

# Glossaire

## A

## B

↻ **Bâtonnage** : remise en suspension des lies du vin, lorsque ce dernier est élevé en fûts. Cette action est réalisée - à l'issue de la **fermentation** alcoolique - à l'aide d'un « bâton » (d'où son nom), que l'on agite à l'intérieur de la futaille. Elle a pour effet de favoriser l'autolyse des levures qui elle-même stimule la production des précurseurs d'arômes. Cette technique d'origine bourguignonne - utilisée notamment pour l'élaboration de grands vins blancs - a fait des émules dans de nombreuses régions viticoles produisant des vins de garde.

## C

↻ **Le collage** du vin est une très vieille pratique (elle était déjà utilisée à l'époque des Romains) qui consiste à clarifier le vin à l'aide d'une substance protéique qui coagule au contact des tannins, pour emprisonner et éliminer les particules en suspension. Cette étape prépare et optimise la filtration du vin. Le collage se faisait traditionnellement au blanc d'œuf, mais aujourd'hui on utilise plutôt : des bentonites (argiles), de la colle de poisson, surtout sur les blancs (c'est vrai, mais parce que l'accord est meilleur !), la caséine (protéine du lait), le blanc d'œuf, frais, congelé ou en poudre (utilisé souvent pour les rouges de qualité), ou des gélatines.

↻ **La cuvaison** est une étape essentielle de l'élaboration de la plupart des boissons alcoolisées issues de la fermentation alcoolique de leur propre moût : vin, bière, cidre, poiré, saké, hydromel...

Se déroulant dans une cuve adaptée, elle consiste à transformer le moût en une boisson spécifique par fermentation alcoolique et macération.

### Opérations successives lors de la cuvaison en vinification

- **fermentation alcoolique en cuve** (généralement en inox ou en béton recouvert de résine) durant de 15 à 45 jours pour un vin sec et jusqu'à plusieurs mois pour les autres.

La fermentation durant la cuvaison produit un important dégagement de gaz carbonique et une élévation de la température qui peut être néfaste aux levures.

**La thermorégulation** permet de respecter des températures optimales (entre 26 et 32 °C).

- **macération traditionnelle** pour le vin rouge de garde et partielle pour le vin rosé de saignée durant la fermentation alcoolique, voire au-delà (macération post-fermentaire).

Cette macération assure la diffusion des arômes secondaires du vin.

Pour le vin rouge de garde, le mélange de la partie liquide du moût avec le marc lors de la cuvaison permet une meilleure extraction de la couleur et des tanins.

Elle peut se faire par :

- **pigeage** (entre 8 à 20 jours selon les vins) consistant à enfoncer le chapeau de marc dans la partie liquide du moût en fermentation tout en l'émiettant pour favoriser la diffusion des composés phénoliques et des arômes

- **remontage** consistant à récupérer le moût en cours de fermentation accumulé dans le bas de la cuve pour le reverser sur le chapeau de marc qui flotte à la surface de la cuve.

- **délestage** consistant à récupérer l'ensemble du moût en cours de fermentation accumulé dans le bas de la cuve et à le transvaser dans une seconde cuve.

Il est ensuite renvoyé sur le chapeau de marc qui s'est compacté et est drainé au fond de la cuve pour améliorer la macération.

- **macération à chaud** éventuelle du marc de cuve en le dissociant transitoirement (2 jours) du reste de la cuvée
- **mutage** éventuel arrêtant la fermentation pour obtenir un vin doux naturel
- **macération finale à chaud** (en chauffant la cuve à 30-45 °C) à l'issue de la fermentation alcoolique permettant d'extraire plus de tanins fondus
- **fermentation malolactique** (essentiellement pour la vinification en vin rouge), en général après la fermentation alcoolique
- **soutirage** consistant à extraire le vin de goutte de la cuve en le séparant du marc de cuve par écoulement gravitaire. Il permet d'éliminer le CO<sub>2</sub> dégagé pendant la fermentation malolactique
- à l'issue de la cuvaison, écoulement par gravité du vin de goutte. Pour le vin rouge de garde, décuvage du vin de presse (par pressurage du marc de cuve)

## D

### ↪ Demi muid

Aujourd'hui, le muid n'est plus utilisé. Il est remplacé par le demi muid, très répandu en Europe et dans le monde entier.

