

Le Vinificateur : des choix pour la qualité et pour la commercialisation

Introduction : Du vin aux rayonnages des cavistes ou des hypermarchés, le chemin est encore long et les choix pour la qualité et la commercialisation sont nombreux.

I les méthodes d'amélioration des goûts

Le vinificateur va pouvoir utiliser certaines méthodes pour améliorer ses goûts.

Très réglementées, il devra toujours se référer à l'INAO (devenue INAOQ : institut national de l'origine et de la qualité depuis le 1 janvier 2007) pour respecter la législation en vigueur.

Enrichissement des goûts en sucre :

➤ ***la chaptalisation :***



Cette méthode est de plus en plus dénoncée par les vinificateurs soucieux de qualité qui mettent en avant

- la perte de notions d'origine
- l'augmentation des volumes alors que la qualité devrait primer
- l'incohérence de cette méthode qui vise à augmenter le degré alcoolique alors que le souhait des pouvoirs publics est de diminuer la consommation d'alcool en France

Pour enrichir le vin de 1° il suffit théoriquement de rajouter Kg par Hl.

➤ ***L'ajout de moût concentré rectifié dans le moût :***

Arrêté du 7 septembre 2004 relatif au contrôle des opérations d'enrichissement des produits vinicoles par addition de moût concentré ou de moût concentré rectifié pour le paiement des aides communautaires prévues à l'article 34 du règlement (CE) n° 1493/1999 Le demandeur doit mentionner, pour chaque lot de produit enrichissant reçu ou élaboré au sein de l'entreprise pour l'usage duquel l'aide est demandée, la zone vitivinicole dont sont issus les raisins ayant servi à l'élaborer, par une inscription sur le registre de détention au vu des documents d'accompagnement et des documents commerciaux relatifs à ce produit enrichissant.

Cette méthode consiste à

Rectification du taux d'acidité

➤ ***désacidification*** : autorisée sur certaines régions, elle permet de réduire l'acidité des moûts.

➤ ***Acidification*** :

Remarques :

- si on chaptalise,
- Le mouillage, qui consiste à rajouter de l'eau dans le vin pour augmenter le volume
- Une méthode qui consiste à réduire l'eau (par osmose) dans le moût afin de concentrer les sucres, est expérimentée. Elle est pour l'instant interdite en France : elle se nomme
- Le rajout de copeaux de bois (annexe 1)

II le vieillissement du vin :

2.1 Le choix des fûts

Le vin peut vieillir en cuve, mais le bois a prouvé ses qualités et il est encore le plus fréquemment utilisé pour le vieillissement des vins de garde. Le choix des fûts, qui vont permettre aux vins de vieillir sereinement, est très important.



Le bois de chêne (variété pédonculé et rouvre) est le plus souvent utilisé.

Des arbres de 120 à 250 ans servent à la fabrication des fûts.

La fabrication est longue et le savoir faire des tonneliers indéniable.

Pour fabriquer la pièce, il faut :

- tailler le bois en planches (merrain), seul le cœur de l'arbre servira
- sécher (car il contient plus de 50 % d'humidité) pendant 18 mois à 3 ans pour s'attendrir
- vider, creuser, le merrain devient alors une douelle
- disposer les douelles à l'intérieur d'un cercle (mise en rose)
- chauffer pour resserrer les douelles puis pour acquérir des arômes
- cercler
- poser les fonds

Pour en savoir plus :

<http://www.tonnellerie-de-mercurey.com/arbrefut.htm>



2.1 La cave :

Pour bien vieillir et s'épanouir, acquérir ses qualités organoleptiques et éviter toutes contaminations, un vin a besoin d'un environnement sain. C'est pour cette raison que le vinificateur veillera **au chai d'élevage**.

Qualité que doit posséder un chai d'élevage :

Il doit être

- .
- .
- .
- .
- .

Les rangements doivent être horizontaux, pour une bonne conservation (en fûts ou en bouteilles) et le stockage doit être optimisé.



photo S.Beldio

III le conditionnement

Avant la commercialisation, le vinificateur va choisir la bouteille, le bouchon et l'étiquette adaptés à son vin



3.1 Choix de la bouteille : le flaconnage

Il n'existe aucune règle imposant un type de bouteille au vinificateur. C'est plus l'usage, la coutume, une région qui le dicte dans son choix.

La transparence du verre, sa couleur, ne sont pas non plus réglementées mais la mise en valeur du vin doit être l'élément qui motive le choix.

