



# *L'élevage des vins*

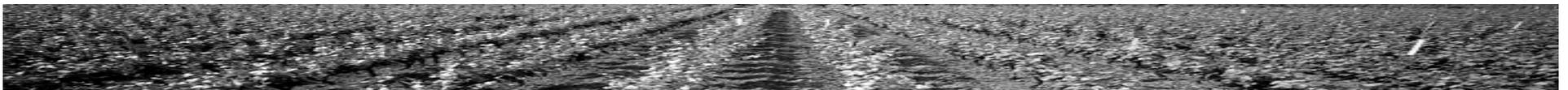


## *Le Roussillon*

*(Œnologie 5)*

*Eric Ovin*

*9 février 2012*





# Contenu

---

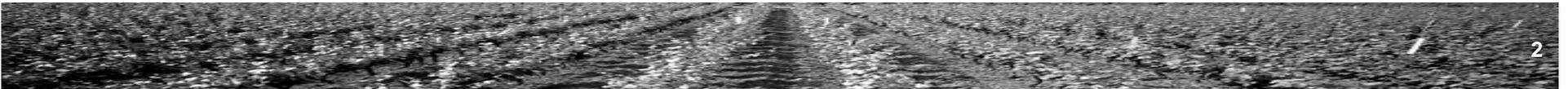


## A. Elevage des vins

1. Soutirage
2. Clarification
3. Maturation
4. Ouillage
5. Mise en bouteilles

## B. Le Roussillon

1. Vignoble
2. Vins doux naturels
3. Collioure
4. Côtes du Roussillon





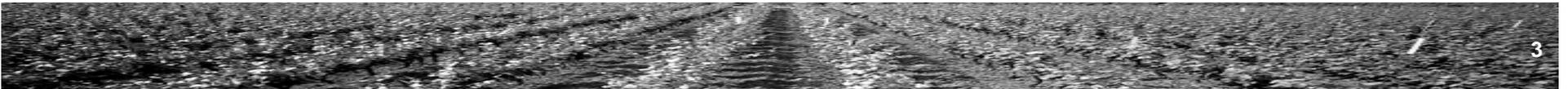
## ***A. Elevage des Vins***

---



### ***Les grandes étapes***

- 1. Le soutirage**
- 2. La clarification**
- 3. La maturation (le bois)**
- 4. L'ouillage**
- 5. La mise en bouteilles (le bouchon)**





## A. *Elevage des Vins*



### 1. *Le soutirage*

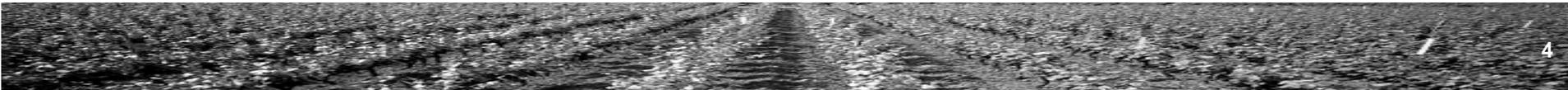
- **But**

- Clarification
- Elimination du gaz carbonique
- Elimination des lies

- **Fréquence**

**Fermentation en**

- Cuves : 3 soutirages  
(la première à l'air libre)
- Fûts : { 4 la première année  
2-3 l'année suivante





## A. *Elevage des Vins*

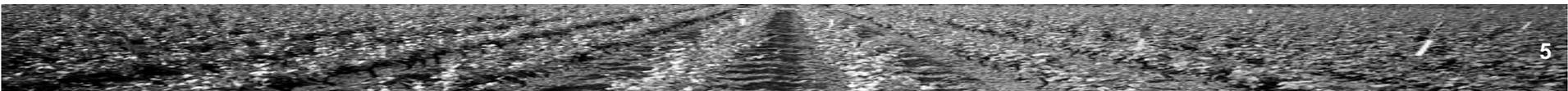


### 2. *La clarification*

- **But** : - Provoquer la floculation  
- Précipiter les particules fines  
(protéines, tanins, anthocyanes)
  
- **Procédé** : précipitation des protéines (charge +)  
par additifs (charges -) tels que :
  - Blanc d'œuf battu en neige
  - Caséine
  - Bentonite
  - Gélatine

