

# Les antisèches de l'Antre : vinifications en blancs

- Les cépages blancs.
- Les différentes vinifications des vins blancs.
- Le service et les accords mets et vins.
- Bien Parler du vin.

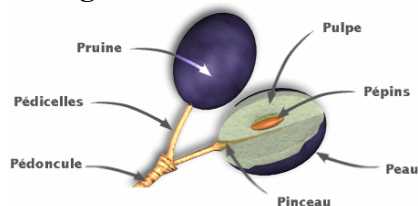


www.le-grand-restaurant.com

## 1° Le cépage :

■ Les cépages blancs : Il existe plus de 10 000 cépages dans le monde, pourtant on en cultive une part infime soit pour la production de raisin de table, soit pour la production de vin. On peut par principe faire du vin blanc avec n'importe quels raisins car les matières colorantes sont dans la peau (anthocyanes) et le jus est toujours de couleur blanche. Donc pour élaborer un vin blanc avec un raisin noir, il suffit de presser le plus rapidement possible le raisin, le meilleur des exemples sont les vins de champagnes (pinot noir et de pinot meunier). Les vins blancs sont incroyablement variés, du muscadet le plus sec au muscat le plus doux, du riesling le plus clair au xérès le plus corsé, il y a une palette incroyable de cépages dits blancs. Ce sont les éléments constitutifs de la pulpe qui auront une influence sur le style du vin. On peut retrouver des tendances claires par rapport aux cépages mais attention cela serait trop facile si on ne parlait pas de terroir, élément indispensable dans la notion de gout et bien sur tout dépend également du type de vinifications et d'élevage.

### ■ Le grain de raisin :



- La prune : Matière cireuse qui assure l'imperméabilité du grain de raisin et contient les levures indispensables à la fermentation.
- La peau : Contient les matières colorantes, des tanins et des précurseurs d'arômes.
- La pulpe : Chair du raisin, représente 75 à 85 % du poids de la baie. Contient du sucre, des acides, des sels minéraux...

CHARDONNAY	CHENIN BLANC	VIOGNIER	SAUVIGNON BLANC	SÉMILLON	GEWURZTRAMINER
<b>PROFIL GUSTATIF :</b>	<b>PROFIL GUSTATIF :</b>	<b>PROFIL GUSTATIF :</b>	<b>PROFIL GUSTATIF :</b>	<b>PROFIL GUSTATIF :</b>	<b>PROFIL GUSTATIF :</b>
FRUITÉ :	FRUITÉ :	FRUITÉ :	FRUITÉ :	FRUITÉ :	FRUITÉ :
ACIDITÉ :	ACIDITÉ :	ACIDITÉ :	ACIDITÉ :	ACIDITÉ :	ACIDITÉ :
ALCOOL :	ALCOOL :	ALCOOL :	ALCOOL :	ALCOOL :	ALCOOL :
<b>STYLE DE VIN :</b>	<b>STYLE DE VIN :</b>	<b>STYLE DE VIN :</b>	<b>STYLE DE VIN :</b>	<b>STYLE DE VIN :</b>	<b>STYLE DE VIN :</b>
Sec	Sec, doux, effervescent	Sec	Sec	Sec, doux	Sec, doux
<b>OÙ EST-IL CULTIVÉ ?</b>	<b>OÙ EST-IL CULTIVÉ ?</b>	<b>OÙ EST-IL CULTIVÉ ?</b>	<b>OÙ EST-IL CULTIVÉ ?</b>	<b>OÙ EST-IL CULTIVÉ ?</b>	<b>OÙ EST-IL CULTIVÉ ?</b>
Bourgogne, Champagne, Jura, Languedoc et partout dans le monde	Loire (vouvray, anjou, etc.), Afrique du Sud, États-Unis	Rhône (condrieu), Languedoc, Californie, Argentine, Chili, Australie	Centre-Loire (sancerre, pouilly-fumé), Bordeaux	Bordeaux (sauternes), Sud-Ouest (monbazillac), Australie	Alsace, Allemagne, Autriche, Italie (Nord), Nouvelle-Zélande

## 2° Elaborer un vin blanc :



### ■ Elaboration d'un vin blanc sec :

Elle est faite à partir de raisins blancs mais elle peut être élaborée à partir de raisins rouges à condition qu'il n'y ait aucune macération. 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. 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. Le jus est ensuite transféré en cuve ou en barrique pour y fermenter (le levurage est souvent indispensable). Viens ensuite le soutirage, le filtrage ou le collage... toutes ses opérations font partie de l'élevage du vin, c'est un choix propre au viticulteur.