C'est un gros fût épais très résistant qui est utilisé pour le transport des vins et alcools. Il contient entre **500 à 650** litres.

Le demi muid autorise également des élevages longs avec des phases de réduction prolongée. Son utilisation est recommandée sur les cépages méditerranéens (syrah, grenache, mourvèdre) et sur les cépages blancs fins et aromatiques (sauvignon, sémillon, grenache, muscat, riesling, chardonnay).

## E

☞ **Élevage sur lies** : technique qui consiste à élever un vin sans le séparer de ses lies dans le but d'augmenter sa rondeur et ses arômes. Les lies sont ce dépôt jaunâtre qu'on trouve au fond de la cuve ou du tonneau après la phase de fermentation.

En œnologie et en brasserie, la lie désigne les levures mortes (et éventuellement quelques résidus végétaux) qui sédimentent au fond du contenant à l'issue de la fermentation.

### *Elevage sur lies des vins blancs*

Cette technique d'élevage peut prendre différentes formes :

- en bouteille comme pour le Champagne ;
- en barriques comme en Bourgogne ou
- en cuves dans le Pays Nantais pour le Muscadet sur lies.

Ainsi, le vigneron retire les grosses lies au premier soutirage en conservant les plus fines afin de procurer plus de gras et de complexité à ses vins blancs.

En général, les vins élevés « sur lies » se nourrissent tout l'hiver de leurs lies fines, levures naturelles de fermentation qui reposent au fond de la cuve ou de la barrique.

Lors de cet élevage intervient ce qui est appelé l'autolyse des levures. À l'issue de la fermentation alcoolique, les levures meurent rapidement et leur contenu dégradé par des enzymes cellulaires se diffuse dans le vin. C'est leur contenu (des composés azotés, des macromolécules, des composés aromatiques, des lipides, etc.) qui apporte ses caractères aux vins élevés sur lies.

Depuis quelques années des enzymes sont utilisés pour accélérer la dégradation des levures. Ainsi en ajoutant des bêta-glucanases (0,1 à 0,5 gr/10 l) on améliore l'élevage des vins sur lies. Le résultat semble plus que probant avec :

- un meilleur enrichissement aromatique (libération d'esters et d'autres constituants volatils).
- la stabilisation tartrique et protéique.
- une amélioration de la fermentescibilité malolactique.
- une modification des caractéristiques gustatives avec la sensation de gras par exemple.
- une amélioration du caractère moussant pour les vins effervescents.

☞ **L'éraflage**, ou **égrappage** consiste, juste après la vendange et avant de presser le raisin, à enlever les rafles, c'est-à-dire la partie végétale, le pédoncule de la grappe.

- L'objectif ?
- Ne conserver que les baies de raisins et éliminer ainsi tout risque d'apporter au vin des goûts herbacés, végétaux, astringents, amers que l'amateur d'aujourd'hui n'accepte plus guère.
- L'opération concerne surtout les vins dont l'élaboration nécessite une période de macération entre les jus et les pellicules des baies. Il s'agit très majoritairement de rouges, exceptionnellement de vins blancs. Les vins obtenus gagnent en fruité, en rondeur, en degré d'alcool et en couleur. Ils sont souvent accessibles plus rapidement.

☞ **Le filtrage** est une pratique plus facile à appréhender : on fait passer le vin à travers des filtres plus ou moins serrés pour éliminer des impuretés et rendre les vins plus limpides. Les filtres peuvent être des terres filtrantes, des plaques en carton, des membranes synthétiques.