**Le collage doit être suivi du soutirage**

- **Alternatives** : - Centrifugation  
- Filtration





## A. *Elevage des Vins*

---

### 3. *La Maturation*

#### ■ En général

Evolution par réduction, en bouteilles

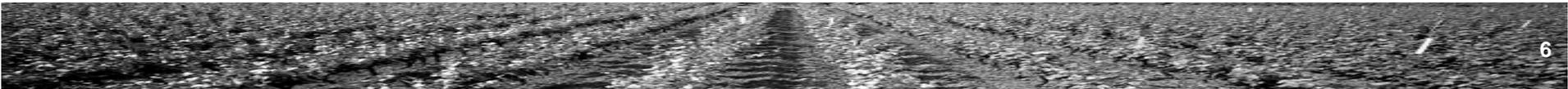
- La robe : violet → pourpre → rouge brique → brun
- Les arômes : fruité → animal → végétal → épices  
→ terre → etc.

#### ■ En particulier

Evolution par oxydation

Ex. : Porto, vin jaune, vins doux naturels (Banyuls, Maury, etc.)

Oxydation en fûts, en soleras, etc.





## A. *Elevage des Vins*

### 3. *La Maturation*

#### ▪ Le bois

⇒ **Le chêne** : - Pédonculé  
- Rouvre

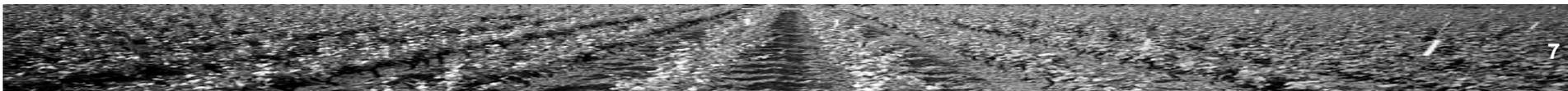
- **Chêne pédonculé (Limousin)**

- ◆ Hors taillis
- ◆ Bois très dense, très dur
  - Gros grains / tanins puissants

- **Chêne rouvre (Forêt du Tronçais)**

- ◆ En futaie
- ◆ Bois tendre
  - Grains fins / tanins fins et souples

*Il faut 2 siècles pour un chêne en tonnellerie*





## A. *Elevage des Vins*

### 3. *La Maturation*

#### ▪ Le tonneau

- **Préparation des éléments / merrains**

- Chêne fendu dans le sens de la fibre (Europe)
  - Séchage / air libre                      2-3 ans
  - Bois étanche

- Chêne scié (USA)
  - Séchage en étuve                      ± 1 mois

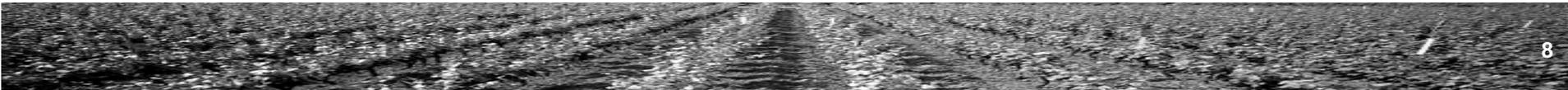
- **Le cintrage**

- ♦ Chauffage à feu vif : ± fort suivant le millésime

- **Apport du bois**

- ♦ Oxydation partielle
- ♦ Tanins
- ♦ Matières aromatiques :
  - Vanilline
  - Scopoletine
  - Syringaldéhyde

⇒ **Vanille, réglisse, cuir, pain grillé, clou de girofle, café**





## A. Elevage des Vins



### 4. Ouillage

#### ■ But

Eviter l'oxydation du vin suite à la baisse de niveau dans les fûts

#### ■ Fréquence

- Vins sensibles à l'oxydation

Ex. : Pinot Noir

→ Une fois/semaine

- Vins tanniques

Ex. : Bordeaux rouges

→ Une fois/3 semaines  
pour favoriser une légère oxydation

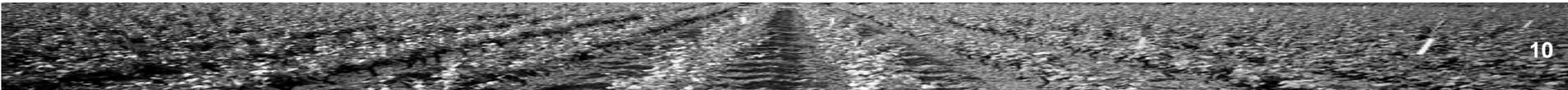




## A. *Elevage des Vins*

### 5. *Mise en bouteilles*

- **Blancs fruités** à 3 mois
  - **Blancs de garde** à 6-8 mois
  - **Rouges / autres** à 18 mois et plus
  
