

| | |
|---|--|
| Thème : La vinification des vins blancs. | |
| Finalité : | La vinification en blanc classique, la vinification des vins effervescents et les vinifications particulières. |

1° La vinification en blanc classique :

■ C'est en vinifiant le jus pressé de raisins à peau blanche ou rouge que l'on obtient un vin blanc. Pour qu'il soit sec, celui-ci doit contenir moins de 4 g/l de sucres résiduels (l'équivalent d'un morceau de sucre).

■ Elle est généralement faite à partir de raisins blancs mais elle peut être élaborée à partir de raisins rouge à condition qu'il n'y ait aucune macération (les matières colorantes sont dans la peau du raisin). Un vin blanc issu de raisins blancs peut s'appeler un Blanc de Blanc et un vin blanc issu de raisins noirs peut s'appeler un Blanc de Noir (Cela se pratique surtout dans la région champenoise).

■ Pressurage directe de la vendange : La vendange est immédiatement pressée dès son arrivée au chai. Dans une optique qualitative, ce pressurage doit être doux pour éviter les goûts herbacés, et rapide afin d'éviter toute oxydation des moûts. L'oxydation, l'ennemi du vin. Pour obtenir un vin blanc, il faut préserver les raisins de l'action oxydante de l'air et des températures. L'ajout de soufre les en protège (les fameux sulfites), c'est au vigneron de bien savoir les doser car un mauvais dosage va altérer le goût du vin.

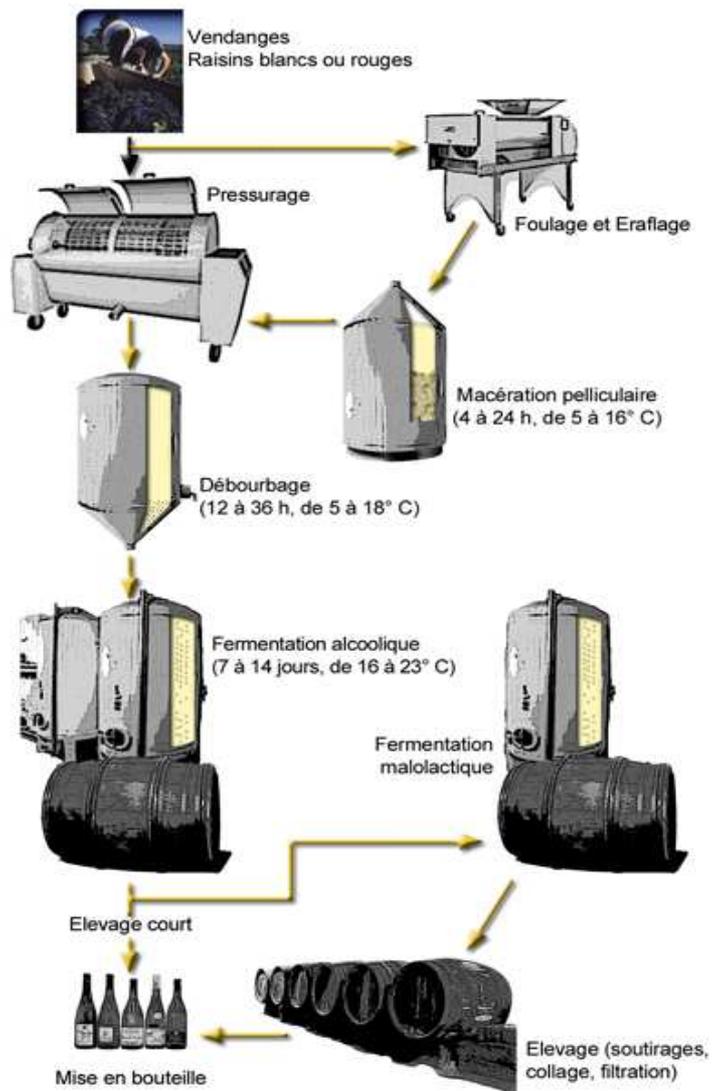
■ Préparation du moût : Les moûts sont ensuite légèrement sulfités et mis en cuve. Pour obtenir plus de finesse dans les vins, la fermentation doit se dérouler sur des jus clairs. Pour cela, on effectue un débourbage qui consiste à éliminer les particules végétales (morceaux de pellicule, de pédicelle...) et les impuretés en suspension qui risquent d'altérer le goût du vin. Cette élimination peut être réalisée par gravité, en refroidissant le vin, ou par centrifugation.

