Technologie restaurant

Les vinifications particulières

C1-3.1 Valoriser le produit.

Objectifs :
→ Identifier les méthodes d'élaboration des vinifications particulières.
→ Schématiser les différentes vinifications particulières.
→ Proposer des accords mets et vins.

Employé dans un bar à vin, votre responsable vous demande d'organiser trois soirées à thème afin d'attirer la clientèle. Vous optez pour la découverte de vins issus de vinifications particulières, pour cela, vous effectuez quelques recherches afin de pouvoir mettre en place des argumentaires de vente et des animations en salle.

Sur le coup de minuit, le troisième jeudi de Novembre de chaque année, le Beaujolais Nouveau est célébré en buvant le vin de raisins récoltés l'été même. Afin de mettre en place votre première soirée à thème, vous vous renseignez sur le mode d'élaboration de ce vin.

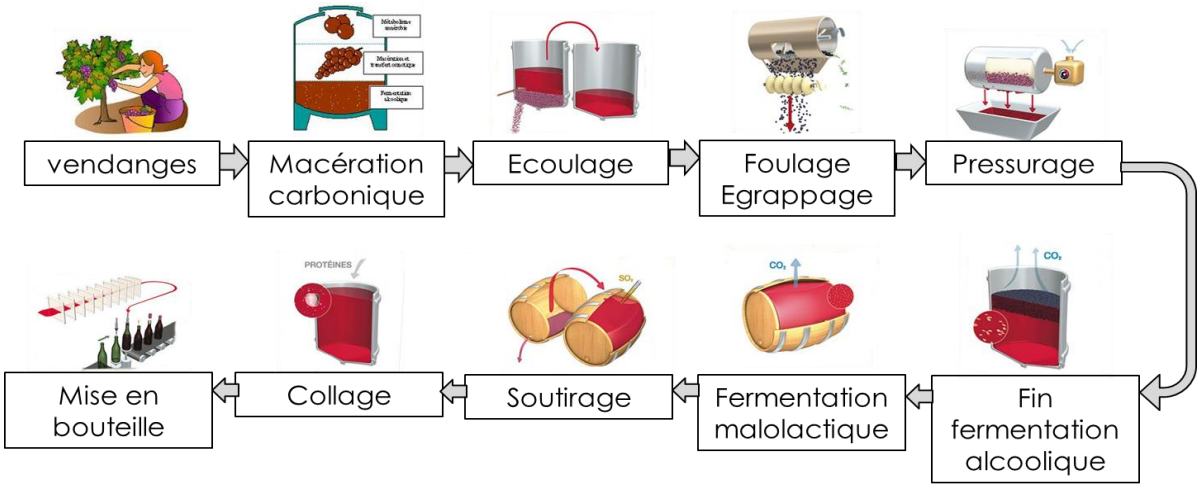
Activité 1– A partir du document 1, complétez le schéma ci-dessous :

Document 1 : La macération carbonique

La macération carbonique permet d'obtenir des vins rouges fruités, à faible potentiel de garde, donc à déguster rapidement. La vendange entière, non foulée et non éraflée, est mise en cuve aussi intacte que possible. Une fois la cuve remplie, elle est fermée hermétiquement et saturée en gaz carbonique. La macération carbonique est en fait un phénomène de fermentation alcoolique intracellulaire sans intervention de levures, qui a donc lieu dans les cellules végétales de la baie de raisin, lorsqu'elles sont placées en anaérobiose. Elle dure de 24 à 48 heures, et sa température optimum est de l'ordre de 35°C. Elle a donc lieu en début de cuvaison et entraîne :

- une augmentation du degré alcoolique d'environ 2 %Vol.
- une dégradation de l'acide malique de l'ordre de 30%
- la formation d'arômes fruités spécifiques (fruits rouges, arômes amylique de type banane ou bonbon anglais (arlequin))

Une fois la macération carbonique terminée, c'est une vinification en rouge traditionnelle, avec fermentation alcoolique levurienne classique et macération classique, mais de courte durée, qui permettra d'extraire les composés phénoliques (anthocyanes et tanins). Ce procédé de macération carbonique est surtout connu pour l'élaboration de vins de type primeur, en Beaujolais par exemple.



