



L'élevage des vins

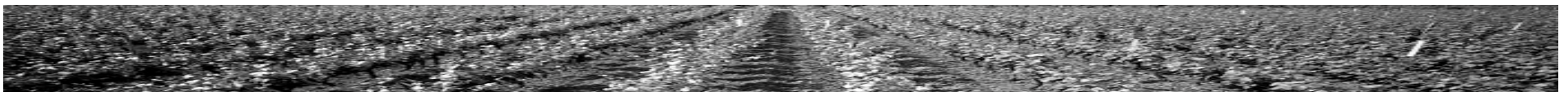


Le Roussillon

(Œnologie 5)

Eric Ovin

9 février 2012





Contenu

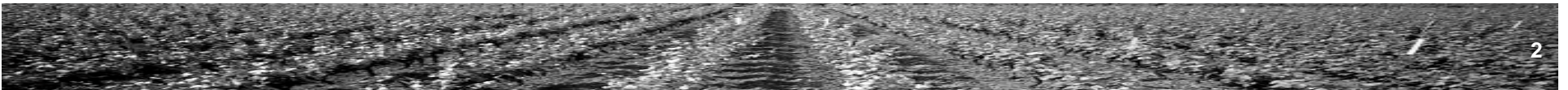


A. Elevage des vins

1. Soutirage
2. Clarification
3. Maturation
4. Ouillage
5. Mise en bouteilles

B. Le Roussillon

1. Vignoble
2. Vins doux naturels
3. Collioure
4. Côtes du Roussillon



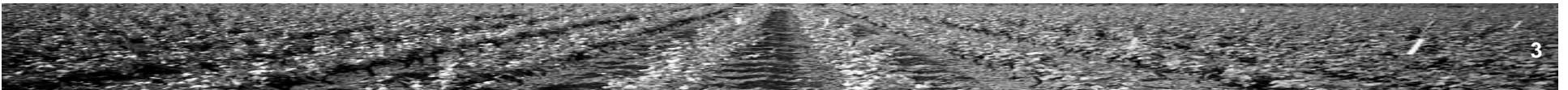


A. Elevage des Vins



Les grandes étapes

- 1. Le soutirage**
- 2. La clarification**
- 3. La maturation (le bois)**
- 4. L'ouillage**
- 5. La mise en bouteilles (le bouchon)**





A. *Elevage des Vins*



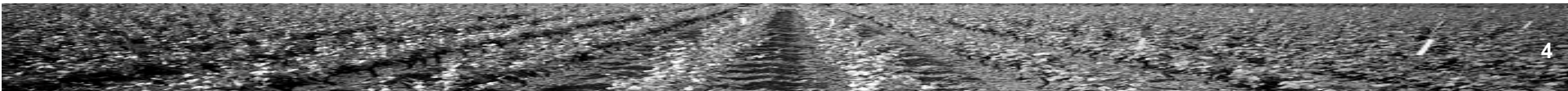
1. *Le soutirage*

- **But**

- Clarification
- Elimination du gaz carbonique
- Elimination des lies

- **Fréquence**

- Fermentation en** {
- Cuves : 3 soutirages
(la première à l'air libre)
 - Fûts : { 4 la première année
2-3 l'année suivante





A. *Elevage des Vins*



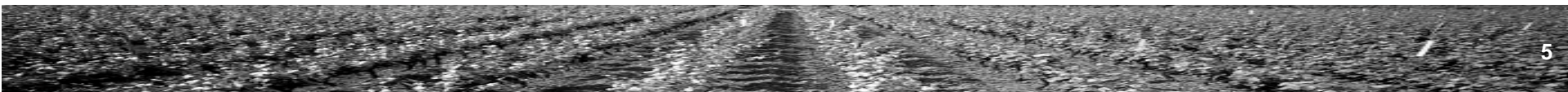
2. *La clarification*

- **But** : - Provoquer la floculation
- Précipiter les particules fines
(protéines, tanins, anthocyanes)

- **Procédé** : précipitation des protéines (charge +)
par additifs (charges -) tels que :
 - Blanc d'œuf battu en neige
 - Caséine
 - Bentonite
 - Gélatine

