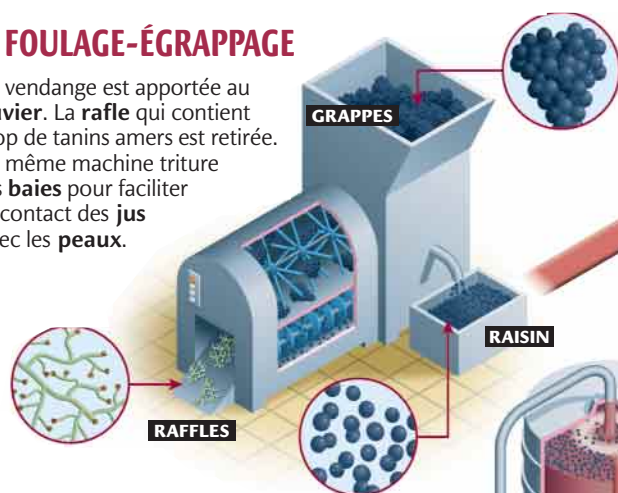


La vinification des vins rouges

Beaucoup d'options président à la naissance d'un vin, selon le style recherché, le millésime, ou encore les habitudes régionales. Néanmoins, voici les étapes clés d'une vinification classique.

1. FOULAGE-ÉGRAPPAGE

La vendange est apportée au **cuvier**. La **rafle** qui contient trop de tanins amers est retirée. La même machine triture les **baies** pour faciliter le contact des **jus** avec les **peaux**.



2. FERMENTATION ALCOOLIQUE

Durée : 1 semaine

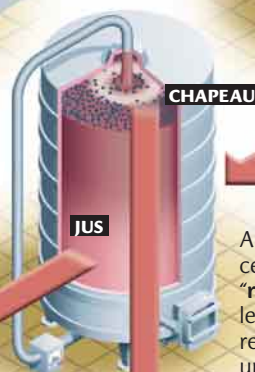
Les **levures** transforment le sucre en alcool. Elles dégagent de la chaleur et du gaz carbonique qui pousse les matières solides (peaux, pépins, pulpe) en haut de la cuve, formant le **chapeau de marc**. Au-delà de 35 °C, la fermentation se bloque. Toutes les **cuves** sont donc équipées aujourd'hui de systèmes de refroidissement.



3. LA MACÉRATION

Durée : de 2 à 3 semaines

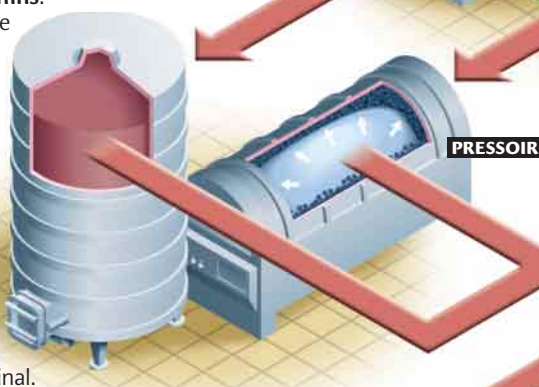
Au contact des peaux, le **jus-blanc** se colore. Pour favoriser cet échange qui procure au vin structure et couleur, des **"remontages"** prélèvent du jus en bas de la cuve pour asperger le chapeau. D'autres techniques, comme le **pigeage**, qui casse et remue le chapeau, sont aussi utilisées. Plus le vigneron recherche un vin charpenté, plus il allonge la durée de la macération.



4. LE PRESSURAGE

On sépare le chapeau et le jus. Ce dernier, léger et fruité, est appelé **jus de goutte**. Le chapeau passe au **pressoir** et on en tire le jus de presse, plus charpenté car plus chargé en **tanins**.

Un pressurage doux permet de ne pas extraire trop d'**éléments astringents**. Au vigneron ensuite de décider quelle quantité de jus de presse il conservera dans son assemblage final.



5. LA SECONDE FERMENTATION

Après le travail des **levures**, celui des **bactéries**, lactiques en l'occurrence. Ces dernières transforment l'acide malique en acide lactique. Résultat : plus de **rondeur** et des vins stabilisés. Cette fermentation se déclenche quand la cave se réchauffe, à partir d'un seuil d'environ 10 °C. Contrairement aux blancs, elle est généralisée pour les rouges.

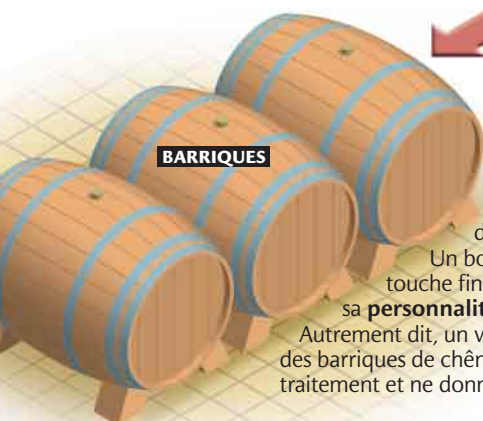


6. L'ÉLEVAGE

Le vin **stabilisé** est logé en cuve ou en barrique, où il repose sur ses **lies**, de 4 à 18 ou 24 mois. Il est ensuite filtré ou collé au blanc d'œuf, avant d'être mis en bouteille.

Un bon **élevage** donne la touche finale au vin et il doit révéler sa **personnalité** plutôt que la masquer.

Autrement dit, un vin léger élevé 18 mois dans des barriques de chêne neuf supportera mal ce traitement et ne donnera qu'un vin sans intérêt.



Portrait-robot d'un vin rouge

LA ROBE : de rubis clair comme les beaujolais ou les pinots noirs d'Alsace à grenat noir, comme les vins du Languedoc ou de la vallée du Rhône.

LE NEZ : les arômes, dits primaires, des vins jeunes évoquent des fruits rouges frais – cerise, fraise, groseille. Ils peuvent développer aussi des notes florales et poivrées comme la pivoine ou la rose rouge. Les vins méridionaux se distinguent par de violentes notes de violette, de caoutchouc ou de laurier. En **vieillissant**, les rouges évoluent vers des notes kirschées ou de gibier, de cuir et de tabac.

LA BOUCHE : l'équilibre et la structure d'un vin rouge reposent sur trois critères : acidité, sucre et tanins. Un **vin tendre** à la macération courte joue sur le fruit plus que la structure. Pour autant, un **vin charpenté** aux tanins denses n'exclut ni la fraîcheur ni la finesse.



Pour en savoir plus

Livres : Encyclopédie touristique des vins de France, Hachette ; Guide des vins et des vignobles de France, Sélection du ReadersDigest ; L'univers du vin, Hachette ; Dictionnaire Hachette Vin • **Internet** : www.enology.net ; www.abrege.com/lpv ; www.multimania.com/vin/ • **Cédérom** : Guide des vins de France 2000, Hachette

Sources : Université du Vin ; Institut technique de la vigne et du vin ; Centre Français du commerce extérieur ; Office international de la vigne et du vin ; Direction générale des douanes et des droits indirects ; Office national interprofessionnel des vins.