■ Fermentation alcoolique : Généralement, on recherche dans un vin blanc à consommer jeune, fraîcheur et nervosité dues à l'acidité. Dans ce cas-là, la fermentation malolactique qui diminue l'acidité du vin est évitée.

Par contre, elle devient nécessaire dans le cas de vins blancs destinés au vieillissement. Elle leur confère plus de gras et de rondeur, et une certaine stabilité.

■ La lie est le dépôt qui reste au fond de la cuve après la fermentation. Le maître de chai sépare le vin des lies indésirables, celle que l'on appelle les grosses lies, cause de maladies et de mauvaises odeurs. Cette opération s'appelle le soutirage. On peut dans certains cas décider de garder les lies fines dont le vin va se nourrir pendant quelques mois jusqu'à la mise en bouteilles. L'élevage sur lies maintient le vin en milieu réducteur (sans oxygène), préserve le fruité, lui apporte du gras et des arômes supplémentaires. Le taux de gaz carbonique reste élevé, ce qui donne au vin un côté perlant. Si le maître de chai désire renforcer l'action des lies, il va remuer le vin avec une sorte de bâton, c'est le batonnage.

■ La fermentation malolactique n'est pas toujours désirée pour l'élaboration des vins blancs. Quoiqu'il en soit, elle fait partie des stabilisations biologiques en baissant l'acidité.

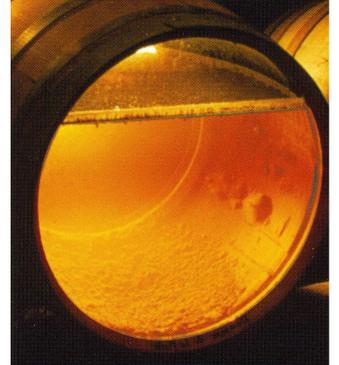


■ L'un des soucis du producteur est de se débarrasser des cristaux de tartre qui risquent de se déposer une fois le vin mis en bouteilles. Le vin peut être passé au froid (entre 0 et 5°C) de façon à faire précipiter une fois pour toutes le tartre (le froid de l'hiver peut s'en charger).

■ La vinification terminée, le vin est trouble et chargé en gaz carbonique. Le maître de chai va pratiquer l'élevage. De son élevage dépend la vie du vin. On peut définir l'élevage de la manière suivante : soins apportés au vin après la fermentation et jusqu'à la mise en bouteilles, pour le stabiliser et le conduire à une qualité optimale. Par des réactions d'oxydoréduction (oxydation des composants à l'air, réduction en cas de manque d'air) de nombreux composés aromatiques apparaissent pendant l'élevage. Cela va former le bouquet du vin.

Les arômes propres aux cépages comme ceux issus des fermentations changent. La couleur se stabilise : les pigments anthocyanes se combinent aux tanins. Leurs molécules s'unissent pour former une seule molécule plus grosse, c'est la polymérisation.

Les levures mortes se déposent au fond du fût ou de la cuve ou autre. Ce sont les lies qui sont ensuite séparées du vin clair par soutirage. On transvase le vin d'un récipient dans un autre par pompage ou par gravité. Un grand vin peut être soutiré quatre fois et tous les 4 mois soit un élevage de 16 mois. Le soutirage permet aussi d'éliminer le gaz carbonique et d'apporter de l'oxygène en petites quantités car une oxydation brutale risquerait d'abîmer le vin. Le soutirage permet également d'ajuster la dose de soufre. Autre procédés de filtration : le collage et la filtration. Coller un vin, c'est le clarifier en y ajoutant une substance colloïdale qui ne se solubilise pas dans le liquide mais fixe les impuretés les plus fines et les entraîne au fond de la cuve ou de la barrique.