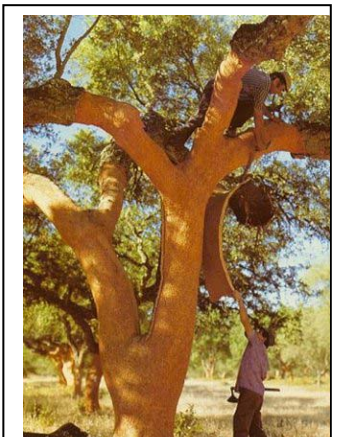
Nous retrouvons régulièrement les formes suivantes, associées à une région :



3.2 Choix du bouchon

Les matériaux se diversifient:

- 🌀 en liège naturel
- 🌀 en liège latéxé :
- 🌀 synthétique :
- 🌀 nouvelle technologie :



perso.orange.fr/eurovalloire/Images/r%E9colte.jpg



Pour en savoir plus sur la fabrication du bouchon
<http://www.jfs.pt/frances/default.htm>

S.Beldio

Annexe 2. article AFP – des viticulteurs expérimentent un bouchon synthétique pour vins de garde

IV le choix pour la commercialisation

4.1 L'année de mise en bouteilles :

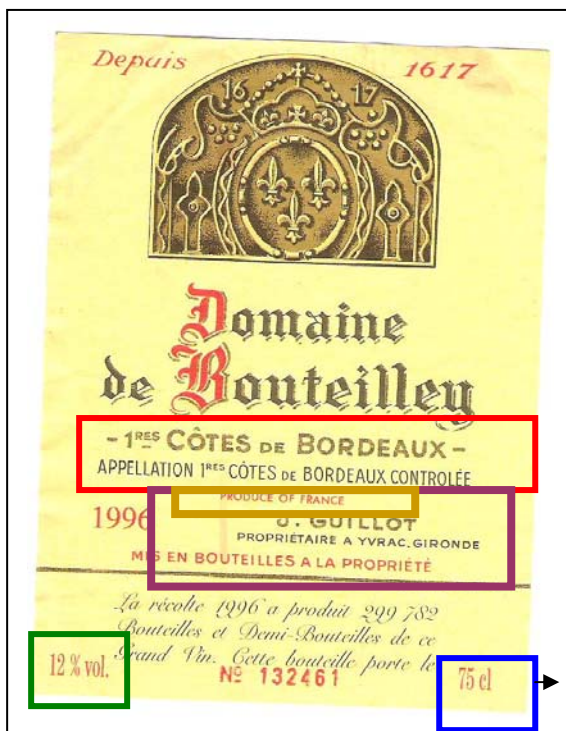
La question va alors se poser : après combien d'années de vieillissement le vin va-t-il pouvoir être commercialisé ?

Le vinificateur après des **dégustations régulières** (toutes les semaines) va choisir le moment de la commercialisation.

- Le vin portera sur son étiquette :
- La qualité du millésime dépendra
- l'année de commercialisation dépendra

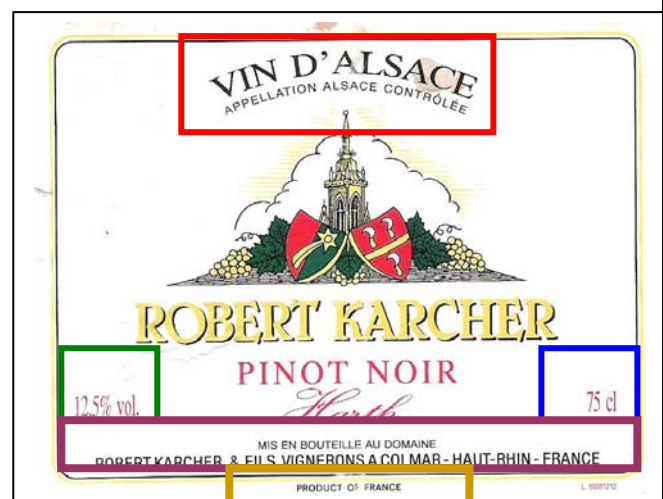
4.2 L'étiquetage : est très réglementé puisqu'il participe à l'information des consommateurs. La clarté de l'étiquette, sa lisibilité sont des éléments essentiels pour que l'acheteur puisse se retrouver.

Mentions obligatoires



Mentions facultatives

- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- .
- etc.



Annexe 1 :

VITICULTURE

Bientôt des copeaux pour le vin français

Le ministère a présenté mercredi un plan pour la filière viticole. Objectif : lutter contre la concurrence.

Prohibée jusque-là, l'utilisation de copeaux de bois placés dans les tonneaux pour parfumer le vin va être "prochainement" autorisée en France, afin de lutter contre la concurrence sur le marché mondial et au risque de heurter les puristes, a annoncé le ministre de l'Agriculture dans un communiqué mercredi 29 mars au soir.

