

Les différents types de vins



Les vins effervescents



Les vins mousseux et pétillants

Le terme de «vin mousseux» à une mauvaise connotation en France. De suite on imagine un mauvais vins gazéifié où les arômes sont défailants, la bulle grossière et la finale métallique. C'est en réalité mal connaître la législation française, car ne vous en déplaise, même votre champagne préféré fait partie de la catégorie des mousseux. Les vins mousseux et pétillants sont regroupés dans la catégorie des vins effervescents.

I. Réglementation :

Voici quelques définitions afin d'essayer d'y voir plus clair.

Définition OIV (organisation internationale de la vigne et du vin):

Vins tranquilles : *La concentration en dioxyde de carbone que contient le vin est inférieure à 4 g/l à 20°C,*

vins pétillants : *La concentration en dioxyde de carbone est égale ou supérieure à 3 g/l et au plus égale à 5 g/l à 20°C.*

Si la teneur en dioxyde de carbone du produit permet l'indication des 2 mentions, l'élaborateur ou l'importateur ne peut utiliser qu'une seule mention de son choix.

Vins mousseux : Vins spéciaux provenant de raisins, de moûts ou de vins traités selon les techniques admises par l'OIV, caractérisés, au débouchage, par la production d'une mousse plus ou moins persistante résultant d'un dégagement de dioxyde de carbone d'origine exclusivement endogène. La surpression de ce gaz dans la bouteille est au moins égale à 3,5 bars à 20°C. Toutefois, pour les bouteilles d'une capacité inférieure à 0,25 l, la surpression minimale est ramenée à 3 bars à 20°C.

Selon la technique d'élaboration, les vins mousseux sont dits:

- de seconde fermentation en bouteille,
- de seconde fermentation en cuve close.
- en méthode rurale (une seule fermentation)

Vins gazéifiés : Vins spéciaux provenant de vins traités selon les techniques admises par l'OIV, présentant des caractéristiques physiques analogues à celles des vins mousseux, mais dont le dioxyde de carbone est d'origine partiellement ou totalement exogène.

Type de vins mousseux

Selon le sucre contenu dans le vin à la mise en vente, on sépare les vins en différentes catégories. Tous les vins mousseux doivent être qualifiés par une mention correspondant à leur teneur en sucre - ou dosage - apporté par la liqueur d'expédition:

- brut nature	(0 - 3 g par litre)
- extra brut	(0 - 6 g par litre)
- brut	(0 - 12 g par litre)
- extra-sec	(12 - 17 g par litre)
- sec	(17 - 32 g par litre)
- demi-sec	(32 - 50 g par litre)
- doux	(plus de 50 g par litre)

Noter que certaines catégories se recouvrent, et qu'il est accordé une tolérance de 3 g/l entre la mention et la teneur mesurée.

Vins mousseux et pétillants rosés :

il est autorisé de mélanger tous types de vins blancs et de vins rouges pour constituer une cuvée destinée à élaborer des mousseux ou des pétillants rosés, mais certaines AOP ont un cahier des charges qui refusent l'assemblage entre blanc et rouge.

Cépage :

la mention du cépage utilisé est possible pour tout type de vin mousseux élaboré à partir d'une seule variété de vigne, à condition que ce cépage représente au moins 85% du raisin mis en oeuvre (hors liqueur de tirage et liqueur d'expédition); la mention de plusieurs cépages est également possible à condition qu'ils représentent ensemble 100 % du raisin mis en oeuvre (hors liqueurs). Depuis août 2009, il n'y a plus d'obligations particulières de vieillissement ou de repos sur lies.

Millésime (année de récolte) :

depuis août 2009, tous les vins mousseux peuvent mentionner un millésime sous condition de traçabilité.

