

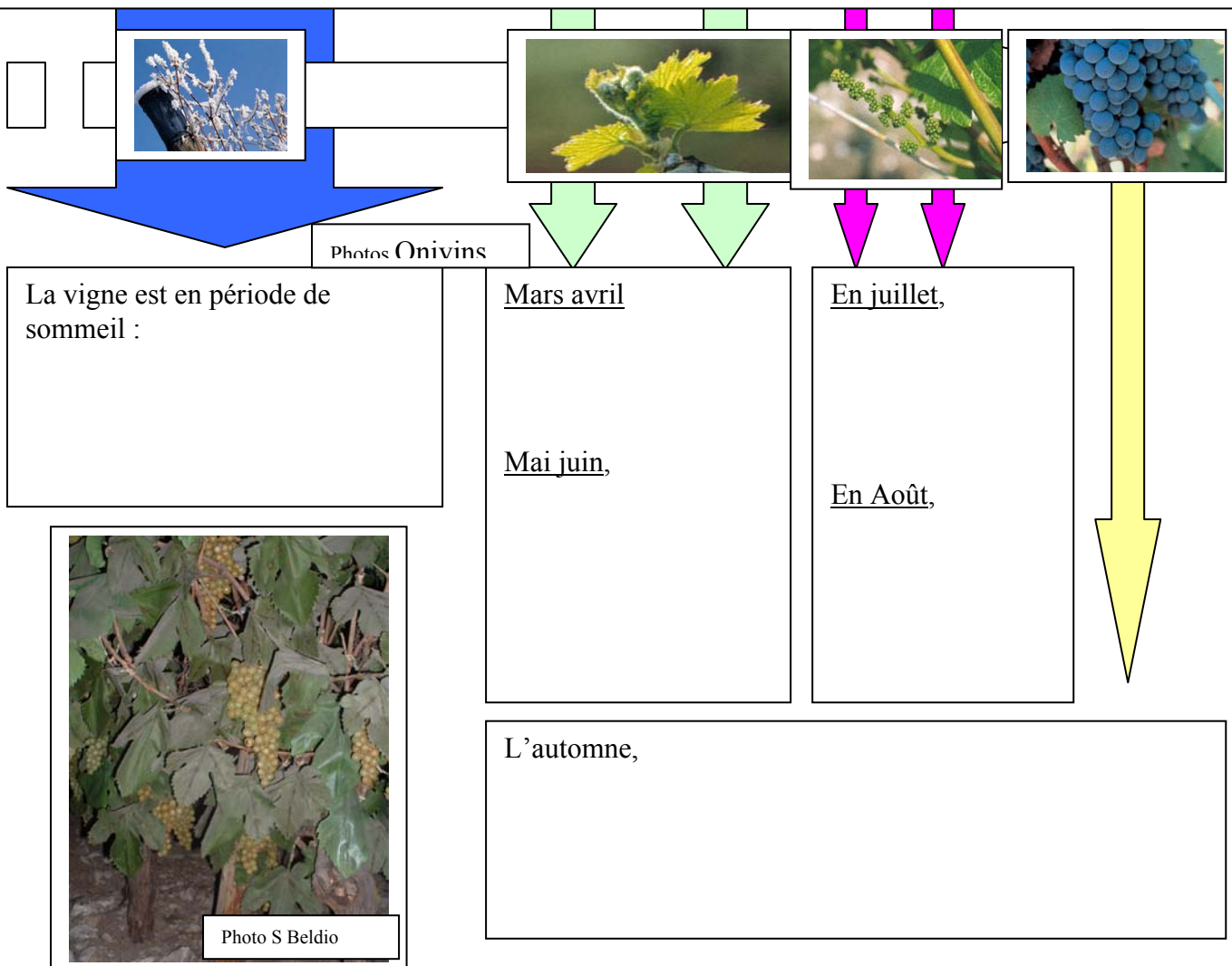
De La Vigne Au Vin

Introduction :

I cycle végétatif de la vigne

1.1 Schéma du cycle végétatif

novembre décembre janvier février mars avril mai juin juillet août septembre octobre



Remarques :

- **La période de maturation** dure 40 jours environ. Durant celle-ci, deux phénomènes importants se produisent

- .
- .