Chaque premier week-end de février une grande fête viticole a lieu dans le Jura, autour d'une spécialité locale méconnue du reste de la France. Vous décidez à cette occasion de faire découvrir à vos clients deux vins issus de vinification spécifiques.

Activité 2– A partir du document 2, répondez aux questions suivantes :

Document 2 : Les vinifications spéciales en blanc

VINIFICATION DES VINS DE PAILLE

Vin rare et cher, il est élaboré dans le Jura et dans l'appellation Hermitage (Côte du Rhône).

Vendanges tardives du Savagnin et du Chardonnay (surmaturation). Les raisins sont triés pour éliminer les grains altérés.	VENDANGES
On disposait à l'origine les grains sur un lit de paille. Ils sont de nos jours disposés sur claies ou suspendus à des fils de fer. Cette opération dure de 3 à 4 mois et a pour but de provoquer une concentration importante des sucres par évaporation de l'eau (dessiccation).	PASSERILLAGE
Séparation des grains de raisins des rafles et écrasement dans des pressoirs en bois et le rendement est faible : 100 kg de raisin donnent environ 18 litres de moût. Ce dernier a un taux de sucre naturel qui dépasse les 306 g/litre.	PRESSURAGE
Le jus très visqueux fermente dans des barriques de chêne en caves froides. La fermentation ne commence qu'à la fin de l'hiver, dure environ un an et contient une forte quantité de sucres résiduels.	FERMENTATION ALCOOLIQUE
Le vieillissement dure de 2 à 5 ans en fûts avant la mise en bouteille.	VIEILLISSEMENT ÉLEVAGE
Le vin est soutiré pour séparer les parties claires des dépôts ou lies.	SOUTIRAGE
Le vin de paille est commercialisé en demi-bouteilles uniquement.	MISE EN BOUTEILLE

NB : Vin remarquable de douceur et d'arômes, sa durée de conservation est indéfinie.
Il titre de 14 à 18°.
Appellation : **ETOILE**.

VINIFICATION DES VINS JAUNES

Exclusivement élaboré dans le Jura.

Vendanges tardives du Savagnin souvent après les premières gelées d'où son nom de « vin de gelée ».	VENDANGES
Il se fait rapidement dans des pressoirs en bois sans sulfitage. L'éraflage est facultatif. Le moût atteint un taux de sucre 192 g/litre.	PRESSURAGE
La fermentation alcoolique se pratique entre 15 et 20°C en cuve en inox pendant 10 jours.	FERMENTATION ALCOOLIQUE
Il se fait en fût de chêne avinés, ayant déjà contenu du vin jaune.	SOUTIRAGE
Bien que les tonneaux soient fermés, il se produit une évaporation mais l'ouillage n'est pas pratiqué, le vide s'accentue et un voile gris puis blanc va se former. Ce voile va protéger le vin de la piqûre acétique.	FORMATION DU VOILE
Le vieillissement sous voile est de 6 ans minimum. Le vin prend un goût particulier appelé « goût de jaune ».	VIEILLISSEMENT
Le vin est soutiré pour séparer les parties claires des dépôts ou lies.	SOUTIRAGE
Le vin de paille est commercialisé dans des bouteilles de 62 cl. (clavelin)	MISE EN BOUTEILLE

NB : Cette vinification n'est pas sans risques, il arrive que les levures ne forment pas le voile, le vin devient alors acide et tourne au vinaigre.
Appellation : **Château Châlon**

→ Situez sur la carte les régions productrices de ces deux vins.