« Méthode traditionnelle » ou « Méthode classique » :

l'indication de cette mention est réservée aux VMQ et VMQPRD ;

Durée minimale de contact avec les levures : 9 mois (**).

nom	caractéristiques	Exemple
Vin tranquille	moins de 4g/l de CO ₂ à l'ouverture	AOP chablis
vin pétillant	pression entre 1 et 2,5 atm gaz endogène ou exogène	AOP lambrusco
vin mousseux	supérieur à 3 atm - gaz endogène	vin de marque
vin mousseux de qualité	supérieur à 3,5 atm - durée minimum sur lies (90 jours)	vin de marque : Casino de paris
vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée	supérieur à 3,5 atm - durée minimum sur lies (90 jours). vins produit région déterminée.	champagne, crémant de Loire
vin mousseux de qualité produit dans une région déterminée de type aromatique	supérieur à 3,5 atm- cépage aromatique - région déterminée- 9 mois sur lies	Clairette de Die, Gaillac méthode ancestrale, blanquette de Limoux
Vin mousseux gazéifié	supérieur à 3 atm - gaz exogène	vin de marque. Ne pas acheter

Les différents types de vins effervescents

vins mousseux	cépages dominants	région
blanquette de Limoux	mauzac	Languedoc
Crémant de Limoux	mauzac	Languedoc
Gaillac méthode ancestrale	mauzac blanc et ose	Sud-ouest
Gaillac méthode traditionnelle	mauzac blanc et rose, l'en de l'el, muscadelle	Sud-ouest
Clairette de Die	muscat>75%, clairette	Rhône centre
Crémant de Die	clairette>55%, muscat, aligoté	Rhône centre
Coteaux-de-Die	clairette	Rhône centre
Saint Péray	Marsanne, Roussanne	Rhône nord
Anjou mousseux	chenin, chardonnay	Loire
Vouvray mousseux	chenin	Loire
Montlouis mousseux	chenin	Loire
Saumur mousseux	chenin	Loire
Touraine mousseux	chenin, sauvignon, chardonnay	Loire
Crémant de Loire	chenin, chardonnay, pinot noir	Loire
Champagne	Pinot noir, chardonnay, pinot meunier	Champagne
Bourgogne mousseux	chardonnay, pinot noir,	Beaujolais et Bourgogne
Crémant de Bourgogne	chardonnay, pinot noir,	Beaujolais et Bourgogne

Les AOP de vins mousseux françaises

Différents termes utilisés pour les vins mousseux

Collerette, muselet, coiffe, bouchon, étiquette ... vous connaissez ces termes, mais savez-vous exactement quel est le rôle de chacun de ces éléments, contenu sur chaque bouteille ?

Voici quelques clés pour comprendre l'habillage d'une bouteille de vin mousseux :

La coiffe :

Appliquée sur le haut du muselet et ajustée en général grâce à quatre plis, la coiffe métallique (généralement en aluminium) recouvre le bouchon et une partie du haut de la bouteille. Elle peut être remplacée par une feuille d'aluminium enroulée autour du goulot : on l'appelle alors staniole, souvenir de l'époque elles étaient découpées dans une feuille d'étain.

Le muselet :

Le muselet est une cage en fil métallique torsadé composé de 4 pattes qui permet de tenir le bouchon en place.

La plaque :

Neutre ou à l'effigie de la marque, la plaque posée sur le bouchon empêche les fils de fer du muselet de s'y enfoncer.



La collerette :

Bande de papier recouvrant la base de la coiffe.

Le médaillon :

Élément en face avant de la collerette dont la présence reste facultative, le médaillon a une fonction purement ornementale ; y figure généralement le blason du producteur ou le millésime.

Le bouchon :

Obturbateur, mais aussi poumon et filtre, le bouchon peut, selon sa composition, influencer sur le vieillissement d'un vin. Selon la bouteille que vous achetez, vous pouvez rencontrer 2 types de bouchons : en liège ou en matière synthétique :

- le liège : matériau naturel le plus couramment utilisé pour la fabrication, le liège massif ou aggloméré est étanche, souple et très légèrement perméable à l'air. Le bouchon pour vin mousseux présente la particularité d'être constitué d'une base de deux rondelles en liège naturel qui font l'étanchéité surmontée d'un « manche » en liège aggloméré qui prend une forme de champignon dans la bouteille.

- les matières synthétiques : qu'ils soient extrudés, co-extrudés ou injectés, les bouchons en plastique ont de bonnes performances d'étanchéité à l'air.

L'étiquette :

Permettant à un vin de se démarquer des concurrents en magasin, l'étiquette est la carte de visite du produit. Elle contient bien sûr les informations réglementaires obligatoires afin de faciliter le choix du consommateur, mais elle permet aussi au consommateur d'identifier au premier coup d'œil le type de produit et son origine.

