une science. La fabrication du vin est un procédé naturel qui requiert peu d'intervention humaine, mais chaque vigneron a recours à différentes techniques. En général, cinq étapes de base sont nécessaires pour faire du vin : la vendange, le foulage et le pressurage, la fermentation, la clarification, et enfin la maturation et mise en bouteille. Les vignerons suivent habituellement ces cinq étapes, mais avec certaines variations et modifications qui rendent leur vin unique.

La vendange

La vendange est la première étape du procédé de fabrication du vin. C'est d'ailleurs un élément important pour garantir un excellent vin. **Les raisins sont les seuls fruits qui possèdent les acides, les esters et les tanins nécessaires pour faire un vin systématiquement naturel et constant.** Les tanins sont des éléments structurants qui rendent le vin sec, et qui lui donnent son amertume et son astringence.



L'époque à laquelle les raisins sont récoltés détermine l'acidité, la suavité et la saveur du vin. Déterminer le meilleur moment pour faire ses vendanges requiert un coup de pouce de la science mais également de goûter le raisin, méthode utilisée depuis toujours. L'acidité et le goût sucré du fruit doivent être parfaitement équilibrés, mais l'époque de la vendange repose aussi largement sur la météo.



Pour vendanger, deux méthodes : à la main ou mécaniquement. **Nombreux sont les vignerons qui préfèrent faire leur vendange à la main car les machines peuvent malmener les raisins et le vignoble.** Une fois les raisins transférés dans l'exploitation vinicole, ils sont triés en grappes, puis les raisins pourris ou pas suffisamment mûrs sont écartés.

Le foulage et le pressurage

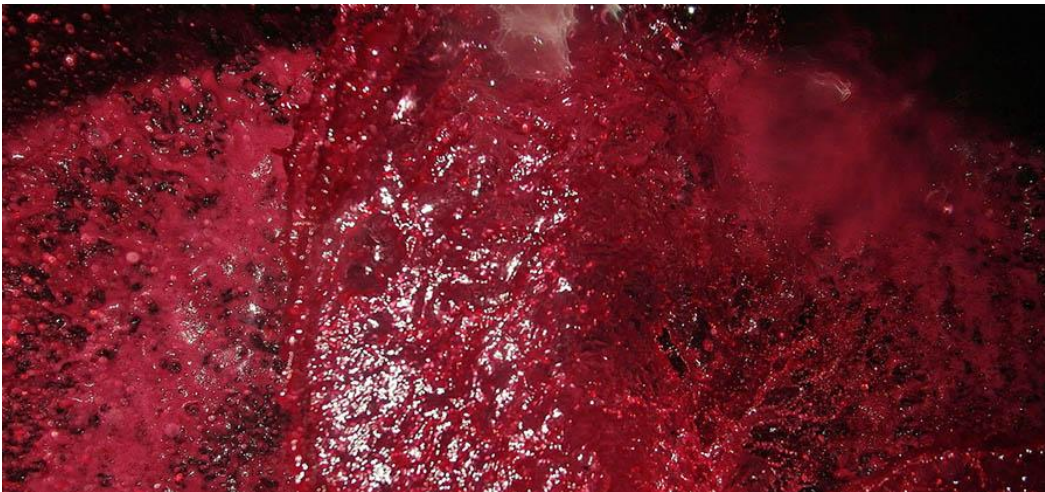
Une fois les raisins triés, ils sont prêts à être égrappés et foulés. Pendant des années, les hommes et les femmes l'ont fait manuellement, en piétinant les raisins. Aujourd'hui, **la plupart des vignerons le font à l'aide d'une machine.** Des presses mécaniques écrasent ou foulent le raisin. On obtient alors ce qu'on appelle le moût. Il s'agit simplement de jus de raisin fraîchement pressé qui contient les peaux, les graines et les débris solides. La presse mécanique a incroyablement amélioré les conditions sanitaires mais aussi la longévité et la qualité du vin.



Pour le vin blanc, le vigneron foule et presse rapidement les raisins pour séparer le jus des peaux, graines et autres résidus solides. Le but est d'empêcher que le vin ne colore et que des tanins non désirés ne filtrent dans celui-ci. Le vin rouge, en revanche, reste en contact avec les peaux pour développer son arôme, sa couleur et développer des tanins supplémentaires.

La fermentation

Après le foulage et le pressurage, la fermentation entre en jeu. Le moût (ou jus) peut commencer à fermenter naturellement dans un délai allant de 6 à 12 heures avec l'aide des levures sauvages présentes dans l'air. Cependant, de nombreux vignerons interviennent et ajoutent une levure élevée industriellement qui apporte de la consistance et prédit le résultat final.



La fermentation continue jusqu'à ce que tous les sucres se soient transformés en alcool et qu'un vin sec soit alors produit. Pour créer un vin sucré, les vignerons arrêtent parfois la fermentation avant que tout le sucre ne soit devenu alcool. Cette étape peut prendre entre 10 jours à un mois, voire plus.

La clarification

Lorsque la fermentation est achevée, commence la clarification. Il s'agit du procédé dans lequel les résidus solides tels que les cellules de levure mortes, les tanins et les protéines sont retirés. Le vin est transféré ou « décuvé » dans un nouveau réservoir, par exemple un fût de chêne ou une cuve en acier inoxydable. Le vin peut ensuite être clarifié par collage ou filtration.



On parle de collage lorsque des substances sont ajoutées au vin pour le clarifier. Par exemple, un vigneron peut ajouter de l'argile, à laquelle les particules indésirables vont adhérer. Ainsi, elles vont migrer vers le fond du réservoir. On parle de filtration lorsqu'on utilise un filtre pour capturer les plus grosses particules présentes dans le vin. Une fois clarifié, il est ensuite décuvé dans une autre cuve et préparé pour la mise en bouteille ou pour une maturation future.

La maturation et la mise en bouteille

La maturation et la mise en bouteille sont les dernières phases du procédé de fabrication du vin. Deux options s'offrent alors au vigneron : mettre tout de suite le vin en bouteille ou le faire vieillir davantage. Cette opération peut se faire lorsque le vin est déjà en bouteille, dans des cuves en acier inoxydable ou en fût de chêne. Faire vieillir le vin en fût de chêne le rendra plus souple, plus rond et lui confèrera un arôme de vanille plus prononcé. Cette technique augmente également l'exposition du vin à l'oxygène pendant sa maturation, ce qui réduit la quantité de tanins et aide le vin à obtenir un goût très fruité. Traditionnellement, on utilise des cuves en acier pour les vins blancs acidulés.



Après la maturation, les vins sont mis en bouteille, qui sont soit fermées par un bouchon de liège ou par une capsule à vis selon la préférence du vigneron.