On peut utiliser de la gélatine, de l'albumine d'œuf, de la colle de poisson, de la caséine ou de la bentonite (argile). On effectue un soutirage pour séparer des lies de colle du vin. On peut également utiliser un matériau filtrant plus ou moins serré, cela permet de gagner du temps.

On va également procéder (sauf cas particuliers pour les vins de voile) à l'ouillage. Cela consiste à maintenir le fût toujours plein afin d'éviter l'oxydation du vin. Le vin doit constamment affleurer le trou de la bonde de la barrique, car le bois s'imbibé de liquide et permet une petite évaporation, il faut donc maintenir le niveau. Si le vin est élevé en cuve, il y a possibilité de mettre un gaz inerte avec une faible surpression.

□ La micro oxygénation : c'est une opération qui s'effectue également pendant l'élevage. Procédé assez récent et il n'est pas systématique à toutes les vinifications. Cela consiste à apporter régulièrement de l'oxygène à l'aide d'une céramique poreuse alimentée par de l'oxygène comprimé. Il faut faire attention à cette technique car si l'oxygène est mal dosé cela risque de fragiliser le vin. Bien dosé, cela va assouplir la structure et donner du gras aux vins ce qui rend des vins jeunes plus agréables. Elle permet aussi d'éviter l'apparition de mauvaises odeurs lors de l'élevage sur lies.

2° La vinification des vins effervescents :

Ces vins ont la caractéristique d'avoir une part plus ou moins grande de CO₂.

2°1° Le champagne :

Le vin de Champagne est produit selon la méthode traditionnelle, jadis appelée méthode champenoise, qui consiste principalement à opérer une double fermentation du moût, la première en cuves, la seconde dans les bouteilles mêmes, en cave, avec remuage régulier.

■ La vendange : Pour éviter d'endommager les raisins, on cueille exclusivement le raisin à la main dans des petits paniers contenant 2 à 3 Kg de raisins qui sont ensuite versés délicatement dans des paniers perforés de 40 Kg. Le champagne est en effet un vin blanc issu en majeure partie d'un raisin noir - le pinot - et il convient pour cela que le jus incolore ne soit pas taché au contact de l'extérieur de la peau.