Le collage doit être suivi du soutirage

- **Alternatives** : - Centrifugation
- Filtration





A. *Elevage des Vins*

3. *La Maturation*

■ En général

Evolution par réduction, en bouteilles

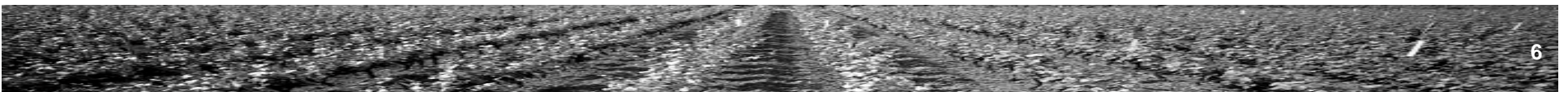
- La robe : violet → pourpre → rouge brique → brun
- Les arômes : fruité → animal → végétal → épices
→ terre → etc.

■ En particulier

Evolution par oxydation

Ex. : Porto, vin jaune, vins doux naturels (Banyuls, Maury, etc.)

Oxydation en fûts, en soleras, etc.





A. *Elevage des Vins*

3. *La Maturation*

■ Le bois

⇒ **Le chêne** : - Pédonculé
- Rouvre

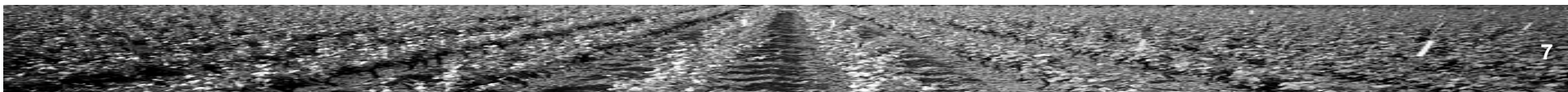
- **Chêne pédonculé (Limousin)**

- ◆ Hors taillis
- ◆ Bois très dense, très dur
→ Gros grains / tanins puissants

- **Chêne rouvre (Forêt du Tronçais)**

- ◆ En futaie
- ◆ Bois tendre
→ Grains fins / tanins fins et souples

Il faut 2 siècles pour un chêne en tonnellerie





A. *Elevage des Vins*

3. *La Maturation*

▪ Le tonneau

- **Préparation des éléments / merrains**

- Chêne fendu dans le sens de la fibre (Europe)
 - Séchage / air libre 2-3 ans
 - Bois étanche

- Chêne scié (USA)
 - Séchage en étuve ± 1 mois

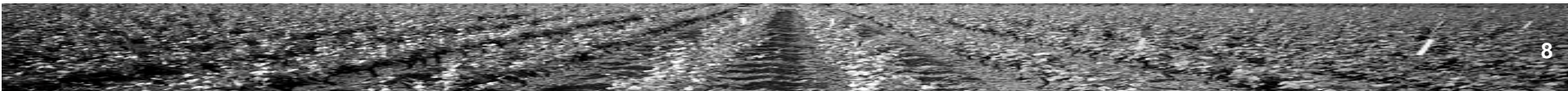
- **Le cintrage**

- ♦ Chauffage à feu vif : ± fort suivant le millésime

- **Apport du bois**

- ♦ Oxydation partielle
- ♦ Tanins
- ♦ Matières aromatiques :
 - Vanilline
 - Scopoletine
 - Syringaldéhyde

⇒ **Vanille, réglisse, cuir, pain grillé, clou de girofle, café**





A. Elevage des Vins



4. Ouillage

■ But

Eviter l'oxydation du vin suite à la baisse de niveau dans les fûts

■ Fréquence

- Vins sensibles à l'oxydation

Ex. : Pinot Noir

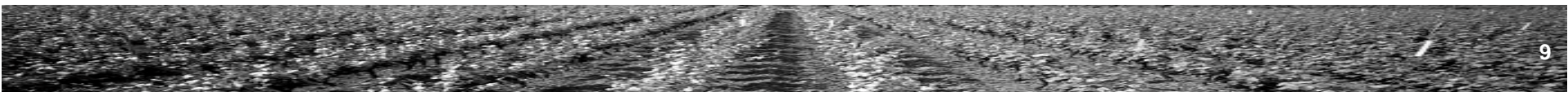
→ Une fois/semaine

- Vins tanniques

Ex. : Bordeaux rouges

→ Une fois/3 semaines

pour favoriser une légère oxydation



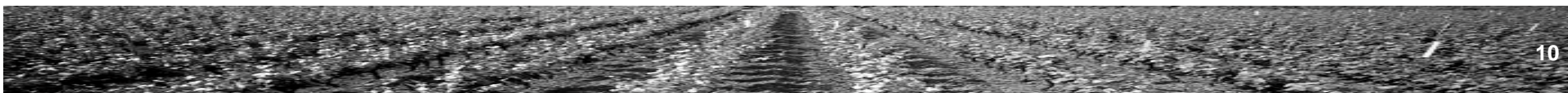


A. *Elevage des Vins*

5. *Mise en bouteilles*

- **Blancs fruités** à 3 mois
 - **Blancs de garde** à 6-8 mois
 - **Rouges / autres** à 18 mois et plus