A l'issue d'une réunion mercredi avec les représentants des bassins viticoles, "il a été décidé d'ouvrir l'éventail des pratiques œnologiques autorisées", selon le ministère. Ainsi, "l'utilisation des copeaux de bois" déjà autorisée par l'Union européenne "sera prochainement traduite dans la réglementation nationale". De même, "les techniques de désalcoolisation devront être généralisées, sans pour autant toucher à la définition du vin" et "les mesures d'enrichissements par les moûts (jus de raisin n'ayant pas encore subi la fermentation alcoolique, NDLR) seront encouragées".

"Le vin du consommateur"

Il s'agit ainsi d'adapter la production viticole pour "faire le vin du consommateur", quitte à aller "à l'encontre du goût français pour séduire les palais étrangers", comme le préconise un rapport de Bernard Pomel commandé par le ministère de l'Agriculture.

Car, la réputation des vignobles français ne suffit plus : confronté à la surproduction et à la concurrence étrangère sur les marchés mondiaux, la viticulture française est en crise.

Sur le plan d'aide de 90 millions d'euros annoncé par le Premier ministre Dominique de Villepin jeudi dernier, 12 millions seront consacrés aux exportations, afin de "repandre notre première place des vins français à l'exportation que nous sommes malheureusement en train de perdre sur certains marchés", a déclaré mercredi le ministre de l'Agriculture Dominique Bussereau lors des Questions au gouvernement à l'Assemblée nationale.

Avec cet argent seront commandés des panels et études de marchés ciblés et détaillés, alors qu'une marque et un logo "France" seront lancés. Un premier bilan de ces actions sera tiré d'ici un an.

"Il faut s'adapter à la mondialisation. il faut faire le vin du consommateur et non pas le vin dont le producteur rêve", résume M. Pomel.

La Fédération des exportateurs de vins et spiritueux de France (FEVS), les Entreprises de grands vins de France (EGVF), et l'Association française des embouteilleurs distributeurs de vins et spiritueux (AFED) se sont "étonnées" dans un communiqué "de n'avoir pas été associées à la réunion organisée" au ministère de l'Agriculture. "Une fois de plus, il semblerait que l'on s'apprête à soutenir des initiatives à l'exportation qui ne pourraient qu'être de nature à fragiliser l'offre française en dispersant encore plus le nombre de ses opérateurs", déplorent-elles.

Source nouvel observateur :

<http://archquo.nouvelobs.com/cgi/articles?ad=economie/20060330.OBS2295.html&host=http://permanent.nouvelobs.com/>

annexe 2 :

Vins - Des viticulteurs expérimentent un bouchon synthétique pour vins de garde

Publié le 19/11/2005

Des viticulteurs de Bourgogne et de Franche-Comté se sont laissés convaincre par un bouchon synthétique spécialement conçu pour les vins de garde, a-t-on appris vendredi 18 novembre auprès de la société qui commercialise ces bouchons dans l'est de la France.

Le directeur de la société Zaegel, Rodolphe André, estime qu'il devrait vendre en 2005 100.000 bouchons Guala Seal, fabriqués en Italie par la société Guala spécialiste des emballages complexes. Ces bouchons sont conçus pour permettre le vieillissement du vin grâce à un apport d'oxygène faible mais constant, tout en évitant le goût de bouchon et les autres déviations aromatiques liées au liège. Patrice Capitain, qui dirige avec son frère la maison familiale créée en 1802 à Ladoix-Serrigny (Côte d'Or), a décidé d'équiper quasiment la moitié de sa production 2004, soit près de 45.000 bouteilles, de bouchons Guala Seal.

Ce viticulteur, adepte de la tradition, a expliqué avoir "trop de soucis avec le liège aujourd'hui". Selon lui, de 7 à 12% des bouteilles sont abîmées par des bouchons défectueux. Au départ, il craignait les a priori de la clientèle. Mais "90% de mes clients disent que ce bouchon synthétique ne les dérange pas", a-t-il précisé. Pour les mêmes raisons, Xavier Guillaume, viticulteur à Charcenne (Haute-Saône), "cherche depuis 1996 des alternatives au liège". Il a testé les bouchons synthétiques classiques, mais "au bout de trois ans, les vins deviennent mauvais", dit-il, car les bouchons laissent passer trop d'air. Quant aux capsules à vis, la clientèle ne lui paraît pas prête "psychologiquement". M. Guillaume a fait ses premiers essais il y a 15 mois et a récemment mis ce bouchon sur 20.000 bouteilles. Pour lui, "cette piste devra être validée sur la durée, mais elle semble intéressante".

Source : AFP