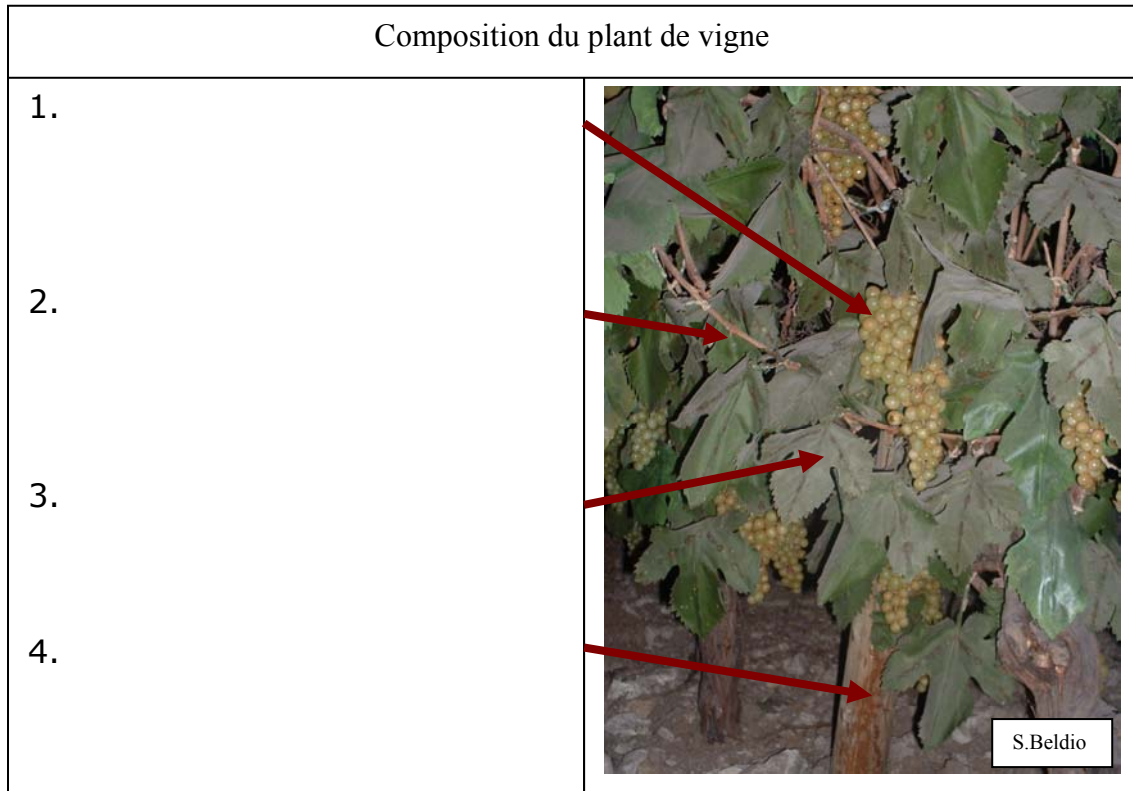
- **la période de sur maturation :**

II Etude de la vigne, du raisin et du moût

2.1 Étude du plant de vigne

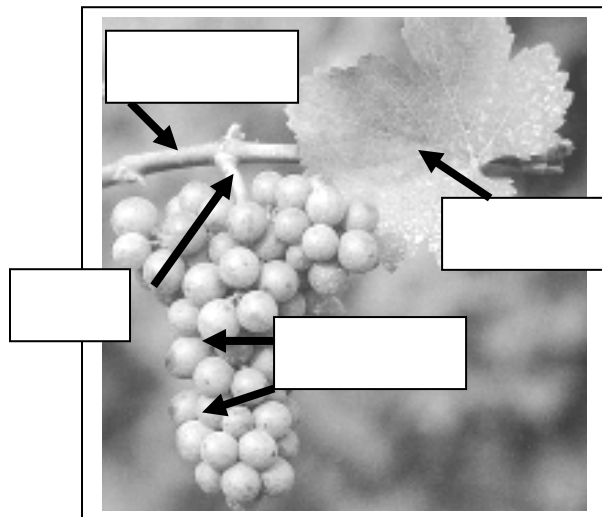
Le raisin va être de qualité différente suivant :

- .
- .
- .