Les mentions obligatoires :

- la dénomination de vente, par exemple : « vin mousseux de qualité », qui peut être remplacée par une mention traditionnelle ou par le nom de la région de production, par exemple « Vouvray » ou « Crémant de Bourgogne ».
- le type de produit (brut, demi-sec, etc.)
- le titre alcoométrique volumique, qui doit correspondre à + ou – 0,8 % vol au titre réel du produit
- le volume nominal de la bouteille
- l'identité de l'élaborateur, de l'embouteilleur ou du vendeur

Les mentions facultatives :

- le millésime
- le ou les cépages, ou la variété de vigne
- des renseignements historiques ou géographiques
- copie des médailles ou classement aux concours
- des conseils de consommation.

La contre-étiquette

Ainsi appelée parce qu'elle est placée au dos de la bouteille, cette seconde étiquette délivre en général des informations complémentaires. Elle peut aussi contenir les données obligatoires, quand le producteur préfère utiliser l'étiquette frontale pour mettre en valeur sa marque ou un décor.

Les mentions complémentaires obligatoires sont la mention d'éventuels allergènes, le logo réglementaire informant des risques liés à la consommation d'alcool pendant la grossesse ou signalant que l'emballage est concerné par un système de recyclage.



Élaboration de vins mousseux selon la méthode traditionnelle

On parle de méthode traditionnelle pour les vins mousseux qui sont élaborés comme du champagne avec première fermentation en cuve, élevage en cuve, assemblage, addition de sucre et de levures suivi d'une deuxième fermentation en bouteille.

1. Première fermentation en cuve :

Vendange : les vins mousseux en bouteille sont élaborés à partir de cépages aussi variés que le Sauvignon ou le Viognier, le Gamay ou le Merlot, le Mauzac ou le Muscat.

Préparation du moût : par le pressurage de la vendange, on extrait le moût, jus fermentescible qui doit être clarifié par débourage avant fermentation;

première fermentation en cuve : lors de la première fermentation, les sucres du raisin se transforment en alcool et en gaz carbonique, sous-produit naturel de la fermentation, que le vigneron laisse échapper dans l'atmosphère ; le vin tranquille obtenu est clarifié et filtré à basse température afin d'éviter l'apparition ultérieure de sédiment de tanins et de cristaux de tartre au cours de sa conservation en bouteille.

2. Deuxième fermentation en bouteille

Préparation du vin : le vin tranquille stabilisé est additionné de levures et d'une petite quantité de « liqueur de tirage », solution sucrée destinée à provoquer la seconde fermentation. Le vin est alors mis en bouteille et capsulé.

Fermentation de prise de mousse : la seconde fermentation, aussi appelée prise de mousse, est lente ; elle dure plusieurs semaines, en cave fraîche, bouteilles horizontales. La basse température favorise l'apparition d'arômes fruités et frais. Lorsque les levures ont fini de consommer tous les sucres, elles se décomposent partiellement : cette autolyse libère dans le vin les composés qui lui confèrent cette note si particulière.

remuage : pour débarrasser le vin des résidus de levures et d'autres impuretés sans être obligé de vider les bouteilles pour filtrer le vin, on utilise la technique du "remuage". Les bouteilles sont placées sur des pupitres inclinés et tournées sur elles-mêmes, un petit peu chaque jour, en même temps qu'elles sont progressivement redressées sur pointe, tête en bas ; A la fin de ce processus, qui est souvent mécanisé avec l'utilisation de "gyro-palettes", le dépôt se retrouve dans la capsule, qui comporte en général un petit insert plastique, le "bidule".

dégorgement : le col des bouteilles, toujours sur pointe, est plongé dans un bain glacé qui congèle le bouchon de dépôt déposé sur la capsule. On redresse la bouteille et on fait sauter la capsule, de sorte que la pression interne expulse le dépôt congelé hors de la bouteille. Pour rétablir le niveau de liquide et éventuellement donner au vin plus de douceur, on ajoute alors la liqueur de dosage appelée aussi liqueur d'expédition, mélange de vin, d'eau-de-vie de vin et d'un peu de sucre.

