



La cave

Les vendanges et la fameuse entrée de vendange, passage de témoin entre la vigne et la cave. À vins différents, méthodes différentes. Que le raisin soit rouge ou blanc, son jus sera blanc. Ce qui change, c'est la peau, celle du raisin rouge contient la couleur et les tanins. Ainsi, le raisin blanc donne seulement du blanc alors que le raisin rouge, en fonction de l'extraction de la peau, peut donner un blanc, un rosé ou un rouge. Le champagne nous le prouve, il est blanc et est pourtant réalisé avec les cépages Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay, soit deux raisins rouges et un blanc. La mention blanc de blancs indique si un champagne est fait avec un raisin blanc.

Le blanc

Le travail du blanc commence par un pressurage qui permet de récupérer le jus et ainsi d'ôter la peau du raisin qui deviendra le marc. Ce jus trouble doit être éclairci avant la fermentation. L'idée est de séparer le jus clair des bourbes composées de particules solides. La séparation se fait selon la méthode classique qui consiste à laisser les bourbes se déposer au fond de la cuve par gravité. Cette opération dure environ un jour. Un départ en fermentation, ce jour-là, serait malvenu car celle-ci par son activité met en mouvement le moût et rend la déposition des particules impossible. Le jus clair est ainsi récupéré et prêt à partir en fermentation et les bourbes seront filtrées avant de retrouver le jus clair.

Le rouge

Les raisins sont éraflés et foulés, opération consistant respectivement à séparer la rafle des grains et à fendre la peau du raisin. Le jus et les peaux vont macérer en même temps que la fermentation alcoolique. Ce temps va varier en fonction de l'extraction que nous allons vouloir ou pouvoir faire en fonction du type de vin souhaité et de la qualité du raisin, en général entre une et deux semaines. Pendant la macération, les peaux vont former un chapeau flottant au dessus du jus. Celui-ci va être régulièrement cassé ou mouillé avec le jus de manière à garder un contact important entre le jus et les peaux. Une fois satisfait de l'extraction, la macération va être arrêtée simplement en ôtant le futur marc, une grande partie du jus va être récupérée en s'écoulant, le vin de goutte, et le reste va être pressé, le vin de presse.

Le rosé

Le rosé demande une extraction légère, pour ce faire il existe plusieurs solutions. Un pressurage direct de la vendange permet déjà d'obtenir un vin rosé. Dans le cas d'un blanc obtenu à partir d'un raisin rouge, une vendange très soignée en caissette, un pressurage doux et la séparation des jus des différentes étapes de pressurage permettent d'obtenir un jus blanc. Dans des conditions normales de vendanges, le jus est rosé à la sortie du pressoir. L'autre solution est la saignée. On tire une partie du jus d'une macération de vin rouge pour obtenir un jus rosé. L'autre avantage de cette méthode est d'augmenter la proportion de peau dans la macération et ainsi obtenir plus d'extraction. Le jus va être ensuite vinifié comme un blanc.

Fermentation malolactique

A ce stade le blanc, le rosé et le rouge reprennent un tracé plus commun. Une fois les fermentations alcooliques terminées, ils vont effectuer la fermentation malolactique qui va transformer l'acide malique en acide lactique. Ce dernier étant moins fort, le résultat est une baisse de l'acidité et aussi un changement gustatif.

Le froid

Les vins sont refroidis de manière à précipiter l'acide tartrique. Opération plus esthétique qu'obligatoire. Si celui-ci n'est pas complètement réalisé en cave, de petits cristaux peuvent se retrouver au fond de la bouteille. Au delà de l'esthétique, il entraîne tout de même une petite baisse de l'acidité du vin. Un froid complet demande de maintenir pendant un mois les vins à quatre degrés Celsius ... si les fermentations traînent et que l'hiver ne dure qu'un temps, le froid devient difficile à réaliser sans une débauche d'énergie en climatisation, quelques cristaux semblent préférable à cette solution. Le vin a fini ces grandes transformations, il est prêt à être mis en bouteille mais peut encore être conservé en cave et élevé.

L'élevage

L'opération consiste à garder le vin dans un contenant qui l'impacte. Nous travaillons avec deux types de contenant, la barrique et le foudre. La barrique est un fût de chêne de deux cent vingt cinq litres renouvelé régulièrement de manière à réaliser un apport gustatif au vin. Le bois permet aussi par sa perméabilité à l'air d'apporter un peu d'oxygène au vin, ceci lui permet d'évoluer. Le foudre est le grand frère de la barrique, sa contenance n'est pas définie. Nous utilisons des foudres de trois mille litres, ceux-ci sont quasi immortels et n'ont pas ou peu d'apport gustatif au vin, ils lui permettent d'évoluer grâce à la perméabilité à l'air du tonneau.



DOMAINE DE
LA DEVINIÈRE

Willy & Camille Cretegy | vigneron-encaveurs