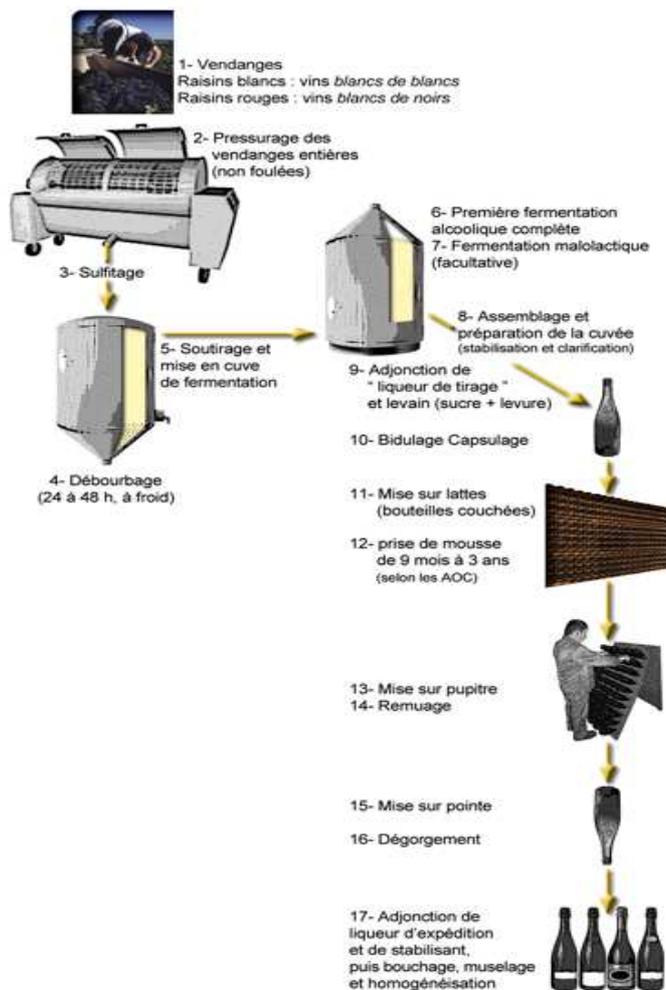
■ Le pressurage : Ils sont pressés par lot de même cépage et de même cru. Le pressurage s'effectue délicatement et progressivement (environ 3 heures). Le rendement est limité à 2 050 litres de « cuvée » (le meilleur jus) et 500 litres de « tailles » (plus tannique) pour 4 000 kg de raisins. Les premiers jus (20,50 hl), appelés "Cuvée" sont le plus souvent vinifiés à part et donnent des vins de qualité supérieure aux seconds jus ou "Tailles" (5hl). Les jus suivants ou "Rebêches" (entre 1% et 4% du volume), ne peuvent prétendre à l'appellation et doivent être expédiés en distillerie.



■ Le sulfitage : Le dioxyde de soufre (SO₂) permet de protéger le moût des attaques de l'oxygène de l'air en jouant un rôle d'antioxydant et de sélectionner les micro-organismes présents dans le moût avant fermentation. Il est réalisé directement à la sortie du pressoir mais jamais directement sur la vendange. L'anhydride sulfureux ajouté est de l'ordre de 40 à 50 mg/l pour les cuvées et de 50 à 70 mg/l pour les tailles. Ces doses sont adaptées en fonction de l'état sanitaire de la vendange. Les vinificateurs ne souhaitant pas réaliser la fermentation malolactique les doses sont augmentées de 15 à 25 mg/l.

■ **Le débourage :** Immédiatement après le pressurage, le moût est débarrassé des impuretés en suspension par simple décantation pendant 12 heures dans des cuves spéciales que l'on nomme « les Belons », situées juste en dessous des pressoirs. Le moût est ensuite transféré en cuverie pour la vinification.

■ **Les fermentations :** Les levures transforment le sucre en alcool. Le moût devient alors du vin. La première fermentation, appelée fermentation alcoolique est identique à celle que subissent les vins tranquilles (c'est-à-dire non effervescents). Elle dure de une à deux semaines. Elle est très souvent réalisée en cuve inoxydable, ce qui permet un meilleur contrôle des températures ce qui garantit une fermentation régulière, lente, complète et ne détériore en rien la qualité intrinsèque du futur vin. Elle peut être suivie, mais ce n'est pas toujours le cas, d'une fermentation malolactique. La fermentation malolactique consiste en une dégradation biologique de l'acide malique en acide lactique sous l'action des bactéries lactiques. Elle permet de diminuer l'acidité du vin car un acide fort (acide malique) est transformé en un acide faible (acide lactique). Celle-ci est favorisée par l'emploi dans la vendange de faibles doses d'anhydride sulfureux et par une température oscillant entre 16 et 18°C. En effet, le SO₂ joue le rôle d'antioxydant et inhibe l'activité des bactéries lactiques. La fermentation malolactique est généralement recherchée afin d'éviter qu'elle se déroule au cours de la prise de mousse ou du vieillissement ce qui entraînerait des difficultés lors du remuage. Cependant même si elle est favorable à la qualité de certains vins particulièrement acides, elle peut aussi conduire à des vins manquant de fraîcheur, facilement oxydables et de tenue insuffisante. Le vin de base est le plus souvent vinifié en cuve.