Bouchage et habillage : la bouteille est fermée par un bouchon en forme de champignon maintenu par un muselet métallique torsadé et habillée d'une coiffe en aluminium plissé. Elle est ensuite étiquetée et mise en caisse pour expédition.

Variante: méthode transfert:

dans la méthode transfert, qui n'est plus guère utilisée, il n'y a ni remuage ni dégorgement : la clarification et l'élimination des levures se font sur le vin remis en cuve. Pour cela, lorsque la prise de mousse en bouteille est terminée, on soutire le vin par siphonnage à travers la capsule puis on le stocke en cuve sous pression; la clarification est faite par filtration sous pression, puis la liqueur d'expédition est ajoutée en cuve. La mise en bouteille se fait à l'aide d'une remplisseuse spéciale pour ne pas perdre le gaz carbonique de la fermentation.

Fabrication du crémant

Le Crémant est élaboré selon les règles des vins effervescents précisés par un règlement communautaire datant du 14 juillet 2009*.

Une deuxième fermentation en bouteille : après une première fermentation en cuve, c'est dans la bouteille même que s'effectue la prise de mousse, grâce à une nouvelle et deuxième fermentation.

Neuf mois de vieillissement : après une période de vieillissement sur lattes de neuf mois au minimum et identique à tous les Crémants, les bouteilles sont tournées sur leur pointe afin que le dépôt, formé exclusivement de levures naturelles, s'accumule dans le col en attendant l'heure du dégorgement.

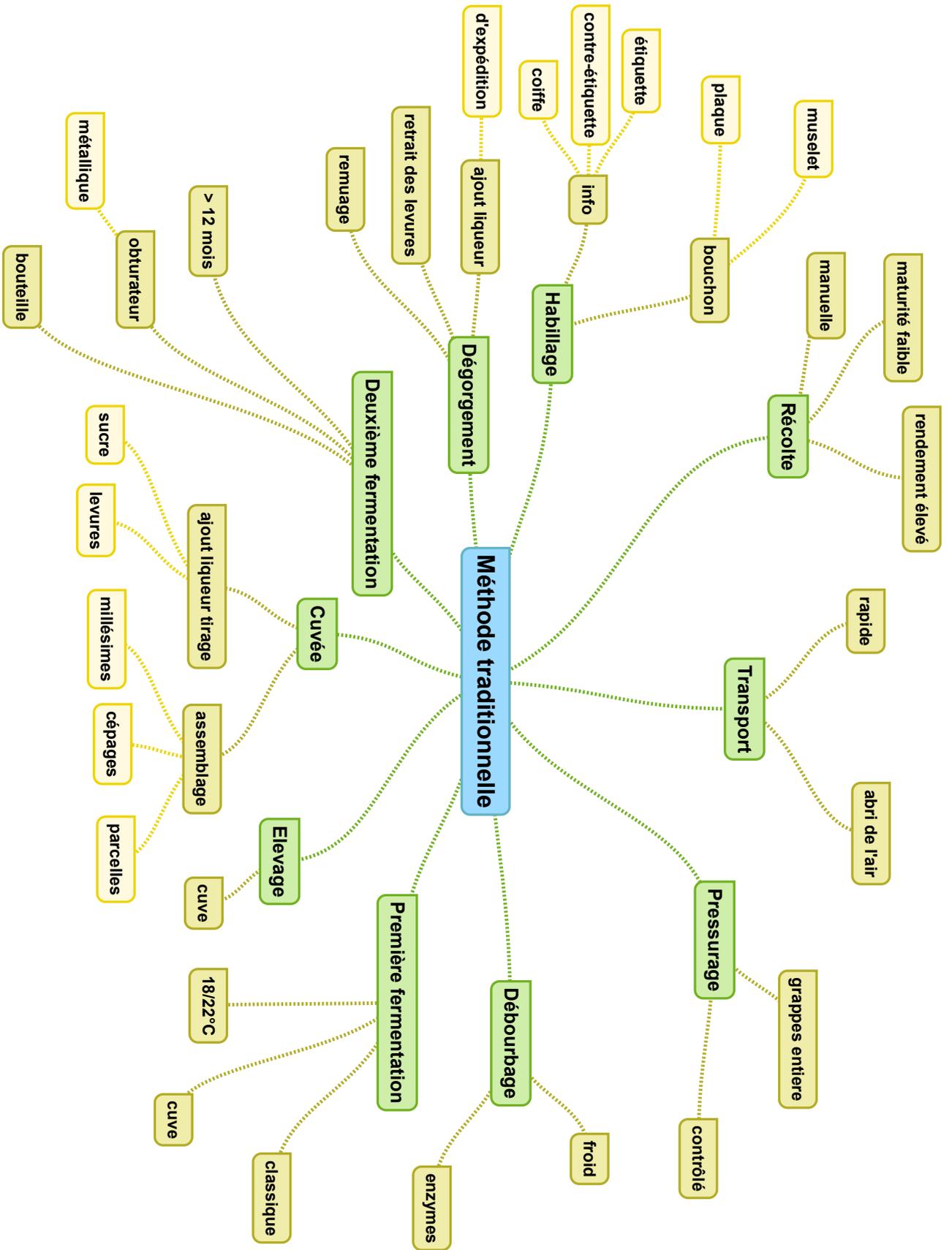
Séparation des lies par dégorgement : l'opération dite de « dégorgement » permet d'éliminer le dépôt de levures rassemblé à l'extrémité du goulot de la bouteille. Le dépôt est évacué par refroidissement. Vient alors la pose du bouchon et de son muselet.