VIN DE PAILLE

1. Quels cépages sont utilisés ? Savagnin, Chardonnay

2. Quelle méthode est utilisée pour la fabrication de ce vin ?

Le passerillage : séchage des raisins sur lit de paille

3. De quel type de vin s'agit-il ? Vin blanc liquoreux

4. Citer une appellation de vin de paille : AOC Etoile

VIN JAUNE

1. Quel cépage est utilisé ? Savagnin

2. A quel moment le raisin est-il vendangé ? Pourquoi ?

A surmaturation afin d'avoir une forte concentration de sucre dans le raisin

3. Combien de temps le vin doit-il vieillir ? 6 ans et 3 mois sans aucun soin

4. Pourquoi le vin ne tourne-il pas en vinaigre ?

Parce qu'il est protégé par un voile épais de levures.

5. Quelle est la particularité de la commercialisation du vin jaune ?

Le vin jaune est commercialisé dans des bouteilles de 62 cl appelées clavelins

6. Citer une appellation de vin jaune : AOC Château Chalon

Faussement appelés vins cuits, les vins mutés sont souvent servis en apéritif. Votre dernière soirée à thème se déroulera au mois de juin et portera sur une dégustation de ces vins avec des tapas.

Activité 3– A partir du document 3 et 4, répondez aux questions suivantes :

Document 3 : Les Vins Doux Naturel (VDN)

Les VDN sont soumis au régime des vins (15 à 21 % d'alcool)

Vendanges	Cépages : Muscat - Maccabéo - Malvoisie - Grenache
Macération	Uniquement pour les VDN rouges et rosés.
Pressurage	Il est rapide afin d'éviter le départ de la fermentation.
Cuvaison et mutage	Le moût obtenu est mis en cuve puis **pendant la fermentation alcoolique**, on ajoute 5 à 10% d'alcool neutre afin de la stopper pour conserver une certaine quantité de sucre et des arômes de fruits frais.
Elevage	En fût, en cave ou en bonbonne à l'extérieur pour les vins appelés "Rancio".
Régions de production et appellations	**Languedoc-Roussillon** : Banyuls - Maury - Muscat de Rivesaltes - Muscat de Lunel - Muscat de Frontignan - Muscat de Mireval… **Vallée du Rhône** : Rasteau - Muscat de Beaumes de Venise **Corse** : Muscat du Cap Corse
Accords mets/vins	Apéritif - foie gras - Fromage à pâte persillée - Entremets au chocolat

Document 4 : Les Vins De Liqueur (VDL)

Les VDL sont soumis au régime des spiritueux (15 à 23 % d'alcool)

Vendanges	Cépages : Ugni blanc- Muscat - Colombard
Macération	Uniquement pour les VDN rouges et rosés.
Pressurage	Il est rapide afin d'éviter le départ de la fermentation.
Cuvaison et mutage	Le moût obtenu est mis en cuve puis on ajoute une quantité d'alcool par forcément neutre qui va tuer les levures naturellement présentes dans le moût, et ainsi empêcher toute fermentation et préserver l'arôme et le sucre du raisin. On obtient ce que l'on appelle une mistelle.
Elevage	En cave
Appellations	**France** : Floc de Gascogne - Macvin du Jura - Pineau de Charentes - Ratafia de Champagne - Frontignan - Clairette du Languedoc **Etranger** : Porto (Portugal) - Madère (Madère)- Marsala (Italie) - Malaga et Xérès (Espagne)…
Accords mets/vins	Apéritif - Melon - Volailles et viandes blanches - Gâteau au chocolat

→ Attribuez à chacune des étiquettes présentées son type de vin et sa région de production.

