

La vinification

Processus de vinification en rouge

Foulage : éclatement des baies pour libérer la pulpe et le jus du raisin, appelé moût.

Égrappage : séparation des baies et des rafles

Macération : les matières colorantes, les arômes et les éléments contenus dans la peau se diffusent dans le moût de fermentation.

Fermentation alcoolique : phénomène naturel pendant lequel les sucres du raisin vont se transformer en alcool sous l'action des levures (4 à 10 jours).



Processus de vinification en rosé

Contrairement aux idées reçues, le vin rosé n'est pas un mélange de vin rouge et de vin blanc. Les vins rosés sont obtenus à partir de raisins rouges à jus incolore ou peu coloré, auxquels est appliquée :

- soit une vinification en blanc proprement dite ou pressurage direct de raisin rouge : pour éviter un jus trop fortement teinté.
- soit une vinification intermédiaire entre vin blanc et vin rouge, consistant à effectuer une saignée à la cuve après une légère macération de la vendange.



Processus de vinification en blanc

La particularité de la vinification en blanc est l'absence de macération.

Tout contact prolongé entre le moût et les pellicules des raisins doit être évité.

Un vin blanc s'exprime généralement par sa fraîcheur et sa nervosité, dues à un bon niveau d'acidité. C'est pourquoi le déclenchement de la fermentation malolactique est le plus souvent bloqué..

