

Le vin de paille et le vin Jaune

C1-3.1 Valoriser les produits

- Objectifs :**
- Identifier les méthodes d'élaboration des vinifications particulières du vin de paille et du vin jaune.
 - Schématiser ces deux vinifications particulières.

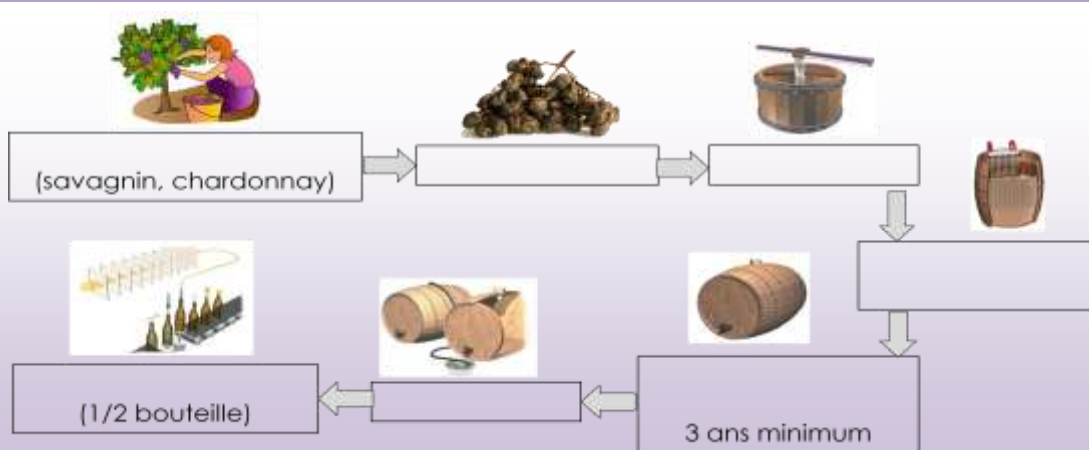
Chaque premier week-end de février une grande fête viticole a lieu dans le Jura, autour d'une spécialité locale méconnue du reste de la France. Vous décidez à cette occasion de faire découvrir à vos clients deux vins issus de vinification spécifiques.

DOCUMENT 1 : LE VIN DE PAILLE

ACTIVITE 1 : répondez aux questions

1. Quels cépages sont utilisés ?
2. Quelle méthode est utilisée pour la fabrication de ce vin ?
3. Combien de temps peut durer la fermentation alcoolique ?
4. De quel type de vin s'agit-il ?
5. Citer une appellation de vin de paille :
6. Dans quel contenant est commercialisé le vin de paille ?

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.	VIELLISSEMENT 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 .	



Remplacez les étapes sur ce schéma

DOCUMENT 2 : Le vin jaune

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'accroît 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 ferment pas le voile, le vin devient alors acide et tourne au vinaigre.
Appellation : **Château Châlon**

ACTIVITE 2 : répondez aux questions

1. Quel cépage est utilisé ?
2. A quel moment le raisin est-il vendangé ? Pourquoi ?
3. Combien de temps le vin doit-il vieillir ?
4. Pourquoi le vin ne tourne-il pas en vinaigre ?
5. Quelle est la particularité de la commercialisation du vin jaune ?
6. Citer une appellation de vin jaune :

Remplacez les étapes sur ce schéma

