

VIGNOBLE DE CHINON

QU'EST-CE QUE LE VIN ?

Qu'est ce que le vin ? C'est le produit de la fermentation du jus ou du moût de raisin frais.

La vinification consiste à transformer le sucre naturel du raisin sous l'effet de levures présentes en partie sur la peau de la baie de raisin. Celles-ci « mangent » le sucre pour le transformer en alcool et en gaz carbonique (c'est pour cela que les cuves de vinification « bouillonnent »).

De nombreux processus physiques, chimiques et biologiques interviennent tout au long des étapes de transformation et jouent un rôle capital dans l'élaboration de la qualité du vin. Deux étapes sont particulièrement importantes : la fermentation et le pressurage. La fermentation permet de transformer le sucre en éthanol (alcool) sous l'effet des levures, entraînant le passage du moût au vin. Le pressurage permet d'extraire le jus d'une vendange à l'aide d'un pressoir.

Tout au long du processus de vinification, c'est le talent individuel de chaque vigneron qui s'exprime en faisant évoluer sa matière première vers un ensemble de nuances aromatiques étendues et originales.

Mais comment se fait-il que les vins soient rouges, blancs, rosés, moelleux ou pétillants ?

Les vins rouges

Après avoir récolté les raisins, ils sont triés puis mis en cuve pour la fermentation. Les fermentations se font principalement en cuve avec contrôle des températures, parfois en cuve en bois. Les durées de cuvaison varient fortement en fonction des appellations, de la qualité de la vendange et du style de vin que souhaitent réaliser les vinificateurs.

Les vins légers et fruités qui s'épanouissent très jeunes côtoient des vins concentrés et charpentés, de moyenne et de très grande garde. Afin d'assouplir les vins, une fermentation secondaire dite « malolactique » est provoquée de manière systématique. L'élevage, de durée variable, se fait en cuves puis en bouteilles, l'utilisation de foudres ou de barriques restant minoritaire.

Les vins blancs

À la différence de l'élaboration des vins rouges, les raisins sont d'abord pressurés avant d'être mis en fermentation. L'élevage se fait en général en cuves ou en fûts, sa durée dépend du type de vin. Les vins élevés en cuve ont plus de minéralité et de fraîcheur alors que ceux élevés en barrique ont plus de matière et de gras.

Les vins rosés

Deux méthodes sont pratiquées : le pressurage direct ou la saignée. Dans le premier cas, les raisins sont pressés directement à l'arrivée de la vendange, et le jus blanc entraîne avec lui une partie des pigments colorés de la peau.

Dans le second cas, les raisins entiers macèrent entre 6 et 18 heures après les vendanges, en fonction de la couleur désirée. Le jus qui s'écoule naturellement prend une couleur rosée. On pratique une saignée dans la cuve, c'est-à-dire qu'on recueille ce premier jus, ainsi appelé « rosé de saignée ». Ces vins seront donc plus complexes.

Les vins moelleux

Les blancs tendres, moelleux et liquoreux sont tous issus du cépage Chenin. La fermentation à basse température contrôlée est beaucoup plus longue (parfois plusieurs mois), du fait de la richesse des moûts en sucre naturel. L'élevage en cuves ou en barriques dure également plus longtemps.

Les fines bulles

Les vins de fines bulles sont vinifiés selon la « méthode traditionnelle » par adjonction d'une liqueur de tirage au vin de base qui provoque une seconde fermentation en bouteille. Ils sont vieillies sur latte plusieurs mois avant dégorgement, bouchage et commercialisation.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE, A CONSOMMER AVEC MODERATION