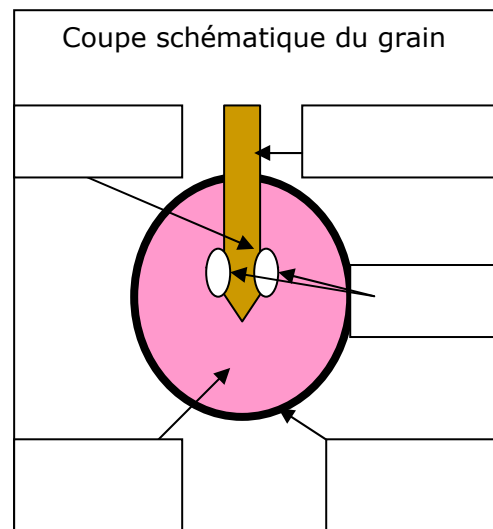
2.2 Étude de la grappe et du grain de raisin

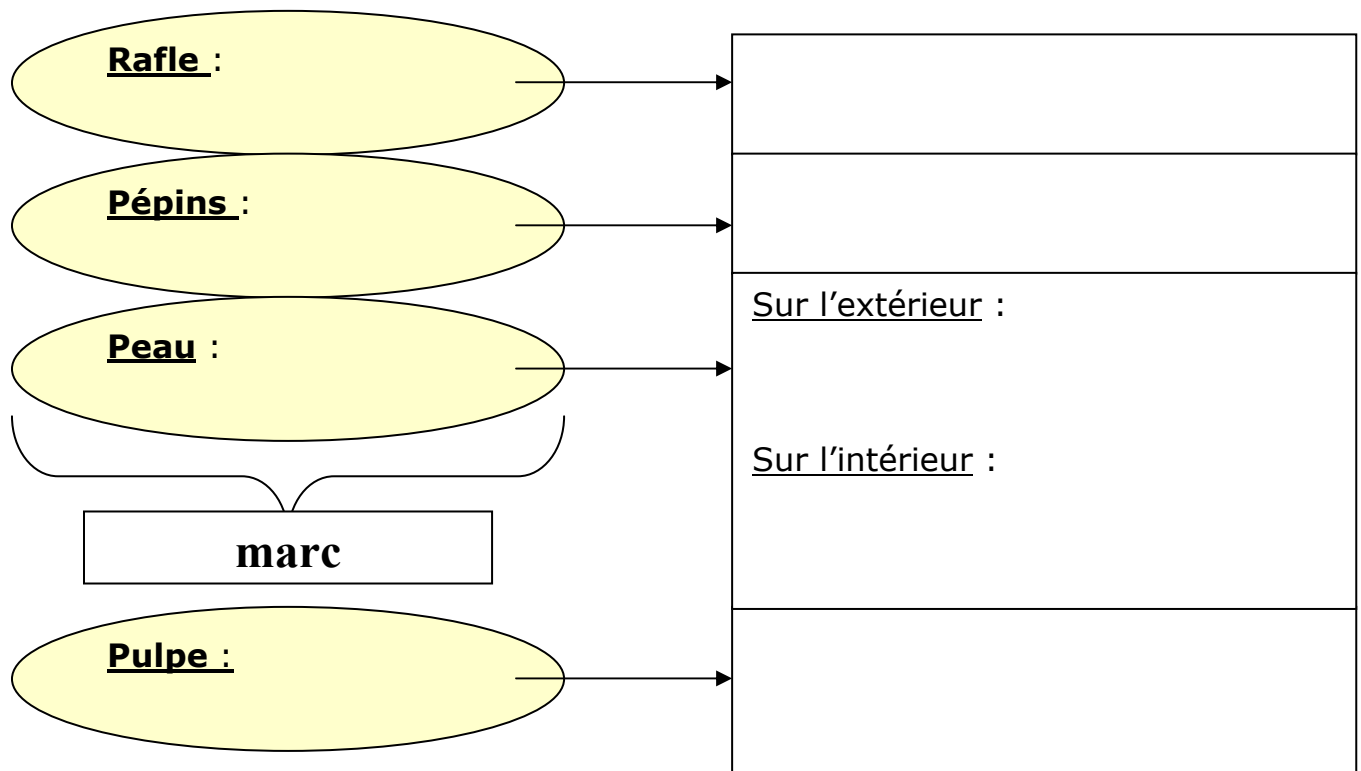
➤ *schéma d'une grappe*



➤ Les composants du grain de raisin mûr

schéma d'un raisin mur





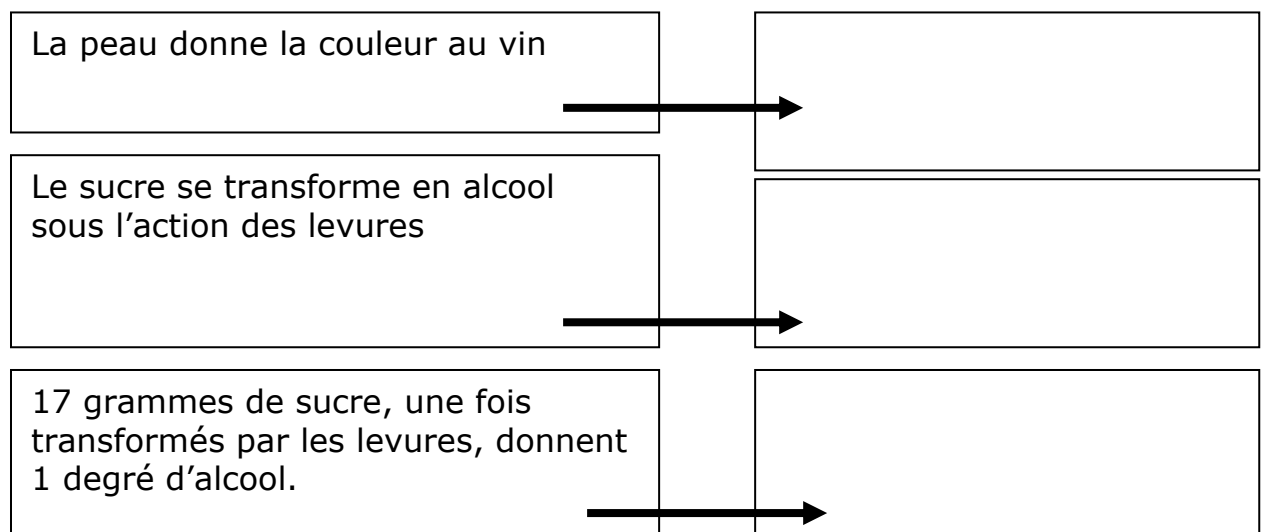
2.3 Étude du moût

Selon la législation vinicole de 1889 : « **le vin provient de la fermentation du jus de raisin frais arrivé à maturité** »

Le moût contient en moyenne :

- 800 à 850 g d'eau
- 150 à 250 g de sucre

Principe de base de l'élaboration du vin :



III les facteurs naturels et humains pour un raisin de qualité

« Sans l'homme point de vin, mais sans la nature point de raisin »

les facteurs naturels →		Les facteurs humains dans la culture de la vigne	
- sol	- calcaire - graves - argilo-calcaire - etc.		
- pluviométrie	-faible précipitations		
	- trop de précipitations		
- soleil	- excès d'ensoleillement (sécheresse)		
	- faible ensoleillement		
- gel			
Vieillessement ou maladies du plant			
	- maladies : oïdium, phylloxéra		
	-Fin de vie		

Annexe 1.

<http://www.onivins.fr/Vin/Informations/PrincipesBlancs.asp>

<http://www.onivins.fr/Vin/Informations/PrincipesRouges.asp>

Les principaux arômes de cépages rouges

Le Cabernet-Sauvignon

Cépage initialement cultivé dans le Bordelais et le Sud-Ouest, on le rencontre aussi dans le Val de Loire, en Languedoc et en Provence. Il donne des vins rouges colorés et tanniques, de longue garde, aux arômes de fruits rouges (surtout cassis), de poivre vert, de chocolat noir et tabac.

Le Merlot

Cépage cultivé dans le Bordelais, mais également dans le Sud de la France, il donne des vins rouges assez corsés, souples, d'évolution rapide. Il donne des vins plus ronds et plus tendres en bouche comparativement au Cabernet-Sauvignon ; c'est la raison pour laquelle ces deux cépages sont assemblés avec le Cabernet franc, afin de constituer les plus grands Bordeaux. Le vin de Merlot développe des arômes de fruits rouges (surtout cerise), de prune, d'épices.

Le Cabernet franc

Cépage cultivé dans la région Aquitaine et dans le Val de Loire, il donne des vins rouges souples aux arômes de poivron vert, fraise, framboise, cassis mêlés à des notes végétales de bois de ronce.

