

DE LA VIGNE AU VERRE

Lisez le texte suivant :

Comment se transforme le raisin depuis le cep jusqu'au verre ? Voici les différentes phases du cycle: vinification, assemblage et élevage.

Quand la vendange est terminée, les raisins sont triés avant d'être vinifiés. La vinification est l'opération qui permet de transformer le raisin en vin. Elle se déroule en plusieurs étapes : l'égrappage, pour séparer les grains de raisins de leur tige (la rafle) ; le foulage, pour faire éclater les raisins qui libèrent le jus ; alors commence la fermentation alcoolique, réalisée en cuve, c'est-à-dire le sucre est transformé en alcool ; la macération qui se produit en même temps que la fermentation et qui dure de quelques heures à trois semaines, selon le type de vin. La macération détermine la couleur, plus ou moins intense, et le caractère tannique du vin. Après la fermentation et la macération, vient l'écoulage, c'est-à-dire, qu'on recueille le vin clair. Le marc qui reste au fond de la cuve, est soumis au pressurage.

L'assemblage est pratiqué après la fermentation et la macération. C'est le moment le plus décisif. Le maître de chai, l'œnologue, le propriétaire vont marier les moûts (vins jeunes) obtenus de plusieurs cépages. C'est ainsi que l'enfant est né !

L'élevage s'effectue en cuve ou en fût de chêne : on élimine la lie (les résidus) et une partie du gaz carbonique dissous. Dans le cas des grands vins, l'élevage peut durer de 2 à 3 ans. Il se fait en barrique de chêne.

Ensuite la mise en bouteille est le début d'un cycle de vie qui va de la maturation à l'apogée et au déclin.

... UNE FOIS DANS LE VERRE... DÉGUSTONS-LE

L'art de la dégustation ne s'improvise pas. Il faut suivre des règles. La dégustation d'un vin est une analyse sensorielle : la vue, l'odorat et le goût entrent en jeu.

- La vue analyse la « robe » du vin : sa limpidité, sa teinte, ses nuances.
- L'odorat définit le « nez » du vin : son bouquet. D'abord il faut oxygéner le vin et ensuite on le respire. Le vin dégage des odeurs fruitées, végétales, florales, balsamiques ou chimiques.
- Le goût analyse la saveur du vin. C'est la « mise en bouche » qui détecte les saveurs sucrées, salées, acides....