

Durant cette saison, nous nous sommes intéressés à trois vignobles étrangers : Valais en Suisse, Géorgie et Dão au Portugal.

Le cours sur la Géorgie qui fait suite à celui de la Bulgarie l'an dernier, a permis de mettre en évidence l'ancienneté des vignobles situés autour de la mer Noire et les influences multiples qu'a subi ce pays au travers des différents peuples qui l'ont conquis. L'acidité et la structure tannique du cépage Sapéravi ont pu surprendre, ainsi que le mode de vinification en qevri.

Durant le cours sur les vins du Valais, on a découvert, un attachement très fort des Suisses à leurs vins, une grande diversité de cépages blancs et une qualité tout à fait intéressante.

Le cours sur le Dão, a permis de découvrir une histoire riche, très liée à la religion et à la période des grandes découvertes. Le rôle des Anglais sur le développement de la ville de Porto et le lien fort avec l'Angola a été mis en avant. Au niveau de la dégustation, l'idée était de comprendre l'influence du vigneron sur le goût final du vin. La majeure partie des groupes a pu tester la différence entre un vin conventionnel destiné à la restauration et un vin naturel.

Durant le cours sur l'assemblage, on a repris les grandes étapes de l'élaboration d'un vin rouge de la vendange à la mise en bouteille et on a élaboré deux assemblages, un sur le fruit, un sur la puissance.

Lors des cours sur les vins de Pomerol et celui de l'assemblage nous avons étudié plus en détail les caractéristique du merlot.

Les cours sur les vins du Roussillon et de Cornas ont permis de mettre en évidence deux cépages rouges à la personnalité affirmée : le grenache noir et la syrah.

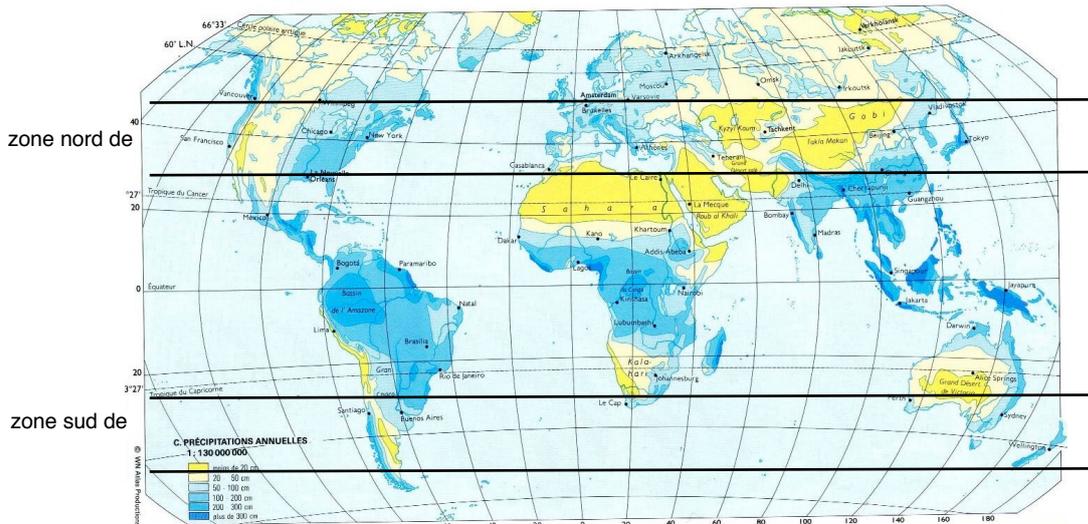
Le cours sur les vins de Gascogne, a montré une histoire riche et des vins d'une qualité plus que satisfaisante. Nous avons étudié plus en détail le gros manseng.

Vous trouverez ci-dessous des fiches pour vous aider dans vos révisions, il suffit de bien les lire et de les mémoriser pour pouvoir répondre aux questions que je vais vous poser le jour J. Pour la dégustation à l'aveugle c'est plus difficile car il n'est pas si simple de bien reconnaître un cépage, mais peu importe, l'idée c'est de chercher et d'échanger son point de vue avec ses voisins.