■ **L'assemblage :** En début d'année (qui suit la récolte), les vins sont suffisamment clairs pour être goûtés et procéder à l'étape de l'assemblage qui mélange en proportions variant à chaque année des vins de cépages, terroirs et millésimes différents. Entre cépages (types de raisins), crus (vins de diverses communes champenoises) et de millésimes différents (dans l'appellation) y est presque la règle, le but étant d'assurer une continuité dans les qualités œnologiques et organoleptiques. L'indication du millésime est possible (mais non obligatoire) quand seuls des vins de la même année sont assemblés. C'est généralement le signe d'une grande qualité. On peut distinguer deux grands types d'assemblages :

• **Assemblage traditionnel :**

Comme son nom l'indique, c'est celui qui est le plus pratiqué. Il est un mélange de cépages, de crus et de millésimes, chacun des dosages étant un choix des Maisons remis en question chaque année afin de préserver au fil des ans le style du vin de la Maison.

Millésimé : soumis à aucune réglementation, le choix de ne sélectionner qu'une année unique dans l'élaboration de ces vins produit des champagnes atypiques, au caractère marqué et qui ne sont pas forcément dans la lignée habituelle des Maisons mais dont la grande qualité honore celles-ci. Ils représentent autour de 5% de la production.

Cuvée de prestige : Ces cuvées spéciales de grande qualité sont encore plus liées au choix des Maisons (certaines en font plusieurs) mais le marché est dominé par quelques stars. Elles sont la catégorie la plus huppée de la production et en représentent à peu près 5%.

• **Assemblage non traditionnel :**

Blanc de blancs : c'est un vin issu du seul cépage blanc, le chardonnay, qui donne un champagne au goût frais et délicat.

Blanc de noirs : élaboré à partir de raisins noirs, pinot noir ou meunier et caractérisé par la force du premier et/ou le fruité du second. Parmi les « blancs de noirs » mono cépages, il est bien plus fréquent de trouver un 100% pinot noir qu'un 100% meunier. Ce dernier est injustement méprisé, bien qu'il fût longtemps majoritaire en Champagne ; il n'y a guère que la maison Krug pour témoigner publiquement de l'intérêt qu'elle lui porte.

■ **La prise de mousse ou deuxième fermentation :** Quoi qu'il en soit, au moment d'embouteiller le vin de base ainsi obtenu, on lui ajoute la liqueur de tirage, composée de levures et de sucre. Cela enclenchera la dernière fermentation, dite prise de mousse. C'est cette deuxième fermentation qui va donner naissance aux bulles de dioxyde de carbone. Cependant, cette deuxième fermentation donne naissance à des lies abondantes dont on préfère débarrasser le vin. Pour ce faire, on va ranger les bouteilles sur des étagères dites "pupitres" où elles sont penchées, le goulot vers le bas. Chaque jour, les bouteilles sont remuées, c'est-à-dire tournées d'un quart de tour, d'un mouvement sec, afin de décoller les lies de la paroi de la bouteille et de les faire descendre vers le goulot. Cette opération est faite de plus en plus automatiquement dans des palettes spéciales appelées "gyropalettes". Pour le remuage manuel, un remueur tourne de 40 à 50 000 bouteilles par jour.

■ **Le dégorgement** : Au bout de quelque temps, toutes les lies sont rassemblées dans le col, contre la capsule. Pour chasser le dépôt, on gèle alors le col dans un bain de solution réfrigérante (bain de saumure à -18°C) et on ôte la capsule ; le dépôt est expulsé par le gaz sous pression, c'est l'étape du dégorgement. Le volume de champagne ainsi perdu est remplacé par un mélange de vieux vin et de sucre, appelé liqueur d'expédition : c'est l'étape du dosage. C'est la teneur en sucres de la liqueur d'expédition utilisée à cette étape qui détermine la qualité du vin : brut nature, brut, demi-sec :