■ **Les sulfites** : Le soufre est aujourd'hui utilisé sous différentes formes (liquide, gazeux...) de la vendange jusqu'à la mise en bouteille et sur tout type de vin. Son dosage est limité par la loi et sa présence doit être signalé sur l'étiquette « contient des sulfites ». Sa quantité peut varier de 3 à 300 mg/l dans le vin, autant dire que la marge est énorme. Il est pourtant important car il a un rôle :

- Antiseptique : il protège le vin contre l'attaque de microorganisme, tels que les bactéries, responsable des principaux défauts du vin.
- Il prévient de toute fermentation prématurée. Il permet d'interrompre la fermentation alcoolique afin de conserver une grande part de sucres résiduels et d'obtenir un vin liquoreux.
- Antioxydant : il protège le vin de l'altération par oxydation (vin madéré).
- Par son action dissolvante, il facilite l'extraction des anthocyanes (qui apporte la couleur), des tanins et des arômes contenus dans la pellicule.

Selon l'organisation mondiale de la santé, le soufre est toxique pour l'homme à des doses largement supérieures à celles résultant de la consommation de vin. On pourrait remplacer le soufre (acide sorbique, CO<sub>2</sub>) mais on n'a pas encore trouvé de produit miracle.

■ **Elaboration d'un vin moelleux ou liquoreux :**

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. On dit d'un vin qu'il est moelleux quand sa teneur en sucre est comprise entre 20 à 45 Gr/l et qu'il est liquoreux au delà de 45 gr/l. Pour obtenir un vin liquoreux, nous avons 4 possibilités :



**La vendange tardive** : on récolte les raisins sur mûris plusieurs semaines après le début des vendanges.

**Les grains nobles** : Ils sont récoltés au stade de surmaturation et peuvent être atteints de pourriture noble (c'est le cas du Sauternes par exemple) : le botrytis attaque la peau, l'eau s'évapore, le sucre se concentre.

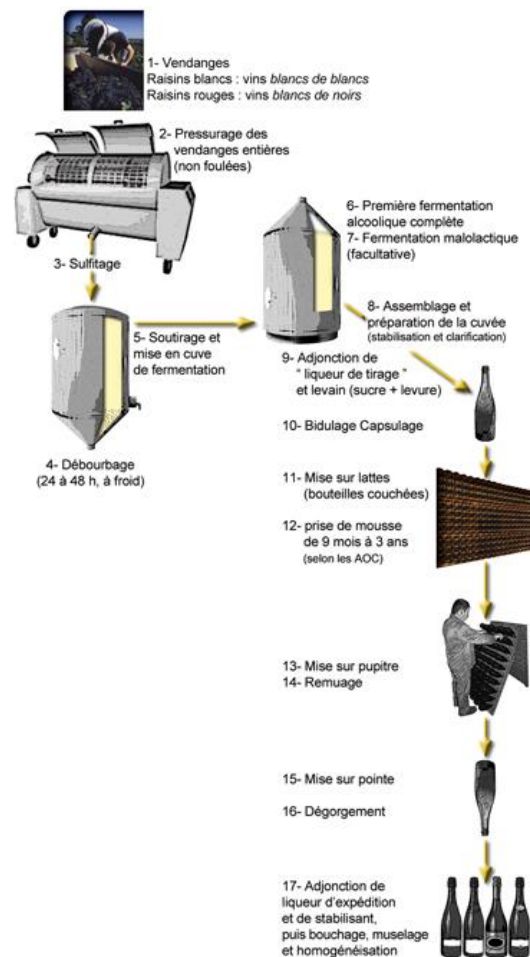
**Les raisins séchés** : On utilise des raisins séchés sur pied ou sur paille (passerillage), c'est-à-dire dans des greniers ou dans des chais ventilés, les plus connus sont les vins de paille.