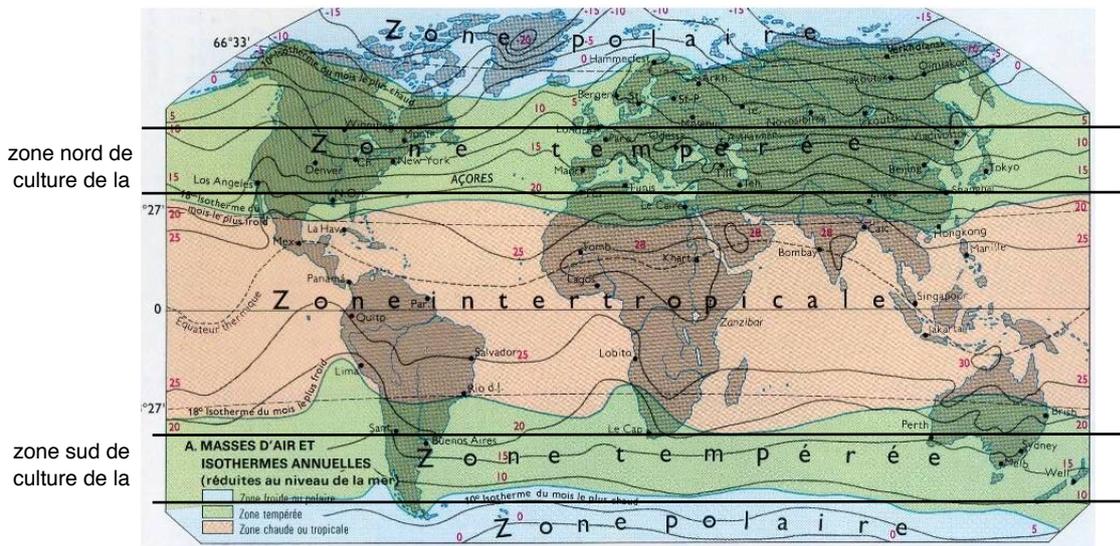
1. Géographie :

Il faudra pouvoir expliquer en quoi la situation géographique influence la notoriété des régions viticoles.

Cause	Effet
Latitude et altitude	La vigne ne peut pousser qu'aux latitudes qui présentent un climat tempéré. C'est à dire entre le 30° et 50° parallèle nord et le 15 et 45° parallèle sud
Localisation dans le pays	La proximité d'une grande ville favorise le développement d'un vignoble. Si la ville est prospère et le climat adapté, des vins hauts de gamme y seront produits. Si la ville est ouvrière c'est du vin d'entrée de gamme qui sera favorisé.
Proximité d'une voie d'eau navigable	Sans la proximité (moins de 30 km) d'une voie d'eau navigable, il y avait très peu de chance que la notoriété d'un vin dépasse le département ou la région, car il y avait fort peu de chance qu'une ville puissante se développe. Observez bien où se situent les grands vignobles de France.
Localisation dans le monde	La proximité de l'océan Atlantique et de pays consommateurs et non producteurs, favorise l'expansion du commerce du vin d'un pays producteur. La proximité avec la mer Méditerranée, la mer noire ou la mer Caspienne n'est plus un atout majeur dès le début du Moyen-Age.
Localisation dans le monde	La localisation dans le monde favorise certaines religions. Les religions musulmanes limitent l'expansion de la vigne à vin sur l'ensemble des pays concernés sauf en cas de colonisation (Magreb). Les religions catholiques, anglicanes et protestantes favorisent la production et le commerce du vin.
Accessibilité par les océans	La possibilité d'une colonisation rapide en bord de côte ont favorisé l'expansion des vignobles des colons issus de pays non producteurs (Anglais, Hollandais). Les vignobles du nouveau Monde sont rarement très enfoncés dans les terres, mais à proximité d'un port.
Géographie favorable à la vigne	Les colons issus de pays producteurs de vins (Portugal, Espagne) ont volontairement limité le développement de vins dans leurs colonies. C'est l'accès à l'indépendance et la fin des dictatures qui favorisent l'expansion viticole via des investisseurs étrangers déjà puissants dans le monde du vin.
Localisation dans le monde	La présence de chaînes de montagne au sein d'un pays, entravant les transports, limite le développement du commerce et de la viticulture
Localisation dans le monde	Les régions viticoles pauvres, peu industrialisées, induisant des mouvements massifs de déplacement de population entraînent l'expansion de nouvelles régions viticoles et une conservation d'un lien étroit avec le vignoble d'origine (viticulteurs du Languedoc-Roussillon, Pieds-noirs, Portugais).
Localisation dans le monde	La proximité avec le bloc soviétique, ou le lien étroit avec la religion catholique en Europe au XX ^e siècle, peut avoir des conséquences sur les types de gouvernement, de type autoritaire (Portugal), qui aura une très forte influence sur le mode de production des vins. Dans le cas de la Géorgie et du Portugal le travail coopératif, non qualitatif sera imposé.



