

Les antisèches de l'Antre : vinifications en rouges

- Les cépages rouges.
- Elaborer un vin rouge.
- Qu'est ce que l'élevage.
- Les accords mets et vins et bien parler du vin.



www.le-grand-restaurant.com

1° Les cépages rouges :

| Cépages | Observations | Gout | Dans quels vins |
|--------------------|---|--|--|
| Cabernet Franc | Cépage noir secondaire du Bordelais, il a la part belle en Italie, en Europe de l'est et en Australie. | Moins coloré et tannique que le cabernet sauvignon, il favorise un vieillissement plus rapide des vins auxquels il participe. | Cépage quasi unique des bourgueils, chinons et saumurs rouges et rosés. On le retrouve aussi dans l'assemblage des bordeaux, buzets, cotes de duras et pécharmants. |
| Cabernet Sauvignon | Il arrive 5 ^{ème} dans le classement des vins les plus cultivés en France et 2 ^{ème} dans le monde. | Son caractère très tannique peut être accentué par le vieillissement en futs. | Très présent à bordeaux, il est prépondérant dans les médocos et les graves. C'est aussi un cépage secondaire dans le Sud Ouest le la Loire. |
| Gamay | Banni en 1395 de la Cote d'Or par le duc de Bourgogne, Philippe le Hardi, le gamay couvre 99 % du beaujolais. | Belle couleur rouge tirant sur le violet, il est pauvre en tanins mais pourvu d'une acidité soutenue. | Unique cépage des beaujolais rouges, beaujolais villages et des dix crus de la région. On le retrouve en Auvergne et dans certains vins nouveaux comme à Gaillac et en Touraine. |
| Merlot | 1 ^{er} cépage noir cultivé en France, très en vogue dans le Bordelais et aux Etats-Unis. | Il délivre des notes de violette et de pruneau lorsque le raisin est très mur, mais aussi d'épices et de fruits rouges (framboise) et noirs (cassis). | Il est prépondérant dans les Pomerols, les Saint Emilion et certains graves. On le retrouve aussi dans des productions monocépages. |
| Mourvèdre | 2 ^{ème} cépage noir d'Espagne (sous le nom de monastrell), il retrouve aujourd'hui la faveur des vigneron du pourtour méditerranéen. | Très coloré, il est riche en tanins et en alcool. Après plusieurs années de garde, il développe des arômes de fruits noirs et les épices. | En Provence, il participe à l'assemblage des bandols et comme cépage secondaire aux cassis, cotes de Provence, palettes... |
| Pinot noir | C'est l'un des cépages les plus répandus dans le monde, star de la Bourgogne. Il donne des très bons résultats aux états Unis. | Sa robe, peu intense, cache une palette aromatique qui perdure longtemps en bouche, teintée de notes de violette, de cerise et de mûre pour les vins jeunes. | Unique cépage rouge en Bourgogne, Alsace et Champagne. Dans la Loire, il produit le sancerre rouge et contribue à de nombreux rosés. |
| Syrah | Grand cépage de la vallée de Rhône, il sera né d'un croisement entre le Dureza (variété ardéchoise) et la Mondeuse blanche de Savoie. | Riche en tanins, sombre, la syrah a un gout caractéristique de violette, aux nuances poivrées, voire fumées. | Très utilisé en C.D.R. mais aussi en Languedoc. |

2° Elaborer un vin rouge :