- Brut nature ou non dosé : moins de 3 grammes de sucre résiduel par litre
- Extra brut : de 0 à 6 g/l
- Brut : moins de 15 g/l
- Extra dry : entre 12 et 20 g/l
- Sec : entre 17 et 35 g/l
- Demi sec : entre 33 et 50 g/l
- Doux : plus de 50 g/l

2° Les crémants :

Pratiquement toutes les régions viticoles produisent des vins effervescents selon la méthode que l'on appelait autrefois méthode champenoise et que l'on appelle aujourd'hui méthode traditionnelle. Il n'y a donc pas vraiment de différence dans le procédé de fabrication.

Vinification du Crémant de Bourgogne

- Pressurage Encuvage**
Une membrane perforée presse la vendange blanche ou rouge (grappes entières) et le jus est récolté dans une cuve. Le pressurage est fractionné : collection qualitative du jus, qui seront vendus séparément.
Obtenir le moût (jus)
Caraméliser environ 100 % de raisins rouges : blancs de noirs et avec 100 % de raisins blancs (blancs de blancs)
Obtain the must (juice)
Caramelize made from 100% red grapes are called "blancs de noirs" and from 100% white grapes "blancs de blancs"
- Débourbage Soutirage**
Le jus est troublé. Les parties les plus lourdes sédimentent : ce sont les boues. Ce phénomène naturel peut être accéléré (exemple : passage au froid). Le jus « clair » est mis en cuve en un lit, et les boues éliminées.
Éliminer une partie du trouble et rendre le moût plus clair
The juice is cloudy. The heaviest parts settle to the bottom: this is the yeast deposit. This natural phenomenon may be accelerated (eg. cooling). The "clear" juice is put into a tank or a barrel, and the must deposit is removed.
Eliminate part of the cloudiness and make the must clearer
- Fermentation alcoolique/Soutirage**
Transformation des sucres du moût en alcool et libération d'hydrogène, sous l'action des levures fermentaires (Saccharomyces cerevisiae). Le vin est soutiré, c'est à-dire chargé de carboxyle.
Transformation du jus de moût en vin.
Éliminer le dépôt présent au fond des cuves.
Transformation of sugars from the must into alcohol and carbon release by yeast fermentation (Saccharomyces cerevisiae). The wine is racked, i.e. moved from one container to another.
Transformation grape juice into wine. Remove the sediment at the bottom of the tanks
- Fermentation malolactique**
Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique en acide lactique (étape non systématique).
Diminuer l'acidité du vin et stabiliser naturellement.
Microorganisms (lactic acid bacteria) transform malic acid into lactic acid (non systematic step).
Decrease wine acidity and stabilize it naturally
- Assemblage**
Étape cruciale relative l'harmonie du vin qui consiste à mélanger de façon harmonieuse les différents cuvées issues de terroirs et de cépages différents.
C'est la composition de l'Assemblage et lui donner le style du producteur.
Crucial step performed in the winter following the harvest consisting of harmoniously blending various wine lots from different terroirs and grape varieties.
Establish the composition of the Assemblage and give it their producer's style
- Ajout de la liqueur de tirage**
La liqueur de tirage (sucre et levures) est ajoutée au vin de base en bouteilles qui sont ensuite capotées.
Produire une seconde fermentation en bouteilles.
The tirage liquor (sugar and yeast) is added to the base wine in bottles which are then closed with a crown cap.
Produce a second fermentation in bottles
- Prise de mousse**
Le vin fermenté de nouveau en bouteilles grâce au sucre et aux levures ajoutés en pression.
Elles sont conservées 9 mois minimum couchées - change sur lattes - 3 mois avant commercialisation.
Apparition de l'effervescence (bulles).
The wine ferments again in the bottle due to the added sugar and yeast (under bottle pressure) and bottles are then stored horizontally on lattes for a minimum of 9 months for maturing - 3 months before being introduced to the market.
Formation of bubbles
- Remuage**
Les bouteilles posées tête en bas sur des pupitres (ou remuants automatiques) sont remuées régulièrement : 3 fois ¼ de tour, puis 1/8 en sens inverse.
Rassembler le dépôt formé au niveau de la capsule (étape le « débourbage »).
The bottles are placed top-down in special racks (or automatic rotating machines) and periodically turned and slightly shaken: a ¼ turn 3 times, then a 1/8 turn in the opposite direction.
Collect the deposit formed at the cap level (in the "debouchage")
- Dégorgement**
Le goulot de la bouteille est plongé dans une solution glacée. Le dépôt forme un glaçon expulsé par la pression contenue dans la bouteille.
Éliminer le dépôt.
The bottle-neck is immersed into an ice-cold solution. The deposit forms an ice plug which is propelled out of the bottle by the inner pressure inside of it.
Remove the deposit
- Ajout de la liqueur d'expédition/Bouchage**
La liqueur d'expédition, dont la composition reste le secret de chaque élaborateur, est ajoutée au vin, ainsi que des sulfites (protection du vin). Les bouteilles sont bouchées avec un bouchon spécifique en liège mousquetaire d'un muscadet.
Suivre la concentration finale en sucres, le Crémant sera brut, sec ou demi-sec.
The expedition liquor, whose composition is the secret of each winemaker, is added to the wine, as well as sulfites (to protect the wine). The bottles are corked with a specific cork covered with wine-cap.
Depending upon the final sugar content, the Crémant will be brut, sec or demi-sec

