



Actualité du vin

Cérès ect... sur le terrain : Vinification du vin blanc 2015 en Bourgogne



Par : Vin Social Club
date de publication: mercredi 07 Oct 2015



Valéria (Cérès etc...) poursuit son parcours en immersion en Bourgogne et partage avec nous son expérience sur le thème de la vinification du vin blanc pour notre plus grand plaisir. Le millésime 2015 en Bourgogne nous promet de belles choses à venir...

Vendanges 2015 en Bourgogne : la vinification du vin blanc

Pour ma sixième vendange, j'ai rejoint cette année l'équipe du Domaine Michel Mallard et Fils à Ladoix-Serrigny en Bourgogne. Fascinée par la transformation du raisin en vin, c'est tout naturellement en cuverie que je prends mes quartiers pour le prochain mois à venir.

Dans les vignes, les vendangeurs sont à l'œuvre. Excitation et impatience m'animent alors que je guette l'arrivée des premières caisses de ce nouveau millésime 2015. Ça y est... Le Ladoix 1er Cru Les Gréchons pointe ses grappes dorées, fermes et juteuses. Le pressoir pneumatique s'empresse de les avaler pour les dégorger de leur nectar. Cette étape, certes bruyante, est également cruciale pour obtenir un moût d'une excellente qualité. Les baies sont pressées délicatement les unes contre



les autres et le jus est dégusté, comparé, re-dégusté tout au long de son écoulement. Il est en effet primordial de stopper le pressurage avant l'extraction des constituants végétaux et amers du raisin.

Aparté : 9h36, c'est l'heure du casse-croûte. Le pain accompagne rillettes, pâté, saucisson, andouille, hareng, fromage, chocolat... La limonade se mélange à la bière... bref, l'endurance est de mise pendant les vendanges !!

Le moût de ce Chardonnay, d'une exceptionnelle concentration en sucre, est ensuite acheminé dans une cuve inox pour un débourbage. Terme éloquent qui traduit le dépôt des bourbes via l'action de la gravité. Objectif : obtenir un jus clarifié mais contenant encore des lies fines nécessaires à la fermentation alcoolique. 24 heures plus tard... Le suc, lavé et nettoyé de ses impuretés, est transféré dans une nouvelle cuve pour amorcer sa fermentation alcoolique.

Au Domaine Michel Mallard et Fils, rien n'est ajouté : ni soufre ni levures. Un pari risqué et courageux permettant d'élaborer des vins au plus près de leurs terroirs.

En milieu de fermentation, les jus sont entonnés en cave dans un environnement confiné et chauffé. Les fûts bullent, moussent et crépitent, les levures s'activent. L'air devient de plus en plus irrespirable, saturé de gaz carbonique. La fermentation bâtit son plein « WwoOUuaaAhh ça mord !!! ». Quelques jours suffisent pour que la totalité des sucres se transforment en alcool. Le jus de raisin s'est métamorphosé en vin.

À suivre...