**Les vins 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.

■ **Elaboration d'un vin blanc effervescent :**

■ **Tableau comparatif des modes de vinification des vins mousseux :**

Méthode traditionnelle Ou champenoise	Méthode rurale ou ancestrale	Méthode Charmât ou cuve close	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 <sup>ème</sup> 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 <sup>ème</sup> fermentation en bouteille, la dissolution de l'oxyde de carbone se fait dans chaque bouteille.	2 <sup>ème</sup> fermentation en bouteille dépend du sucre non fermenté lors de la mise en bouteille et se dissout dans le vin.	2 <sup>ème</sup> 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 <sup>ème</sup> 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. Interdit en Europe



## ■ Les vinifications particulières :

**Le vin 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 ce 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.

**Le vin de liqueur :** Vin obtenu par mutage. Il s'agit d'un ajout d'alcool vinique (eau de vie de la même région géographique) dans le mout de raisin partiellement ou non fermenté. Parmi les plus connus en France, on trouve le Pineau des Charentes. Son secret de fabrication réside dans l'ajout de cognac à 60 % d'alcool. En fin d'élaboration, le pineau présentera un titre alcoolique de 16 à 22 % mais sans contenir les produits dérivés d'une fermentation (glycérol...). Le plus célèbre des V.D.L. est sans contexte le Porto, fabriqué dans la vallée du Douro, au nord du Portugal. Après deux ou trois jours de fermentation, un mutage à l'eau de vie de raisin, titrant 75 %, stoppe la fermentation.

## 3° Le service et les accords mets et vins :

Attention à la température du vin, plus on souhaite "cacher" ses défauts, plus on va baisser sa température (8°C) mais les grands vins supporteront une température plus élevée (14°C). Ne jamais mettre le vin au congélateur, pour rafraîchir rapidement une bouteille rapidement, faites une saumure (eau, glaçons et gros sel). Choisir une verrerie appropriée et penser à ouvrir votre vin à l'avance et pourquoi pas le carafier, cela ne fera que développer les arômes même sur un millésime récent.

### ■ Température de service des vins blancs :

Appellations	10°C	11°C	12°C	13°C	14°C
Grands vins blancs					
Vins blancs					
Vins blancs « ordinaire »					

■ Les vins blancs secs : En apéritif mais faites attention à la suite de votre repas, on doit monter dans les arômes, donc commencer par un vin blanc sec plutôt léger. Sur des poissons et viandes blanches, pourquoi pas sur de la charcuterie ou un fromage assez doux...

■ Les vins blancs moelleux et liquoreux : Servez des vins dont la teneur en sucres résiduels n'est pas trop importante (il faut les goûter car l'étiquette ne vous fournira pas cette information). Essayer avec des fromages forts ou bien encore des desserts à base de chocolat.

**4° Bien parler du vin :** J'ai pu remarquer au fil de mes dégustations que l'on retrouve toujours un peu le même type de phrases. Il s'agit très souvent d'expressions courantes et un peu passe partout mais qui font généralement leurs petits effets, en voici quelques-unes. Pour être complètement honnête, je les utilise aussi.

### Sur l'appellation :

- C'est une très belle expression de son appellation ou c'est une très belle expression de son terroir.
- C'est vraiment bien vinifié ou on sent bien le travail du vigneron ou plus simplement c'est bien fait.
- Je connais cette appellation mais pas dans ce millésime ou pas chez ce producteur.
- J'ai déjà goûté mais je ne me rappelle plus ou.

### Pendant la dégustation :

- Beau nez, la bouche est dense et la structure longue et profonde.
- On a de la longueur en bouche, Belle persistance aromatique.
- L'attaque est souple avec une belle persistance.
- On sent bien la minéralité du chardonnay (quand il y en a).
- Un nez intense, dans lequel on sent la force aromatique. En bouche, la matière est avenante.
- Les tanins sont soyeux ou les tanins sont bien fondus.
- C'est un vin bien équilibré.
- La robe est magnifique, nez expressif, la bouche est droite et franche.
- Le nez est un peu fermé ou à l'inverse le nez est expressif ou le nez est complexe.
- La robe est profonde, le nez est fruité et la bouche est ample : quelle complexité !
- Les jambes sont fines et élégantes ou les larmes (c'est la même chose) sont épaisses et grasses.
- Il a une belle robe.
- La vanille, les arômes toastés, il est passé en fut.
- Il aurait mérité de vieillir un peu.