Four en savoir plus : www.bourgogne-wines.fr For further information : www.burgundy-wines.fr

BOURGOGNES
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

2° Les autres méthodes :

- **Méthode rurale** : Le vin est mis en bouteille avant d'avoir achevé sa fermentation, et il la poursuit en bouteille.
- **Vin Mousseux produits en cuve close** : Ici aussi, le gaz vient d'une seconde fermentation, mais celle-ci est provoquée en cuve, avant le tirage en bouteilles. Ce procédé, inventé par le Français Charmât, est interdit en France pour les vins AOC.
- **Vins gazéifiés** : Le gaz carbonique est ajouté directement, et ne provient donc pas d'une fermentation.
- **Les "Pétillants", "frisants", et autres "perlants"** sont à mettre à part, car leur gaz carbonique est dû simplement à la volonté du vigneron de ne pas l'éliminer complètement du vin à l'issue de la fermentation. Mais la quantité de gaz résiduel est en général modeste, et sa pression en bouteille est de l'ordre d'une à deux atmosphères.
- **Tableau comparatif des modes de vinification des vins mousseux :**

| Méthode traditionnelle | Méthode rurale | Méthode Charmât | Méthode par gazéification |
|---|---|--|--|
| Vinification complète d'un vin blanc puis mise en bouteille. | Vinification incomplète d'un vin blanc puis mise en bouteille. | Vinification complète d'un vin blanc qui reste en cuve. | Vinification complète d'un vin blanc. |
| L'ajout de la liqueur de tirage en bouteilles permettra la 2 ^{ème} fermentation pour obtenir une pression régulière de 4 à 6 atmosphères | Le réchauffement au printemps redémarre et termine la fermentation des sucres. | Ajout de la liqueur de tirage en cuve close. | Pas de liqueur de tirage. |
| 2 ^{ème} fermentation en bouteille, la dissolution de l'oxyde de carbone se fait dans chaque bouteille. | 2 ^{ème} fermentation en bouteille dépend du sucre non fermenté lors de la mise en bouteille et se dissout dans le vin. | 2 ^{ème} fermentation en cuve close. Permet à l'oxyde de carbone de se dissoudre dans le vin. Mise en bouteille d'un vin mousseux. | Pas de 2 ^{ème} fermentation mais gazéification directe. |
| Remuage et dégorgement pour expulser le dépôt des bouteilles. | | Ni remuage, ni dégorgement. | |
| Procédé permettant la maîtrise de la prise de mousse. | Procédé artisanal. | Procédé industriel | Procédé industriel similaire aux sodas |