 - **Le bouchon**
 - Naturel → liège / âge (15-18 ans)
 - Synthétique → polymères
 - Traitement et travail du liège
 - Longueur (normalisée) des bouchons :
 - 38
 - 44
 - 49
 - 53
- millimètres } Vins de longue garde





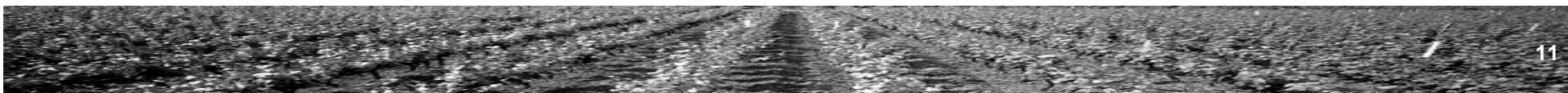
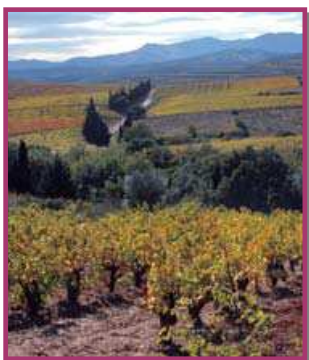
B. Le Roussillon



1. Vignoble

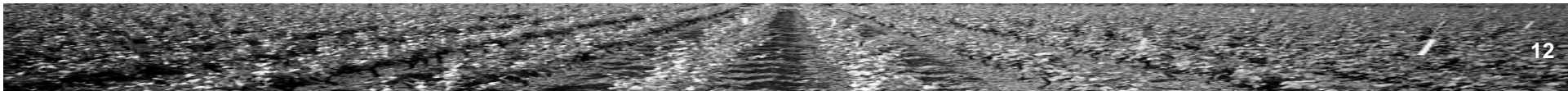
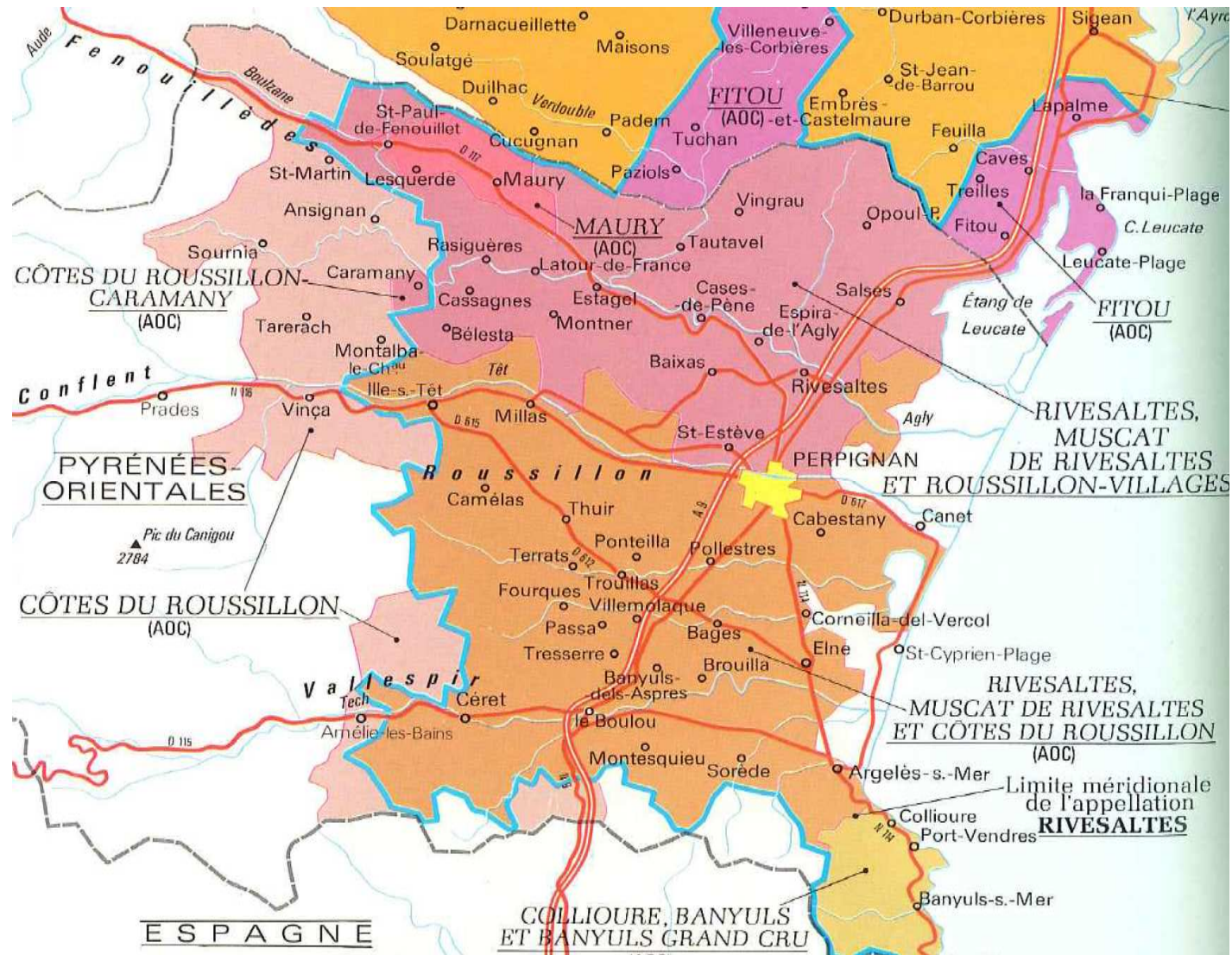
- **Pyrénées Orientales → 3 vallées**
 - **Massif des Corbières**
 - **Massif du Canigou**
 - **Les Albères**

