



Dossiers

La vinification du vin blanc



Par : Vin Social Club
date de publication: jeudi 24 Oct 2013



Récolte

La vinification du vin blanc se fait à partir de cépages blancs (blanc de blanc) ou de cépages rouges (blanc de noir). On procède, bien entendu, d'abord aux vendanges qui sont dans la plupart des cas réalisées par des machines. Certaines régions interdisent les vendanges à la machine, comme en Champagne et dans le Beaujolais. Certains vignerons font le choix de la vendange à la main afin de réaliser une meilleure sélection des raisins. Aujourd'hui, les machines sont des outils de pointe qui ont beaucoup progressé afin de préserver à la fois la vigne et le raisin.

Foulage, égrappage

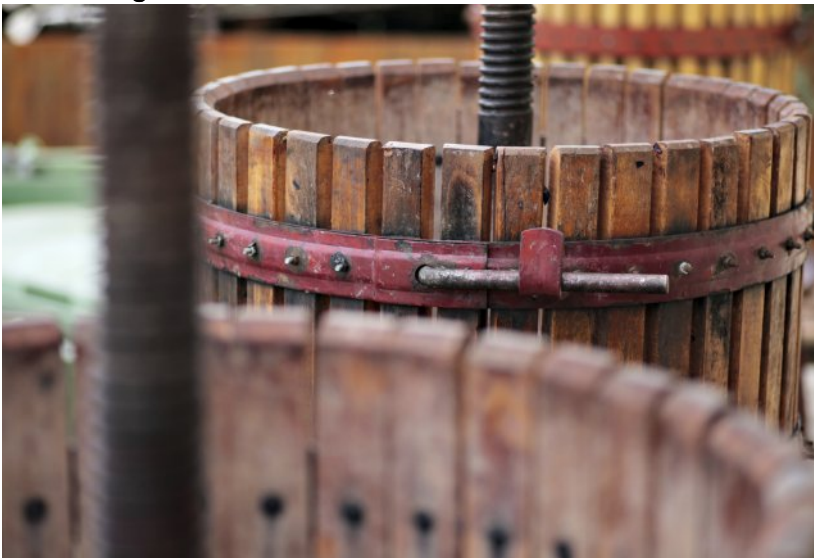


La vinification du vin blanc peut se faire à partir de raisins passés au fouloir/égrappoir ou non, selon la souplesse du vin souhaitée par le vinificateur. Le foulage consiste à éclater le raisin sans l'écraser trop intensément afin de ne pas écraser les pépins qu'il contient, ainsi que les rafles qui donneraient un côté très astringent au vin.

L'égrappage ou éraflage, est une opération qui consiste à séparer les rafles, toujours afin d'éviter un caractère trop astringent au vin.

On ne pratique pas de macération pour les vins blancs ou seulement quelques heures dans certains cas rares (skin contact).

Pressurage



On met les raisins obtenus au pressoir afin de n'en faire ressortir que le jus, contrairement à la vinification du vin rouge, pour le vin blanc, on ne vinifie que le jus de raisin. Ainsi, le jus fermente sans matières solides.

Fermentation alcoolique



Le jus est inséré en cuve, la plupart du temps en cuve Inox, mais on voit également des cuves en ciment ou en bois. On peut procéder à ce que l'on appelle le sulfitage, qui consiste à intégrer de l'anhydride sulfureux ou du dioxyde de soufre qui permet, entre autres, de déterminer un milieu fermentaire adapté, de favoriser le débouillage et ainsi la clarification. On peut également faciliter la fermentation alcoolique par levurage (ajout de levures) lui donnant un bon départ et une meilleure maîtrise.

La fermentation alcoolique est la transformation du sucre contenu dans le raisin, en alcool et en dioxyde de carbone (CO₂). La fermentation alcoolique dégage de la chaleur, et le vigneron doit être très attentif à l'évolution de la température. Une température idéale de fermentation se situe autour 20°C pour les vins blancs, en deçà de 20°C la fermentation et l'action des levures sont très ralenties, au-dessus la fermentation ralentit et elle s'arrête totalement autour de 40°C.

Décuvage

Une fois la fermentation alcoolique finalisée, on procède au décuvage, on laisse s'écouler le liquide de cuve, on obtient ainsi le vin de goutte.

Fermentation malolactique

Les vins blancs obtenus effectuent ce que l'on appelle, une fermentation malolactique ou « malo » par le vinificateur. Opération qui intervient immédiatement après la fermentation alcoolique, une fois que les sucres ont disparu, elle consiste à la fermentation lactique de l'acide malique par certaines bactéries. Ceci permet de maîtriser le niveau d'acidité du vin. Cette macération développera des arômes de « beurre » dans le vin. La « malo » a tendance à accélérer l'évolution du vin. On peut éviter la macération malolactique du vin ou la limiter en éliminant les bactéries lactiques et ainsi procurer au vin un plus grand potentiel de garde. On l'évitera plus souvent pour donner plus de fraîcheur aux vins blancs.

Clarification : Filtrage/collage

A cette étape, le vin est trouble, chargé de particules en suspension. Afin de lui donner un aspect plus présentable, on procède à une clarification qui se fait par différentes méthodes, la centrifugation, le filtrage ou le collage. Pour le filtrage, on utilise des plaques qui retiennent les particules, il faut cependant être vigilant sur la finesse de ces plaques qui, trop fines, peuvent appauvrir le vin. Le collage consiste à introduire des produits comme le blanc d'œuf, ou la colle de poisson qui entraînent les particules en suspension par « floculation ».

Soutirage

Opération qui consiste à séparer le vin du dépôt, on la compare souvent au décantage. On verse le vin d'un récipient à un autre en laissant le dépôt au fond de la cuve ou du fût.

Mise en fût



L'élevage en fût de chêne n'est pas systématique pour le vin blanc, elle est réservée aux grands vins du fait de son coût élevé. L'élevage en fût de chêne dure de quelques mois à 2 ans et demi, il apporte au vin un travail sur les arômes. Les fûts doivent être renouvelés régulièrement afin d'apporter réellement ses effets au vin, on considère que 5 ans est la durée maximum d'utilisation d'un fût.

Mise en bouteille



C'est la dernière étape de la vinification, aujourd'hui les vins ne sont que très rarement livrés en fûts. Certains vins mis en bouteille peuvent être consommés immédiatement. D'autres nécessiteront un vieillissement plus ou moins long en bouteille afin de développer leur caractère et leurs arômes. La durée varie de quelques mois à plusieurs années.