précipitations annuelles mondiales



masses d'air et isothermes annuelles

2. Histoire

Voici les dates à retenir pour cette année :

Dates	Cause	Effet
6000 ans av. J.C puis Antiquité	Géorgie	La vigne est très étroitement liée à la mer Noire puis se déplace vers le bassin méditerranée. Traces de vinifications très anciennes en Géorgie (-6000 av. J.C.). La culture de la vigne est intimement liée au quotidien des habitants, elle est associée à la culture de l'olivier. Des dieux, des cérémonies sont attachées à la consommation de vins. Les Grecs font sortir la vigne du bassin méditerranéen, Les Romains la répandent dans leur empire. 2000 ans av. J.C, vignoble sur la région qui deviendra le Portugal.
XV au XVIII ^e siècle	Grandes découvertes Colonisation	Au Portugal, dès le XV ^e siècle, puis en Gascogne et à Bordeaux, on plante beaucoup de vigne afin de produire du vin qui sera transporté sur les navires.
1709	Grand gel	Plantation effrénée de vignes en France car le prix du vin augmente après le grand gel et rapporte plus que les céréales. Le vin de Cornas peut emprunter la Loire pour remonter vers Paris.
XVIII ^e siècle	Augmentation taille des villes en France	Production de vin d'entrée de gamme pour le peuple qui désire en boire tous les jours. Concurrence entre les deux modes de production : vin d'élite et vin du peuple. les cépages gros producteurs se développent (gamay, carignan)
1870	Ligne de train Sète/ Paris	Les vins du Midi sont livrés en grande quantité et à très bas prix à Paris, dans le nord du pays et vers Bordeaux. Il n'y a jamais eu autant de vigne en France, on est proche des 3 millions d'hectares. Il en reste 0,75 million aujourd'hui.
1870-1900	Phylloxéra	Les replantations se font en France sur un nombre limités de cépages. Le vignoble du Dão se développe sous la demande en vin des négociants français. La Géorgie, la Suisse et le Portugal conservent un grand nombre de vieux cépages car il y a peu d'enjeu autour du commerce du vin par rapport à la France.
1933/1960	Coopération Négoce	En France, la coopération émerge après les crises viticoles de la fin du XIX ^e et du début du XX ^e siècle, suite à la baisse de la demande en vin de la part des négociants qui se sont tournés vers des productions protégées du phylloxéra puis moins chères (Algérie, Italie, Espagne). En parallèle, mise en place des AOC pour se protéger contre les fraudes. Le négoce bordelais et languedocien voit leur image très altérée, celle du négoce du Rhône, de Bourgogne et de Champagne résiste.
1926/1970	Dictature de Salazar au Portugal	Au Portugal, Salazar impose la coopération afin de faire redémarrer la production viticole.
1921-1991	Rattachement à l'URSS	Le vignoble Géorgien se tourne vers une production de vin de masse en direction des pays de l'URSS, au sein de grandes unités de productions collectivistes.
1934-1967	Jean-Louis Gambert de Loches Personnalité héroïque de la coopération	Initiateur et membre très actif de la cave coopérative de Tain l'Hermitage, Jean-Louis Gambert de Loches donne ses terres en héritage à la coopérative à son décès, lui assurant une réelle autonomie face au négoce et aux aléas climatiques et commerciaux.

2. Œnologie : Vinification et assemblage

Les différentes étapes allant de la vendange à la mise en bouteille

1. Vendange
2. Transport
3. Tri

4. Éraflage (on ne conserve que les bays de raisin, les rafles sont retirés)
5. **Foulage** (appuyer doucement sur les raisins pour faire sortir le jus)

6. Encuvage/ Début Cuvaison
7. Levurage (ajout de levures du commerce, facultatif)
8. **Fermentation alcoolique** (remontage à l'air + contrôle T°C)
9. Macération (pigeage + remontage+ contrôlée T°C)

- 10.Écoulage/Vin de coule (on met le vin de coule à part)
- 11.Décuvage marc (le sortir de la cuve)
- 12.**Pressurage** (on récupère le vin contenu dans le marc qui contient les peaux fermentés)
- 13.Vin de presse (vin issu du pressurage du marc)