VDN	VDN	VDL	VDL
Languedoc Roussillon	Vallée du Rhône	Champagne	Espagne

→ Proposer pour chaque vin, 4 tapas pouvant les accompagner :

	Muscat de Rivesaltes	**Floc de Gascogne rouge**
Tapas salé 1	Crème brulée au foie gras	Croustillant de foie gras
Tapas salé 2	Tartine au roquefort	Tartare de canard
Tapas sucré1	Mini fondant au chocolat	Billes de melon
Tapas sucré 2	Tartelette aux abricots du Roussillon	Entremets au chocolat

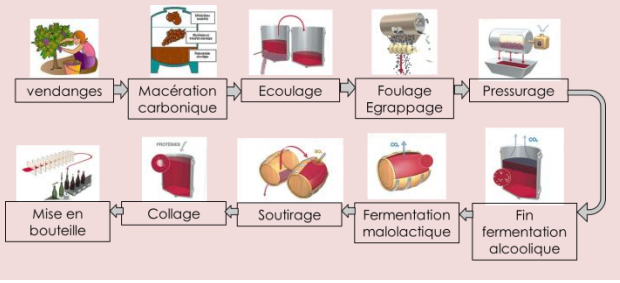
Les vinifications particulières, ce que je dois retenir

I/ LA MACERATION CARBONIQUE

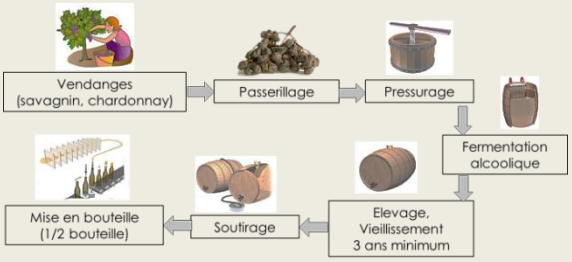
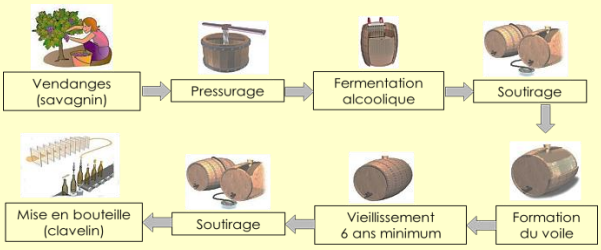
Cette méthode de vinification permet d'obtenir des vins très aromatiques et très souples, d'une consommation rapide. Elle est utilisée pour l'élaboration de vins rouges :

- Les vins primeurs (Gaillac primeur)
- Les vins nouveaux (Beaujolais nouveau)
- Les vins de pays

Les vins nouveaux ainsi obtenus sont commercialisés à partir du 3ème jeudi du mois de novembre suivant la récolte.
Accords mets/vins : charcuteries, salades, volaille de Bresse



II/ LE VIN DE PAILLE ET LE VIN JAUNE

VIN DE PAILLE	VIN JAUNE
Elaboré dans le Jura et dans la Vallée du Rhône. Vin remarquable de douceur et d'arômes, sa durée de conservation est indéfinie. Il titre de 14 à 18°. Appellation : **ETOILE**.  Accords mets/ vins : volaille, filet de sole	Exclusivement élaboré dans le Jura. Vin blanc sec et capiteux aux arômes de miel, noix, pain grillé, surnommé l'or du Jura. Appellation : **Château Châlon**  Accords mets/ vins : volaille, poisson

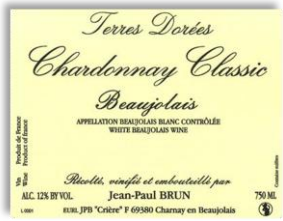
II/ VIN DOUX NATURELS ET VIN DE LIQUEUR

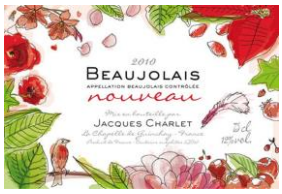
Les VDN sont soumis au régime des vins (15 à 21 % d'alcool)
Les VDL sont soumis au régime des spiritueux (15 à 23 % d'alcool)