Le terme « Crémant » protégé : L'expression « Crémant » ne peut être utilisée que pour les vins mousseux de qualité blancs ou rosés bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP). Outre le fait d'être élaborés selon la méthode traditionnelle, ils doivent respecter les méthodes de production suivantes :

- les raisins sont récoltés manuellement ;
- les vins sont issus de moûts obtenus par pressurage de raisins entiers ou éraflés. La quantité de moûts obtenue n'excède pas 100 litres pour 150 kilos de raisins ;
- la teneur maximale en anhydride sulfureux ne dépasse pas 150 mg/l ;
- la teneur en sucre est inférieure à 50 g/l.

** Règlement (CE) n° 607/2009 de la Commission européenne du 14 juillet 2009*





Bibliographie :

- Traité d'oenologie Tome 1 et 2 P. Ribereau-Gayon, Y. Glories, A. Maujean, D. Dubourdieu Dunod 2012
- L'oenologie - Colette Navarre et F. Langlade 5^e édition Tec et Doc 2002
- Bases scientifiques et technologiques de l'oenologie- Guillaume Girard - 2^e édition Edition Tec et Doc 2012
- Connaissance du vin et travail du vin 4^e édition Dunod 2005
- Dictionnaire du vin - Edition Féret - 1962
- Etudes sur le vin Louis Pasteur Edition Lafitte réimpression 1875
- Les méthodes biologiques appliquées à la vinification et à l'oenologie Tome 1 et 2 Le courrier du livre 1994
- le vin de l'analyse à l'élaboration D. Delanoé, C. Maillard, D. Maisondieu Edition Tec et Doc 1990
- Journal international des sciences de la vigne et du vin: Un raisin de qualité de la vigne à la cuve -hors série- 2001
- Analyse et composition des vins Jacques Blouin et Jacqueline Cruège Dunod 2003

Sources internet

- Nombreuses fiches pratiques de l'IFV-Sud-Ouest concernant les vinifications
- <http://www.vignevin-sudouest.com/publications/fiches-pratiques/fiches-pratiques.php>
- Différents mots clefs sur wikipedia
- http://fr.wikipedia.org/wiki/Wikip%C3%A9dia:Accueil_principal
- <http://www.oiv.int/oiv/info/frdefinitionproduit>
- <http://www.cremants.com/> : fédération nationale des producteurs et élaborateurs de crémants
- <http://www.vins-bourgogne.fr/> bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne
- <http://www.cremantdebourgogne.fr/>
- <http://agriculture.gouv.fr/Presentation-generale-du-secteur,18800>
- <http://www.vin-et-bulles.fr/> : syndicat français des vins mousseux
- <http://www.limoux-aoc.com/histoire.asp>
- <http://www.champagne.fr/>