Le Gamay

Cépage exclusif dans le Beaujolais, il est également cultivé dans le Val de Loire, en Bourgogne, en Savoie, en Auvergne... Le Gamay donne des vins rouges fruités et souples pouvant être bus jeunes. Ce cépage offre des arômes de fraise, de cerise, de raisin frais et noyau ainsi que des arômes caractéristiques de bonbon anglais et banane pour les Beaujolais nouveaux.

La Syrah

Cépage caractéristique des Côtes du Rhône septentrionales, il est de plus en plus cultivé dans le Vaucluse, en Provence, dans le Languedoc-Roussillon. Il donne des vins puissants, très colorés, au nez intense de violette, de framboise mûre évoluant avec le temps vers des notes de poivre, d'épices et de cuir.

Le Pinot noir

Ce cépage fait la renommée des grands vins rouges de Bourgogne. Il est également cultivé dans d'autres régions comme l'Alsace, le Jura, le Bugey. Vinifié en blanc, il participe à l'équilibre des cuvées de Champagne. Le vin de Pinot noir, bu jeune, est fréquemment caractérisé par des arômes de fruits rouges (cassis, framboise, fraise, cerise). Après quelques années de garde, il développe des arômes d'épices et de venaison.

Le Grenache

Caractéristique du Languedoc-Roussillon et de la Vallée-du-Rhône, c'est le cépage principal de Chateauneuf-du-Pape et des Vins Doux Naturels (Banyuls et Maury). Il donne des vins puissants en alcool, souples et gras qui développent des arômes de framboise, poivre, foin.

Les principaux arômes de cépages blancs

Le Chardonnay

Cépage caractéristique des grands vins blancs de Bourgogne, il est aussi cultivé en Champagne (un champagne blanc de blanc est issu de ce seul cépage). On le trouve également dans le Jura, en Val de Loire, en Languedoc-Roussillon. Les vins de Chardonnay sont des vins amples et souples, de bonne garde, aux arômes fins et fruités de pomme, agrume, ananas associés à des notes de caramel, minérales (vins du Val de Loire) ou beurrées (vins de Bourgogne).

Le Sauvignon

Cépage très aromatique cultivé essentiellement dans le Val de Loire, le Bordelais et le Sud-Ouest. C'est l'unique cépage des vins blancs de Sancerre, Pouilly Fumé, Quincy. Associé au Sémillon, il donne les vins blancs liquoreux (Sauternes, Monbazillac...). Il est caractérisé par sa vivacité (due à une bonne acidité). Il offre des arômes de foin coupé mêlés de feuille de cassis, de groseille à maquereau, parfois même de pierre à fusil (Sancerre).

Le Chenin

Cépage caractéristique du Val de Loire, il est vinifié en blanc sec, en mousseux (Crémant de Loire, Saumur, Vouvray mousseux) ou encore en demi-sec ou moelleux (Coteaux du Layon...). Les vins de Chenin sont dotés d'une acidité très élevée et d'une grande longévité. Il faut beaucoup de soleil au Chenin pour développer son fruité (arômes de pomme, poire, abricot, noix) et diminuer son acidité.

Le Riesling

Cépage le plus ancien d'Alsace, il donne des vins secs, fins et racés. Il a un potentiel de vieillissement prolongé. D'une acidité bien équilibrée, il s'exprime par un fort goût fruité de pomme verte, coing, fruit de la passion, mêlé à des notes de pétrole, pain grillé et minérales en vieillissant.

Le Gewurztraminer

Cépage caractéristique d'Alsace, il peut donner des vins blancs secs ou moelleux. Les vins issus de ce cépage sont puissants, ronds et développent un nez intense et élégant aux arômes de litchi ou de rose avec parfois une saveur épicée de gingembre et cardamome.

Le Viognier

Cépage de très grande qualité aromatique presque exclusivement cultivé dans la partie septentrionale des Côtes du Rhône ; il est l'unique cépage des AOC Condrieu et Château-Grillet. Il donne des vins blancs parfumés, opulents mais secs, bien corsés, aux arômes de fleurs d'aubépine, citron vert, abricot et musc.

Le Muscat

Il peut donner des vins blancs secs, pétillants, doux mais reste caractéristique des Vins Doux Naturels de la Vallée du Rhône (Beaumes-de-Venise) et du Languedoc-Roussillon (Muscat de Frontignan, de Saint-Jean-de-Minervois, de Rivesaltes...). Il est caractérisé par des arômes de raisin, d'orange, de sucre d'orge et cassonade.