- 14.**Transformation malolactique** (acide malique transformé en acide lactique par bactéries)
- 15.Soutirage (on déplace le vin dans un autre contenant en laissant les bactéries dans le fond)
- 16.Sulfitage (pour bloquer activité bactéries lactiques)

- 17.Élevage (le vin va se clarifier, acquérir de nouveau arômes, perdre son gaz carbonique)
- 18.**Assemblage** (création des cuvées en fonction des lots disponibles)
- 19.Sulfitage (pour bloquer bactéries acétiques)
- 20.Ouillage (refaire plein du contenant)

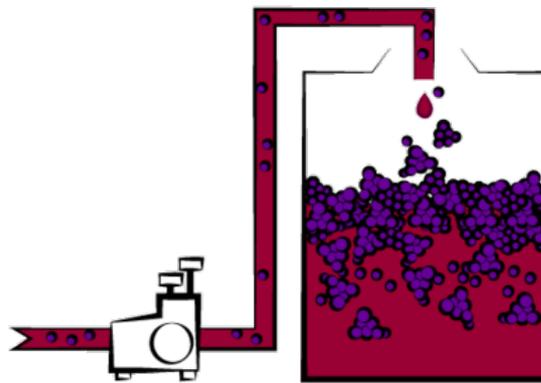
- 21.Passage au froid (clarification + précipitation tartrique)
- 22.Collage (clarification avec blanc d'œuf)
- 23.Filtration
- 24.Mise en bouteille (avec ou sans sulfitage)

La cuvaison

Le raisin doit arriver foulé et éraflé dans la cuve de vinification. C'est le mode de vinification le plus courant, il est utilisé pour faire des vins rouges légers à charpentés. Tous les vins subiront une fermentation alcoolique qui devront aboutir à l'assèchement complet des sucres (<2g/l), mais en fonction du vin à obtenir les modes de macération vont varier, quant à leur durée, leur température, leur aération et l'intensité de l'extraction.

L'encuvage consiste à introduire de la vendange foulée et éraflée dans la cuve. La cuvaison se termine à l'écoulage, elle comprend les phases de macération et de fermentation alcoolique.

Cuvaison vin rouge = macération + fermentation alcoolique



*Encuvage de raisin rouge
Ici on ne devrait voir que des grains et pas des
grappes, après le passage par l'éraffleur...*

Le levurage

Selon les choix du vigneron, un levurage commercial peut être envisagé. Dans ce cas-là, il nécessite une réhydratation des levures selon les conseils donnés pour la levure choisie. En général on les réhydrate avec de l'eau tiède sucrée puis quand elles sont bien actives, on les incorpore dans du moût placé dans un cuvon. Une fois que le moût est en pleine fermentation, il sert de pied de cuve, on l'incorpore alors dans la cuve au cours d'un remontage.

La fermentation alcoolique

C'est la phase de transformation des sucres en alcool par les levures. Les vins rouges contiennent de 11% à 15% alc.vol/l. Les levures apportent de nombreux autres composés que l'alcool. Les arômes formés au cours de la fermentation sont appelés arômes fermentaires : ce sont par exemple les arômes de levures de boulanger, de brioche apportés par les levures mais également d'autres types d'arômes formés : certaines levures font favoriser l'expression des arômes fruités (framboise dans le Beaujolais, fruits exotiques dans le sauvignon...). La totalité des sucres sont transformés en alcool (Les sucres doivent être inférieurs à 2g/l). Les levures pour se développer ont besoin d'oxygène et d'une température comprise entre 20 et 28°C. Pour incorporer de l'oxygène on fait des remontages à l'air. Pour contrôler les températures, les chais sont équipés de groupe de froid.

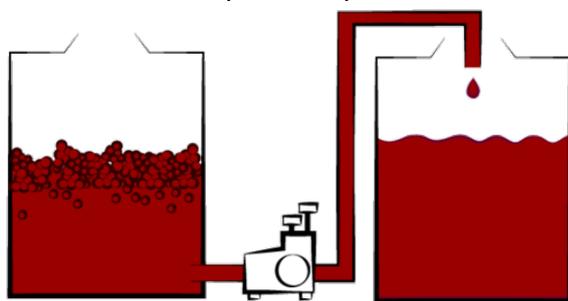
Macération

L'objectif de la vinification en rouge est de récupérer une quantité plus ou moins importante de polyphénols (tanins + anthocyanes) et d'arômes. La macération débute dès que les raisins sont foulés, c'est à dire que les peaux laissent diffuser leur composés dans le jus.

