

Les vinifications

La fermentation alcoolique

Moût ou jus + levures = gaz carbonique
alcool

Le vinificateur peut arrêter la transformation alcoolique pour garder du sucre résiduel dans le vin

Les vinifications

La vinification en effervescent

Adjonction de gaz carbonique

Méthode rurale



1 fermentation

Méthode cuve close ou charmat

Méthode traditionnelle



2 fermentations

Les vinifications

La vinification en effervescent



Vin de base
Par cépage
Par origine (pièce)

Assemblage



Liquueur de tirage 20-24 g = 6 bar



Remuage 3 mois/1 sem.

Mise sur pointe



Dégorgement

Liquueur d'expédition

Prise de mousse
Mise sur lattes
15-36 mois

Les vinifications

La vinification en effervescent

Brut nature non dosé Nectar + de 50 g/

Le format des bouteilles (mousseux)

Quart, demie, bouteille

Magnum	2b-1,5l	Salmanazar	12b-9l
Jéroboam	4b-3l	Balthazar	16b-12l
Réhoboam	6b 4,5l	Nabuchodonosor	20b-15l
Mathusalem	8b-6l		

Les vinifications

La vinification en blanc

Vendange

Éraflage – foulage

Protection du jus par sulfitage

Pressurage

Débourbage

Rectification des moûts

Levurage

Fermentation

Les vinifications

Chardonnay 2010 860213

Wild ferment 20,40\$

Vale de Casablanca, Chili

Errazuriz

13,5%

10 mois barriques chêne français

100% Chardonnay



Les vinifications

La vinification en rouge

Vendange

Éraflage – foulage

Protection du moût par sulfitage

Rectification des moûts

Levurage

Fermentation et cuvaison

Décuvage (vin de goutte)

Pressurage (vin de presse)

La cuvaison est nécessaire pour extraire des peaux
les tanins et les pigments

Les vinifications

Col de l'Orb rosé 2010

642504

Saint-Chinian a.c.

14,00\$

Languedoc, France

Cave de Roquebrun

13%

65% syrah, 35% grenache

Servir à 12 degrés



Les vinifications

Faustino 1 10483026
Gran reserva 1999 (5 ans) 31,00\$
Rioja d.o.c.
Rioja, Espagne
Bodegas Faustino
13,5%



tempranillo, grenache,
mazuelo (carignan)
Min. 2 ans en fûts et 3 en bouteilles