- **25 000 ha / 750 000 hl**
 - **5 AOC : vins doux naturels > 350 000 hl**
 - **7 AOC : vins tranquilles (80 % rouges)**





B. Le Roussillon





B. *Le Roussillon*

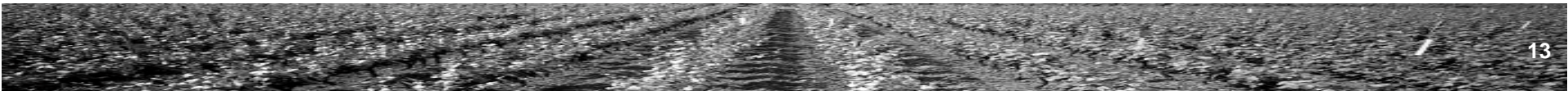
2. *Les vins doux naturels (5 AOC)*

- Muscat de Rivesaltes
- Rivesaltes
- Maury
- Banyuls
- Banyuls Grand Cru

2.1. *Le Muscat de Rivesaltes*

5 600 ha / 165 000 hl

- Muscat à petits grains
- Muscat d'Alexandrie





B. Le Roussillon

2. Les vins doux naturels (5 AOC)

2.2. Le Rivesaltes

8 000 ha / 130 000 hl

- Rivesaltes Tuilé
50 % Grenache Noir
+ Grenache Gris, Blanc, Macabeu, Malvoisie
Min. 2 ans barrique → 5 ans (hors d'âge)
- Rivesaltes Ambré
Grenache Blanc, Gris, Macabeu, Malvoisie
- Rivesaltes Grenat
Grenache Noir + autres cépages blancs, gris