  - **Le bouchon**
    - Naturel → liège / âge (15-18 ans)
    - Synthétique → polymères
    - Traitement et travail du liège
    - Longueur (normalisée) des bouchons :
      - 38
      - 44
      - 49
      - 53
- millimètres } Vins de longue garde



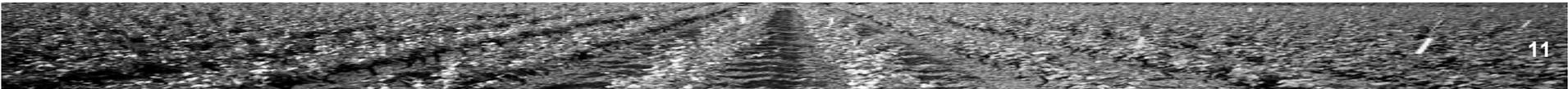
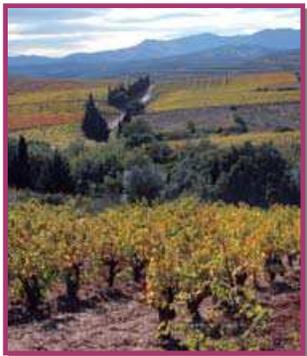


## B. Le Roussillon



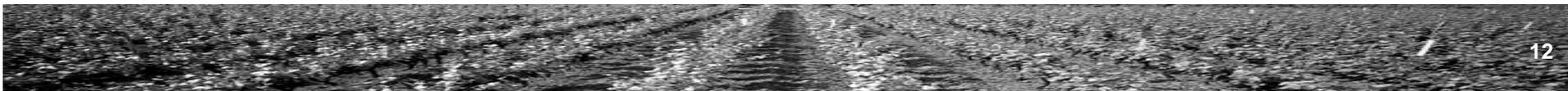
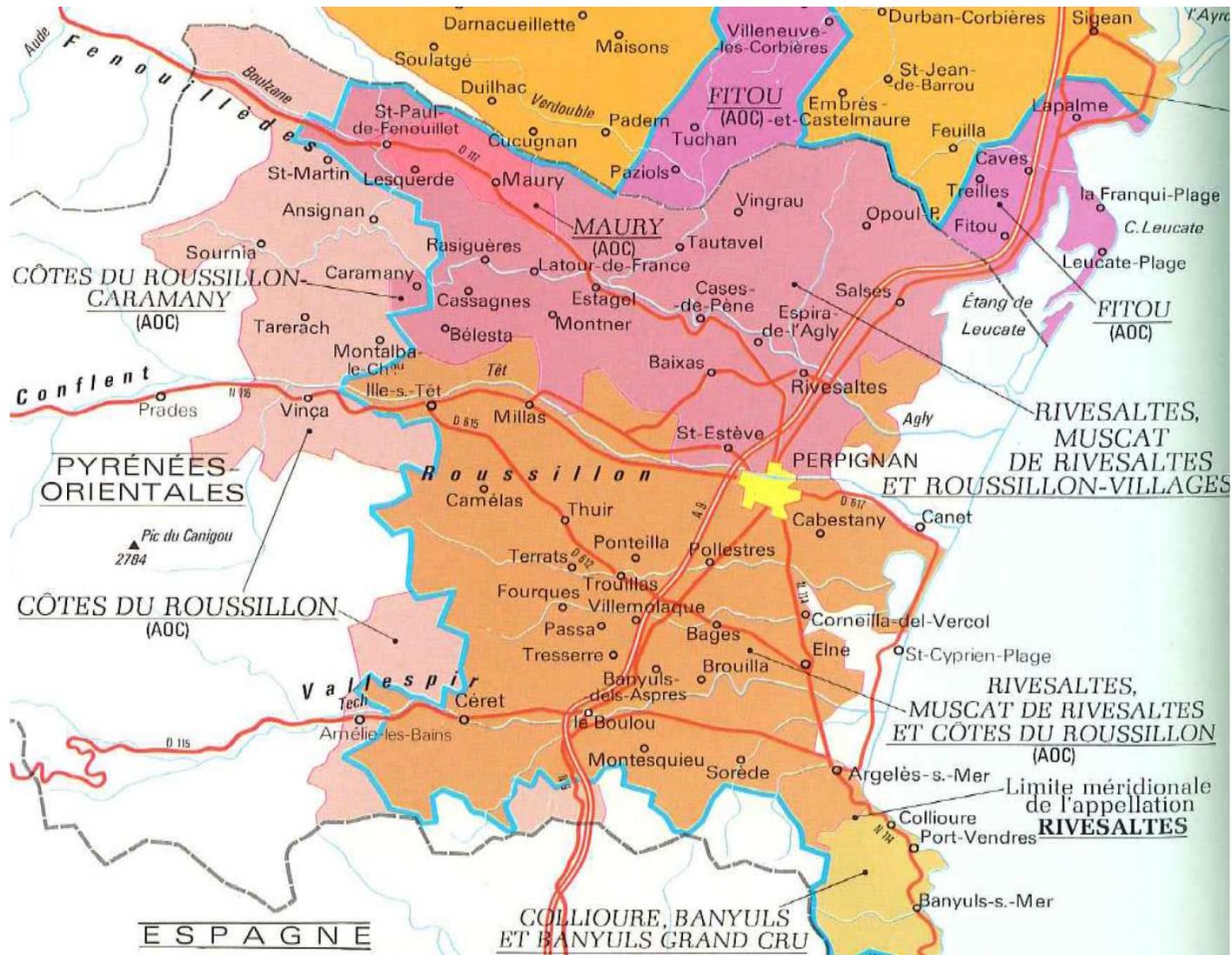
### 1. Vignoble