Les tanins des pépins et des pellicules sont difficilement extractibles. Afin de récupérer ces composés il est utile de bien comprendre comment ils se diffusent dans le moût. Les opérations mécaniques, comme l'éraflage, le foulage, le pompage, entraîne une libération des composés contenus dans la pellicule dans le jus. Plus le raisin sera mûr, plus l'extraction sera importante. Les anthocyanes (pigments donnant la couleur rouge) sont extraites rapidement car elles sont solubles dans l'eau et dans l'éthanol. Au bout de 8 jours, si l'homogénéisation entre les parties solides et liquides est bien réalisée, on extrait la couleur. Les tanins sont solubles à l'éthanol, si l'on désire obtenir un vin tannique, il faudra donc faire durer plus longtemps la macération, celle-ci pouvant durer jusqu'à 5 à 6 semaines dans le cas de certaines cuvées.

Écoulage

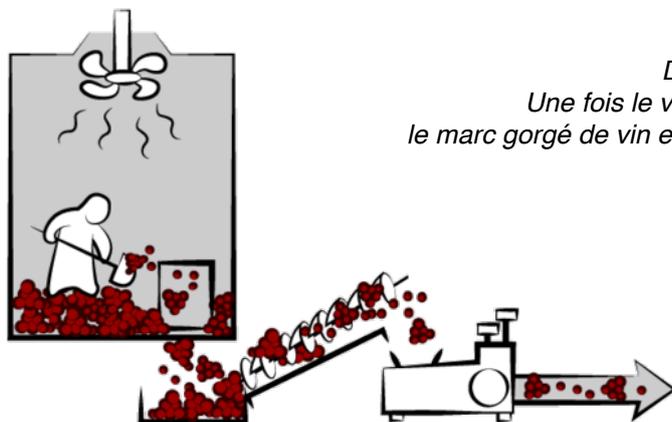
Une fois la décision prise d'arrêter la macération on va découper. L'écoulage consiste en l'écoulement par gravité du vin nouveau que l'on envoie directement dans une nouvelle cuve. Il suffit de le laisser s'écouler par gravité puis de le transférer via une pompe dans une nouvelle cuve sans aucun sulfitage. Le vin de coule représente environ 85% du volume total obtenu et le vin de presse sera donc d'environ 15%. En vue de la réalisation de la fermentation malolactique, il est préférable que le vin nouveau soit encore à une température proche de 20°C quand on l'écoule.



*Écoulage
on récupère le vin de coule
que l'on met dans une nouvelle cuve sans les peaux et les pépins*

Décuvage :

Une fois le vin écoulé, seul le marc va rester au fond de la cuve. C'est alors la phase du décuvage. Le marc va être mis dans le pressoir de différentes façons, l'idée étant encore de triturer le moins possible les parties solides. Le marc contient encore du vin nouveau qui s'écoule naturellement et qui va être envoyé directement dans la cuve où a été placé le vin de coule. Le vin de presse obtenu par pression sur le marc va lui être envoyé dans une cuve spéciale car c'est un vin qui est plus chargé en particules diverses, qui est plus tannique, plus amer et il est préférable de le laisser décanter dans un premier temps.



*Décuvage
Une fois le vin de coule récupéré
le marc gorgé de vin est transporté jusqu'au pressoir.*

Pressurage

Les peaux gorgées de vin (le marc) sont mis dans le pressoir, puis le pressurage va débuter. Les vins de chaque pressée sont séparés car ils présentent des qualités différentes. La première pressée est d'une qualité supérieure à celle qui suit et les dernières sont impropres à faire un vin qualitatif.

Vin de coule = Plus fin, moins tannique, plus alcoolisé, moins sucré, moins acide, moins coloré, moins de présence d'acidité volatile.

Vin de presse = plus tannique, plus amer, goûts herbacés plus fréquents, plus sucré, plus acide, plus coloré, plus d'acidité volatile, moins alcoolisé.

La transformation malolactique

Le vin de coule et de presse sont placés dans des cuves séparés. On évite de les sulfiter et de trop les manipuler afin que la transformation malolactique puisse s'enclencher. Les vins rouges doivent avoir terminés leur fermentation malolactique pour pouvoir être commercialisés. C'est donc un point très important de la vinification. La fermentation malolactique est une désacidification naturelle du vin par transformation de l'acide malique en acide lactique par des bactéries lactiques.