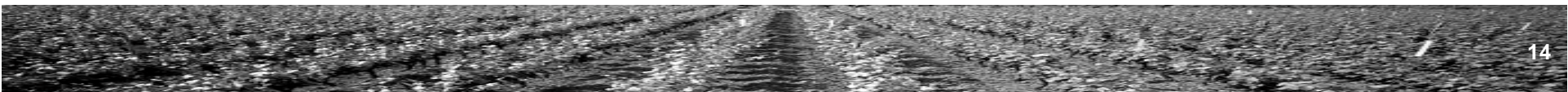
2.3. Maury

1 000 ha / 30 000 hl

Sols : schistes noirs

75 % Grenache Noir

+ Grenache Blanc, Gris, Macabeu... Carignan





B. Le Roussillon



2. Les vins doux naturels (5 AOC)

2.4. Banyuls

1 300 ha / 30 000 hl

a. Banyuls

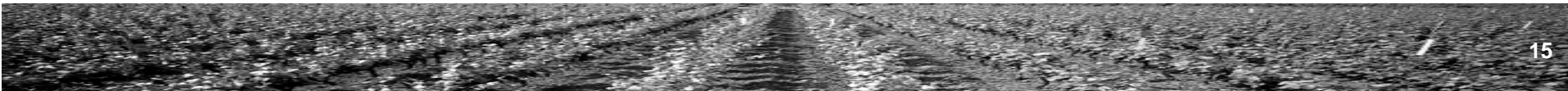
50 % min. Grenache Noir

- Banyuls traditionnel (tuilé, oxydé)
- Banyuls Rimage / Vintage (muté sur grains)
- Banyuls Blanc → Banyuls Doré / Ambré

a. Banyuls Grand Cru

75 % min. Grenache Noir

Min. 30 mois "Solera"





B. Le Roussillon

3. Collioure

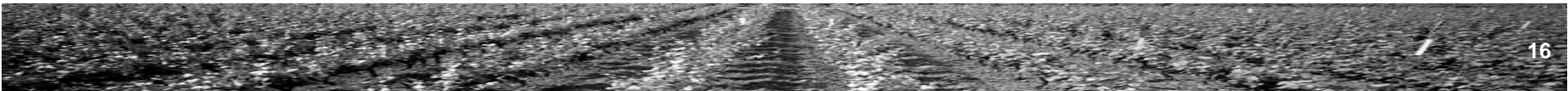
600 ha / 20 000 hl AOC

3.1. Collioure Rouge (70 %)

60 % min. Grenache Noir + Mourvèdre + Syrah + Carignan

3.2. Collioure Blanc (30 %)

70 % min. raisins de vieux ceps de Grenache Gris, Blanc, Marsanne, Roussanne, Vermentine





B. Le Roussillon

4. Côtes du Roussillon

5 800 ha / 210 000 hl

Sols calcaires, argilo-calcaires, schistes gneiss, granit

4.1. Côtes du Roussillon Rouge

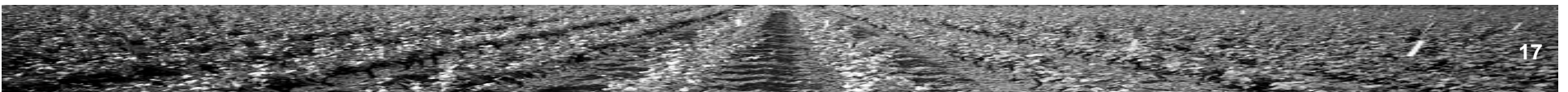
Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre (vinifiés en grains entiers)

4.2. Côtes du Roussillon Rosé

Mêmes cépages que pour les rouges, mais vinification par saignée après quelques heures de macération

4.3. Côtes du Roussillon Blanc

Macabeu, Grenache Blanc... Malvoisie + Marsanne, Roussanne, Vermentine (Rolle)
Macération pelliculaire de quelques heures ou pressurage direct





B. Le Roussillon



4. Côtes du Roussillon

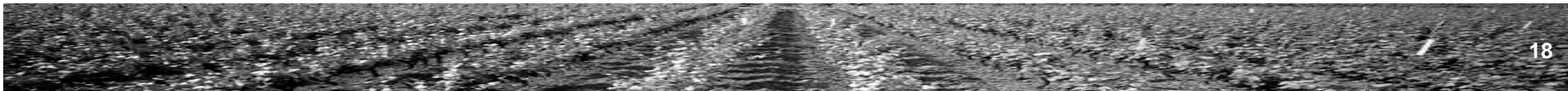
4.4. Côtes du Roussillon Village

- Exclusivement vins rouges
- 4 terroirs réputés (nord-ouest Perpignan)
 - ◆ Caramany (gneiss)
 - ◆ Latour-de-France (schistes bruns)
 - ◆ Lesquerde (granit)
 - ◆ Tautavel (calcaire)



Au moins 3 cépages venant de Carignan, Censault, Lladoner pelut, Syrah, Mourvèdre, Maccabeu

[2 600 ha / 90 000 hl]





Merci de votre attention !