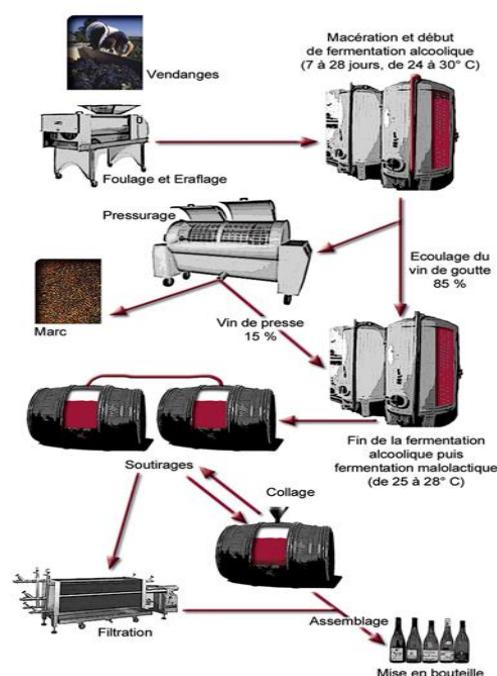
■ Le jus de raisin est incolore, les matières colorantes étant dans la peau, une macération est obligatoire pour obtenir des vins rouges. Elle sera plus ou moins courte si le viticulteur désire obtenir un vin jeune et beaucoup plus longue (de deux à trois semaines) si le viticulteur désire obtenir un vin de garde. En effet des composants tels que les tanins seront plus présents dans des macérations longues. Ces derniers interviennent dans la structure et la conservation des vins.

■ La vendange est alors mise en cuve et légèrement sulfitée (l'anhydride sulfureux, à faible dose, protège le moût contre l'oxydation et les bactéries lactiques). La fermentation alcoolique démarre et dure 4 à 10 jours au cours desquels on contrôle avec soin la température et la densité de chaque cuve. Les parties solides du raisin - peaux, rafles et pépins - remontent à la surface du vin pour former le "chapeau" de marc. La macération sera plus ou moins longue en fonction du type de vin rouge recherché. Ainsi, elle sera de quelques jours pour un vin primeur à caractère souple et peu tannique. Elle peut atteindre deux à trois semaines, et plus pour des vins rouges colorés et charpentés destinés à une longue garde. Afin de favoriser la diffusion des matières colorantes et des tanins dans le jus, on effectue plusieurs remontages qui consistent à pomper du jus dans la partie inférieure de la cuve pour arroser le chapeau de marc, permettant ainsi d'homogénéiser la cuve et de favoriser la macération.

■ La fermentation alcoolique est déclenchée soit spontanément par les levures qui se trouvent dans les peaux, soit par des levures sélectionnées en laboratoire. En fonction du type de vin désiré, on peut jouer sur trois paramètres principaux : Température de fermentation, Durée de macération (le moût séjourne en cuve de 36 heures à 4 semaines selon le type de vin voulu) et la fréquence des remontages ou pigeages.

■ Pour mettre fin à la macération, on écoule la cuve, c'est-à-dire, on sépare par gravité le vin du marc (parties solides imprégnées de vin). Le vin écoulé est dit "vin de goutte". Le marc sera ensuite pressé pour donner le "vin de presse" plus riche en tanins et en couleur. Le vin de presse et le vin de goutte subissent -séparément, sauf exception- la fermentation malolactique, indispensable pour réduire l'acidité des rouges. Puis on réincorpore éventuellement une partie du vin de presse, selon des critères analytiques et gustatifs.

■ Enfin viens l'élevage, partie importante dans l'évolution du vin.



■ **La Macération carbonique** : C'est en une fermentation initiale en présence de gaz carbonique. On met en cuve des grappes complètes, non foulées. Les raisins y subissent alors des modifications biochimiques internes sous l'action d'enzymes (les levures, aérobies, ne peuvent pas intervenir). Après quelques jours de cuvaison, on constate l'apparition d'un à deux degrés d'alcool, une légère diffusion dans la pulpe des matières colorantes de la pellicule, et la formation de produits secondaires tels que le glycérol, ainsi que de certains composants aromatiques. On procède alors au pressurage et à la fermentation alcoolique comme d'habitude. Cette méthode produit des vins légers, fruités, dont elle préserve bien les arômes primaires. Ce sont des vins souples, peu tanniques, à consommer jeunes. Mais dans certaines conditions -macération longue (10 à 18 jours) et température de fermentation élevée (30°C)- on obtient un vin qui peut se conserver plusieurs années. Cette variante est de plus en plus pratiquée en Languedoc, et dans les Côtes du Rhône méridionales.

3° Qu'est ce que l'élevage ?

■ Ce sont les soins apportés au vin après la fermentation et jusqu'à la mise en bouteilles, pour le stabiliser et le conduire à une qualité optimale. L'élevage permet de clarifier le vin (filtrage, collage avec l'aide d'un coagulant ou soutirage). L'élevage peut se faire en cuve ou en barrique.