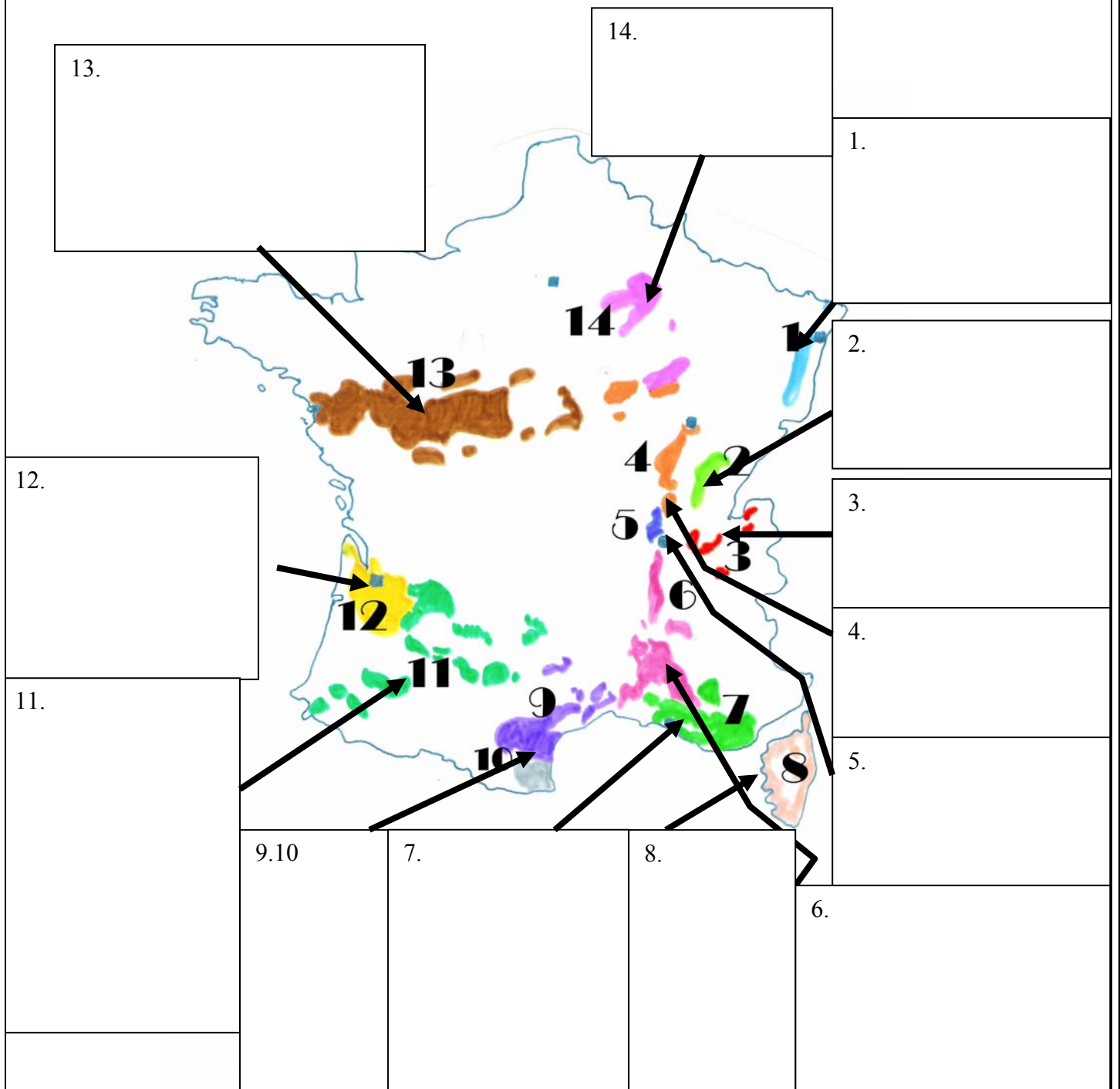
IV les principaux cépages français

Dans le monde, il est dénombré plus de 6000 cépages.

En France, une cinquantaine de variétés sont utilisées.
(Annexe 1 : les principaux arômes des cépages rouges et blancs)

Pour en savoir plus : Site internet : <http://www.vitis.org> « cépages »

Carte des principaux cépages de France,
(À compléter parallèlement en cours de cru des vins.)



Conclusion :