L'assemblage

L'assemblage est l'opération qui consiste à assembler les différents lots de vins disponibles dans le chai afin d'établir sa gamme de produits. Il se réalise souvent à partir du mois de février quand les vins ont commencé à se dépouiller d'un peu de leurs lies grossières. Il y a souvent plusieurs phases d'assemblages. Il est possible de faire un assemblage avant de mettre les vins en barrique. Après un vieillissement plus ou moins long en barrique, un nouvel assemblage sera réalisé pour remettre ensemble une partie ou la totalité des vins passés en fût. Ils pourront être associés à d'autres vins élevés en cuve. Il est fréquent d'élever les cépages séparément, mais cela dépend de ce que cherche le vigneron. L'assemblage entraîne une aération des vins et le soutirage des cuves assemblées.

Soutirage

C'est une opération qui consiste à séparer le vin clair des dépôts qui se forment au fond et sur les parois des contenants durant l'élevage. Le soutirage s'effectue par gravité, on siphonne le liquide clair qui se situe au-dessus de la partie à éliminer, car plus dense, et avec une pompe on envoie le vin dans un nouveau contenant. Le nombre de soutirages varie en fonction du type de vin et de sa durée de conservation en cuve ou en barrique.

Sulfitage

Le sulfite (SO_2 = dioxyde de soufre) peut être ajouté à différents moments afin de protéger le vin en particulier contre les bactéries, les oxydations et les enzymes oxydasiques. Une dose maximale est imposée car le dioxyde est un produit toxique à haute dose.

Ouillage

C'est l'opération qui consiste à remplir les fûts qui se sont vidés partiellement pour une cause quelconque. Elle a pour but de protéger le vin des risques de piqûre acétique en surface et d'oxydation non désirée. Les contenants non ouillés sont plus instables et consomment plus de SO_2 libre. Le vin qui disparaît par évaporation s'appelle la consume.

Elevage

L'élevage permet aux lies grossières du vin de se déposer. Le vin se clarifie naturellement et lentement. Le vin sera soutiré régulièrement afin de retirer les lies indésirables des contenants. Le soutirage apporte également une aération qui limite les phénomènes de réduction. Les soutirages sont réalisés à différents moments de l'élevage en fonction des besoins. L'élevage induit une diminution de l'astringence, une perte d'acidité par précipitation de l'acide tartrique, une modification des arômes avec la formation des arômes tertiaires (le bouquet). Sa durée est variable. Dans la majorité des cuvées, l'élevage dure entre 6 et 18 mois avant la mise en bouteille.

Passage au froid

L'acide tartrique est instable dans le vin. Il précipite lorsque la température refroidit. Afin d'éviter les dépôts en bouteille, avant la mise en bouteille on vérifie si le vin a besoin d'être passé au froid afin de diminuer l'instabilité du vin face au froid.

Collage

Afin de rendre le vin plus clair et/ou plus stable, un collage est fréquemment réalisé. La colle qui peut être d'origine animale, végétale ou minérale a pour fonction de fixer les impuretés présentes dans les vins, puis par gravité la colle chargée d'impuretés descend au fond du contenant. Il suffira ensuite de réaliser un soutirage au-dessus de la colle et on obtiendra du vin clair.

Filtration

Afin de rendre le vin plus stable, une filtration plus ou moins fine pourra être réalisée sur le vin.

Mise en bouteille

Au moment de la mise en bouteille, un sulfitage est souvent réalisé afin de protéger le vin contre les bactéries et l'oxydation.