■ **La micro oxygénation** : Technique assez récente, elle consiste à apporter régulièrement de l'oxygène avec l'aide d'une céramique poreuse alimentée par de l'oxygène comprimé. Il faut faire attention à ne pas sur oxygéner les vins et par conséquent les fragiliser. Elle va permettre d'assouplir la structure et va donner du gras à des vins originellement très tannique, ce qui les rend agréables à boire dès leur jeunesse. Elle permet aussi d'éviter l'apparition de mauvaises odeurs lors de l'élevage sur lies. Cette technique peut être utilisée avec celle des copeaux de chêne.

■ **L'élevage en barrique** : Pratique qui connaît un regain d'intérêt avec l'avènement de l'œnologie moderne. Elle peut, si elle n'est pas utilisée avec raison, dégrader le vin en lui donnant un goût dit de « planche » caractérisé par une sécheresse en bouche fort désagréable. D'ailleurs, peu après l'entonnage, le vin va passer par une étape essentielle appelée la « prise de bois » et durant laquelle il sera très asséchant tant les tanins du bois auront infusé dans le vin. Si le vin est trop léger il conservera ce défaut même après une longue garde. Mais bien heureusement, dans la plupart des cas, cette astringence va s'atténuer avec le temps et le vin s'arrondira pour être prêt à la dégustation en général après 12 à 18 mois de vieillissement en fût. L'élevage en barrique de chêne va conduire à une évolution et un vieillissement typique du vin. Ainsi le vin élevé en fûts va développer des notes de vanille, de noix de coco, de bois frais. Mais également des arômes torréfiés ou fumés, de café, de cacao ou de pain grillé. Cette dernière famille d'arômes est due à la chauffe de la barrique lors de sa fabrication. De là à en faire un débat idéologique, il n'y avait qu'un pas et certains viticulteurs s'élèvent haut et fort contre cette pratique qu'ils considèrent comme de l'« aromatisation » qui uniformiserait le vin. On peut dire, pour rester consensuel, que le vin doit toujours conserver son équilibre et donc que cette pratique doit être bien raisonnée et maîtrisée.

4° Les accords mets et vins et le service du vin rouge :

■ Les protéines de la viande se marient aux tanins d'un vin rouge pour les fondre. Les viandes rouges grillées sont destinées à des vins rouges corsés et tanniques de type Médoc, Sud Ouest ou bien encore Corse. Pour ce qui est des viandes rouges en sauce, hormis le vin à la base duquel a été réalisé la sauce, privilégier des vins plus généreux comme certains Cotes du Rhône ou bien encore certains vins étrangers. Le plateau de fromages sera plus difficile à associer avec des vins, tant il y a de fromages différents et par conséquent d'accords différents. Les pâtes pressées cuites sont les meilleurs amis des vins rouges, les pâtes pressées non cuites se marient avec des vins rouges jeunes, avec un certain côté rustique. Attention avec les pâtes molles à croûte fleurie et les pâtes molles à croûtes lavées, l'accord sera dur...

■ Les vins rouges se servent généralement chambrés soit à 18° C qui était la température de la chambre au 18^{ème} siècle. Pour des vins plus légers comme ceux à base de pinot noir, il est possible de descendre un peu la température.

■ Pour certains vins comme des vins puissants ou âgés, il est préférable de les ouvrir à l'avance ou de les carafer. Attention pour certaines appellations, il peut rester un léger dépôt au fond de la bouteille (cela dépend un peu du mode de vinification), dans ce cas là, il est préférable de carafer le vin.

■ Certains vins peuvent avoir un potentiel de garde assez élevé (cela dépend bien entendu de l'appellation). Attention toutefois à la conservation de votre vin, le vin aime la constance et attention également au point faible de la bouteille qui est le bouchon. Ceux-ci ont une durée de vie de 20 ans maximum.... Après vous prenez des risques.

5° 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 producteurs.

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.

■ Il aurait mérité de vieillir un peu.

■ La vanille, les aromes toastés, il est passé en fût.