- **Pyrénées Orientales → 3 vallées**
  - Massif des Corbières
  - Massif du Canigou
  - Les Albères
  
- **25 000 ha / 750 000 hl**
  - 5 AOC : vins doux naturels > 350 000 hl
  - 7 AOC : vins tranquilles (80 % rouges)





## B. Le Roussillon





## B. *Le Roussillon*

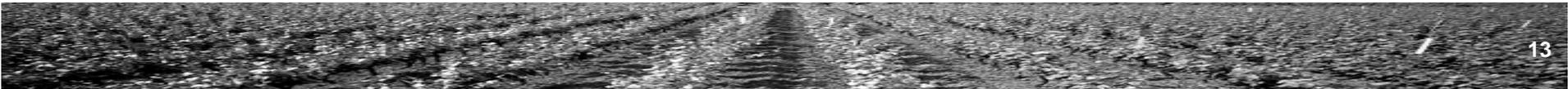
### 2. *Les vins doux naturels (5 AOC)*

- Muscat de Rivesaltes
- Rivesaltes
- Maury
- Banyuls
- Banyuls Grand Cru

#### 2.1. *Le Muscat de Rivesaltes*

5 600 ha / 165 000 hl

- Muscat à petits grains
- Muscat d'Alexandrie





## B. Le Roussillon

### 2. Les vins doux naturels (5 AOC)

#### 2.2. Le Rivesaltes

8 000 ha / 130 000 hl

- Rivesaltes Tuilé  
50 % Grenache Noir  
+ Grenache Gris, Blanc, Macabeu, Malvoisie  
Min. 2 ans barrique → 5 ans (hors d'âge)
- Rivesaltes Ambré  
Grenache Blanc, Gris, Macabeu, Malvoisie
- Rivesaltes Grenat  
Grenache Noir + autres cépages blancs, gris