3. Reconnaissance des cépages

cépage	Caractéristiques	cours traitant du cépage
Grenache noir	La couleur est assez claire, se tuilant rapidement. Arômes de raisins secs et/ou de cerise à l'alcool, notes épicées, structure ronde, peu d'acidité, amertume prononcée rappelant le chocolat noir, alcool très présent, tanins plus ou moins fins, bouche rappelant chocolat mon chéri (sans sucre!).	Roussillon
Syrah	La couleur est foncée et violacée. Un nez souvent bien ouvert et complexe. Arômes de cuir, de réduit, fruité, tabac roux, épices (cannelle, poivre), de miel, de violette. Structure ronde, longue, amère. Alcool chaleur mais non excessif.	Roussillon Cornas
Merlot	La teinte est rouge cerise. Un nez plus ou moins ouvert sur des arômes de fruits rouges à l'alcool, de réglisse, de caramel et de poivre. L'attaque est fondue, la structure est généreuse en alcool, ronde à charpentée avec des tanins plus ou moins fins et des arômes de réglisse assez présent accompagné de notes de fruits rouges. Le merlot est souvent assemblé aux cabernets et élevés en fût de chêne.	Pomerol, Bergerac
Cabernet Sauvignon	La robe est rouge violacée à rouge cerise. Le nez est moyennement ouvert sur des arômes de cassis et des notes herbacées en année froide. En bouche, l'attaque est vive, la structure est chaleureuse, bien charpentée. Le vin est souvent passé en fût de chêne est toujours assemblé au merlot.	Bergerac
Saperavi	Les vignes de saperavi occupent la majeure partie du vignoble de Kakheti. Des vins rouges de très grande qualité sont élaborés à partir de ce cépage. Les vins produits sont de couleur rouge-foncé et peuvent subir un vieillissement prolongé. Il est riche en alcool, donne des vins charpentés, vifs et plus ou moins fruités. Il est utilisé seul ou en assemblage. Des vins naturellement mi-doux tels que Kindzmarauli, Akhasheni et Napareuli sont faits à partir de cette variété.	
Touriga nacional	Le touriga nacional a une teinte rouge violacée foncée. Il est plus ou moins ouvert sur des notes de fruits rouges, d'épices et de notes mentholées. En bouche il est vif, à la structure généreuse, rond à charpenté avec des tanins plus ou moins fins et un fruit intéressant. On a l'impression que le vin crisse en fin de bouche (sol granitique)	
Savagnin	le Savagnin Blanc est actuellement en forte progression dans le Valais romand. Son vin offre une palette d'agrumes et de fruits exotiques. Sa bouche est de belle longueur et allie vinosité, vivacité tonique et structure. Il se déguste aussi bien jeune qu'après quelques années de cave.	

4. Dégustation : L'élevage en fût

Les tanins apportés par le fût sont différents de ceux apportés par le raisin. Dans les deux cas, ils réagissent avec les protéines de la salive, donnant une sensation de bouche sèche. Les tanins du chêne donnent une sensation de chêne, d'allumettes que l'on mâchouille. Cette sensation est plus ou moins marquée et accompagnée d'arômes de torréfaction, de vanille et de fumée. Les tanins de la pellicule sont moins secs que ceux du chêne. Les tanins des pépins peuvent donner un goût vert, herbacée quand il manque de maturité. Le passage en fût permet d'ajouter des tanins afin de stabiliser la couleur, d'apporter plus de structure au vin et de l'aromatiser. Le fût de petite contenance (225 litres) facilite la clarification du vin, car les lies se déposent plus rapidement au fond du contenant. Il favorise également une oxydation faible qui est intéressante afin de limiter les phénomènes de réductions.

5. Dégustation : le millésime chaud

Lors d'un millésime chaud, les tanins des pépins seront plus mûrs, le vin contiendra plus d'alcool, moins d'acidité. Les arômes seront plus sur du fruits noirs macérés à l'alcool. On peut trouver des notes de pruneaux. Les tanins plus mûrs permettent de faire des macérations plus longues ou plus intense afin d'extraire plus de tanins. En année chaude, les arômes peuvent manquer de finesse, le vin peut manquer de vivacité, partie lourd, déséquilibré par l'alcool.

6. Réaliser un commentaire

Le commentaire de dégustation permet de mémoriser le vin et de transmettre à d'autres personnes les émotions que vous avez ressenties. Il est possible de faire des commentaires très différents sur un même vin en fonction de l'objectif de ce commentaire. Si vous désirez vendre ce vin, l'idée est de mettre en avant ses qualités. On invente pas des qualités, mais on les présente au mieux. Si au contraire vous désirez acheter du vin, vous pourrez faire un commentaire différend, qui va plus chercher les défauts afin de vous assurer qu'ils ne risquent pas d'être être freins plus tard, pour la conservation ou lors de la vente. De plus pour négocier les prix avoir une bonne idée de la qualité du vin favorise la négociation. Si vous désirez faire rêver ou amuser vos amis, vous pourrez faire un commentaire ludique, créatif, pleins de rebondissements. Dans tous les cas, le fait de prendre le temps de faire un commentaire stimule votre mémoire, votre créativité et votre autonomie.

Bonne révision