3° Les vinifications particulières :

■ **Les vins blancs moelleux :** Un vin moelleux est caractérisé par sa teneur en sucres qui est généralement supérieure à 20g/l. Cette teneur en sucres résiduels s'explique par la mise en œuvre, au départ, de raisins très riches en sucre. Ils sont récoltés au stade de surmaturation et peuvent être atteints de pourriture noble (c'est le cas du Sauternes par exemple). On récolte des raisins surmaturés, soit par passerillage (dessiccation sur le pied ou sur un lit de paille comme pour les vins du Jura), soit par pourriture noble : le botrytis attaque la peau, l'eau s'évapore, le sucre se concentre. Alors qu'une récolte normale contient rarement plus de 200 grammes de sucre, une récolte botrytisée peut en contenir jusqu'à 350. Le sucre résiduel est dû au fait que les levures cessent de travailler au-delà de 15 ou 16% vol.

■ **Le vin de glace :** En fait ce vin est élaboré à partir de raisins qui ont gelé sur pied, et pressés dans cet état. Il y a risque de perdre toute la récolte. Il faut retarder les vendanges, parfois jusqu'au mois de janvier, pour que la température descende sous les - 7° C. Le signal est alors donné, et au beau milieu de la nuit, les baies givrées sont récoltées et aussitôt pressées, souvent sur place, avant de pouvoir décongeler. Les paillettes d'eau restent emprisonnées dans le fruit, tandis que l'on recueille le jus extrêmement concentré en sucre et en acide. C'est d'ailleurs pour cela que les levures peinent à entretenir la fermentation qui s'arrête vers les 10 % d'alcool. C'est pourquoi l'Alsace, avec ses coteaux remarquablement exposés, peut y prétendre. D'autres régions encore plus continentales, le Canada ou l'Allemagne par exemple, sont réputées pour cette production, partout confidentielle en volume.



■ **Les vins de voile:** Pendant l'élevage d'un vin, juste après la vinification, alors qu'il repose en fut, le vigneron procède à l'ouillage. Sans lui, l'oxygène s'insinue dans le fut et le vin tourne au vinaigre, sauf dans le cas du vin jaune du Jura et du xérès espagnol. Lors de l'élevage de ces vins, on laisse intentionnellement le niveau baisser, car il se forme à la surface du vin un voile de levures, les levures mycodermiques, dont le métabolisme requiert de l'oxygène. Elles utilisent donc celui de l'air pénétrant dans le fut pour produire autour de chaque cellule un voile cireux ou huileux qui les fait flotter. Elles finissent ainsi par recouvrir entièrement la surface du vin, l'isolant de l'air extérieur.



L'aspect de se voile est peu ragoutant, il ressemble d'abord à du lait caillé, qui s'épaissit et brunit au fur et à mesure. Cependant, certaines levures indésirables provoquent, à l'inverse des odeurs nauséabondes. Pour les éviter, le degré alcoolique doit impérativement être compris entre 14,5 et 16°. Pour les vins jaunes du Jura, il reste six ans en fut et sont vendus dans une bouteille particulière de 62 cl que l'on nomme Clavelin.

■ **Le vin doux naturel :** Ils sont produits dans le sud de la France, en Roussillon, dans l'Hérault, le Vaucluse et en Corse. Ce sont des vins rouges ou blancs, élaborés avec des cépages déterminés, mutés en cours de fermentation (quand le vin titre environ 8 ou 9 %) avec de l'alcool neutre d'origine vinique à 95 % dénué d'arôme propre dans une proportion de 5 à 10 %. Les levures sont inhibées, la fermentation est interrompue. Au final, le vin titre entre 15 à 18 % d'alcool, mais garde une bonne partie de ses sucres.