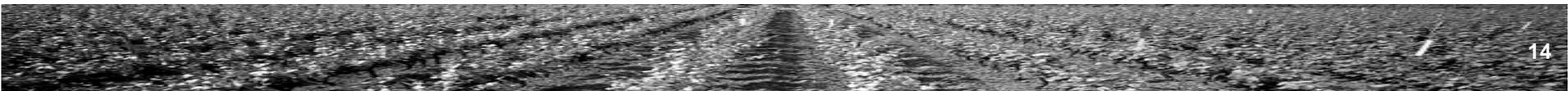
#### 2.3. Maury

1 000 ha / 30 000 hl

Sols : schistes noirs

75 % Grenache Noir

+ Grenache Blanc, Gris, Macabeu... Carignan





## B. Le Roussillon

### 2. Les vins doux naturels (5 AOC)

#### 2.4. Banyuls

1 300 ha / 30 000 hl

##### a. Banyuls

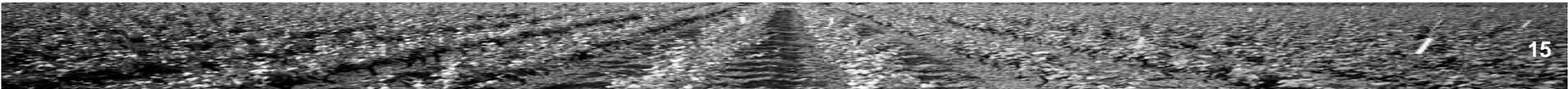
50 % min. Grenache Noir

- Banyuls traditionnel (tuilé, oxydé)
- Banyuls Rimage / Vintage (muté sur grains)
- Banyuls Blanc → Banyuls Doré / Ambré

##### a. Banyuls Grand Cru

75 % min. Grenache Noir

Min. 30 mois "Solera"





## **B. Le Roussillon**

---

### **3. Collioure**

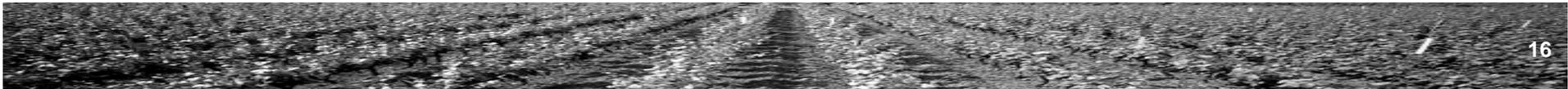
**600 ha / 20 000 hl AOC**

#### **3.1. Collioure Rouge (70 %)**

60 % min. Grenache Noir + Mourvèdre + Syrah + Carignan

#### **3.2. Collioure Blanc (30 %)**

70 % min. raisins de vieux ceps de Grenache Gris, Blanc, Marsanne, Roussanne, Vermentine





## B. Le Roussillon

### 4. Côtes du Roussillon

*5 800 ha / 210 000 hl*

*Sols calcaires, argilo-calcaires, schistes gneiss, granit*

#### 4.1. Côtes du Roussillon Rouge

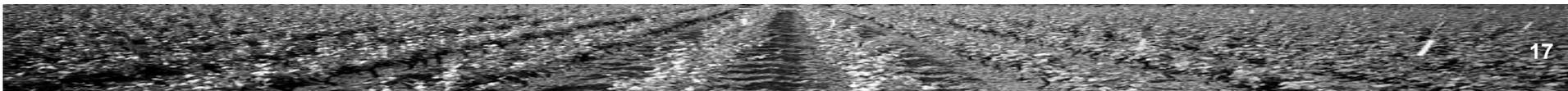
Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre (vinifiés en grains entiers)

#### 4.2. Côtes du Roussillon Rosé

Mêmes cépages que pour les rouges, mais vinification par saignée après quelques heures de macération

#### 4.3. Côtes du Roussillon Blanc

Macabeu, Grenache Blanc... Malvoisie + Marsanne, Roussanne, Vermentine (Rolle)  
Macération pelliculaire de quelques heures ou pressurage direct





## B. Le Roussillon



### 4. Côtes du Roussillon

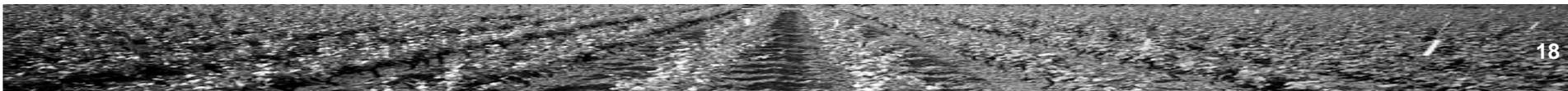
#### 4.4. Côtes du Roussillon Village

- Exclusivement vins rouges
- 4 terroirs réputés (nord-ouest Perpignan)
  - ◆ Caramany (gneiss)
  - ◆ Latour-de-France (schistes bruns)
  - ◆ Lesquerde (granit)
  - ◆ Tautavel (calcaire)



Au moins 3 cépages venant de Carignan, Censault, Lladoner pelut, Syrah, Mourvèdre, Maccabeu

[2 600 ha / 90 000 hl]





***Merci de votre attention !***