	VDN	VDL
VENDANGES	Muscat - Maccabeo - Malvoisie - Grenache	Ugni blanc- Muscat - Colombard
MACERATION	Uniquement pour les VDN rouges et rosés.	Uniquement pour les VDN rouges et rosés.
PRESSURAGE	Il est rapide afin d'éviter le départ de la fermentation.	Il est rapide afin d'éviter le départ de la fermentation.
CUVAISON ET MUTAGE	Le moût obtenu est mis en cuve puis **pendant la fermentation alcoolique**, on ajoute 5 à 10% d'alcool neutre afin de la stopper pour conserver une certaine quantité de sucre et des arômes de fruits frais.	Le moût obtenu est mis en cuve puis on ajoute une quantité d'alcool par forcément neutre qui va tuer les levures naturellement présentes dans le moût, et ainsi empêcher toute fermentation et préserver l'arôme et le sucre du raisin. On obtient ce que l'on appelle une mistelle.
ELEVAGE	En fût, en cave ou en bonbonne à l'extérieur pour les vins appelés "Rancio".	En cave
REGIONS DE PRODUCTION ET APPELLATIONS	**Languedoc-Roussillon** : Banyuls - Maury - Muscat de Rivesaltes - Muscat de Lunel - Muscat de Frontignan - Muscat de Mireval… **Vallée du Rhône** : Rasteau - Muscat de Beaumes de Venise **Corse** : Muscat du Cap Corse	**France** : Floc de Gascogne - Macvin du Jura - Pineau de Charentes - Ratafia de Champagne - Frontignan - Clairette du Languedoc **Etranger** : Porto (Portugal) - Madère (Madère)- Marsala (Italie) - Malaga et Xérès (Espagne)…
ACCORDS METS/VINS	Apéritif - foie gras - Fromage à pâte persillée - Entremets au chocolat	Apéritif - Melon - Volailles et viandes blanches - Gâteau au chocolat

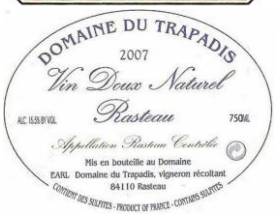
Les vinifications particulières, j'applique

Vous consultez le catalogue de votre fournisseur pour élargir votre carte des vins. Certains vins, dont voici les étiquettes ont attiré votre attention. Le Chef, qui s'investit dans les changements que vous apportez vous demande la différence entre les vins choisis. Rédigez les réponses que vous lui faites.

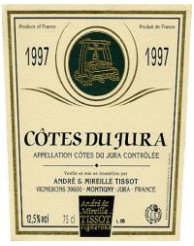




Les Beaujolais sont produits dans une partie de la Bourgogne. Le "Terres Dorées" est un vin blanc issu du cépage sauvignon élaboré selon une vinification classique en blanc. Le Beaujolais nouveau est un vin rouge léger et fruité produit par macération carbonique, commercialisé le 3ème jeudi du mois de Novembre qui suit les vendanges.



Tous deux sont produits dans la même région viticole : les côtes du Rhône. Cependant, le domaine des Coteaux de Travers est un vin issu d'une vinification en rouge classique alors que le domaine du Trapadis est un vin doux naturel c'est-à-dire un vin rouge muté à l'alcool ce qui lui confère un caractère sucré.



Il s'agit de deux vins élaborés dans le Jura. La première étiquette correspond à un vin blanc issu d'une vinification classique en blanc sec. La deuxième étiquette est un vin jaune, vin blanc de grande garde issu du cépage Savagnin, sec et capiteux, surnommé l'or du Jura, aux arômes de miel, noix, pain grillé.

Il s'agit de deux vins de liqueur c'est-à-dire des vins mutés avec un alcool avant la fermentation ce qui leur confère un caractère sucré. On les sert généralement à l'apéritif. Le Floc de Gascogne est élaboré dans le Gers, c'est un vin blanc muté à l'Armagnac. Le Pineau des Charentes est quant à lui muté avec du Cognac.