**G**

**H**

**I**

**J**

**K**

**L**

☞ **Levures indigènes** : **naturelles**, présentes dans la baie ; respecte le caractère naturel du vin reflet de celui de la vigne, sans lui adjoindre une levure exogène. C'est l'idéal lorsque le raisin et le terroir sont au coeur du travail de vigneron, livrant **une authenticité et un caractère "naturel" au vin.**

**M**

**N**

O

P

Q

R

S

☞ **Sans ajout de SO<sub>2</sub> : vins sans sulfites ajoutés** sont des vins vivants, authentiques, qui ne laissent jamais indifférent car les sensations de dégustations de ces vins provoquent souvent des réactions contrastés, différentes des habitudes de dégustation.

☞ **Sucres résiduels** (vinification) : les sucres résiduels (SR) sont les sucres (glucose + fructose) encore présents dans le vin après fermentation. Ils ont donc été laissés intacts par les levures qui transforment les sucres (fermentescibles) en alcool. Les sucres non fermentescibles comme l'arabinose (sucre de pectine) et le xylose (sucre de bois) présents dans le vin en très faible quantité (de 0,5 à 1,7 g/l) constituent une partie des sucres résiduels.

#### **Sucres résiduels et types de vins**

Un vin contenant moins de 4 grammes par litre de sucres résiduels mesurés à l'analyse est considéré comme sec (donc presque tout le sucre a été transformé en alcool) :

*Sec* : moins de 4g/l,

*Demi-sec* : de 4 à 18 g/l,

*Moelleux* : de 12 à 45 g/l,

*Liquoreux* : plus de 45g/l (jusqu'à 200 grammes de sucre par litre).

La fermentation peut s'achever (volontairement par sulfitage ou pas) avant que tous les sucres ne se soient transformés en alcool. Il reste alors un taux de sucre résiduel dans le vin directement lié à la concentration en sucre du raisin. Ainsi, un vin riche en sucre est toujours issu de raisin concentré en sucre.

#### **Les risques**

Il arrive que le sucre résiduel provoque une certaine instabilité en bouteille. Un vin mal sulfité (SO<sub>2</sub>) ou mal clarifié (filtration) est souvent sujet à refermentation en bouteille. Celle-ci est due à la fermentation des sucres résiduels par des levures encore présentes dans le vin. La cause est à rechercher dans une chaptalisation excessive ou dans une volonté de minorer l'utilisation du dioxyde de soufre qui neutralise l'action des levures.

Le vin devient alors gazeux. Il perd de ses arômes. Mais cette effervescence considérée comme un défaut peut être volontaire lorsque que le vinificateur désire ajouter une note de fraîcheur à son vin.

T

U

V

W

X

Y

Z

### **Le vin doit être limpide.**

La présence de « défauts » visuels permet de déceler la nature des dommages qui ont pu être infligés au vin. À titre d'exemple :

**Les bouts de bouchon**, indiquant une mauvaise hygrométrie de la cave, une mauvaise qualité de bouchon, ou un mauvais débouchage. Ils peuvent perturber la phase olfactive mais ne signifient pas que le vin va être bouchonné.

### **Les « nageurs » ou « voltigeurs ».**

Il s'agit de petits cristaux blancs, en réalité de l'acide tartrique précipité, signe que le vin a reçu un « coup de froid ». La température en cave a été trop basse pendant au moins quelques jours. Ces cristaux sont communément désignés par le terme « gravelle », ils n'altèrent en aucun cas la qualité du vin et ne sont absolument pas dangereux. Ce dépôt mobile se dépose généralement au fond de la bouteille ou du verre. Le consommateur non-

averti confond souvent la gravelle avec du sucre. Il ne perturbe en rien la qualité d'un vin.

**Un trouble laiteux** peut également apparaître indiquant une instabilité physique ou chimique du vin. Ce trouble peut être causé par une trop grande proportion de protéines dans le vin, il est alors appelé « casse protéique ». Il peut également être causé par certaines maladies bactériennes du vin (instabilité chimique).

Piqûre acétique, casse ferrique, brune, protéique, cuivreuse, composés soufrés, etc.

© lacave.facecile.com