

Les vinifications des vins effervescents

C1-3.1 Valoriser le produit.

- Objectifs :
- Identifier les divers vins effervescents du marché.
 - Différencier les principes de vinification des vins effervescents.
 - Énoncer les qualités de chaque type de vin.



Après avoir vu les vinifications des vins tranquilles, vous vous intéressez à présent aux vins effervescents. Pour cela, vous vous rendez au salon international du vin et des spiritueux qui se tient tous les deux ans au parc des expositions de Bordeaux Lac. Vous pourrez ainsi voir la diversité des vins effervescents du marché et comprendre leurs méthodes d'élaboration.

Le vin effervescent français le plus connu dans le monde est sans aucun doute le Champagne. Pour comprendre son élaboration, vous vous rendez sur le stand de Mr Abel Jobart, récoltant-manipulant, qui a créé sa marque de champagne depuis 1975.

Activité 1– Surlignez dans le document 1 les deux grandes techniques d'élaboration des vins effervescents :

Document 1 : Qu'est-ce qu'un vin effervescent ?

Par opposition à vin tranquille, un vin est dit effervescent (on parle aussi de vin mousseux) lorsqu'il contient une concentration en gaz carbonique (CO₂) suffisante pour lui conférer, à l'ouverture de la bouteille, bulles et mousses. Les bulles et la mousse apparaissent dans le vin après **une deuxième fermentation dans un contenant hermétiquement fermé** ou parfois pour des mousseux de très bas de gamme **par apport de gaz carbonique**.

Activité 2– A partir des documents 2 et 3, répondez aux questions suivantes :

Document 2 : La méthode traditionnelle ou champenoise

Le champagne, également appelé vin de Champagne, est un vin effervescent français protégé par une appellation d'origine contrôlée. Son nom vient de la Champagne, une région du nord-est de la France. La délimitation géographique, les cépages, les rendements et l'ensemble de l'élaboration du champagne sont les principales spécificités de l'appellation.

Le champagne est issu de la vinification de trois cépages : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay. Excepté le Champagne Blanc de Blancs qui est un assemblage de plusieurs années mais fait uniquement du cépage chardonnay premier Cru. A l'inverse, pour les Blancs de Noirs, on utilise que des raisins noirs.

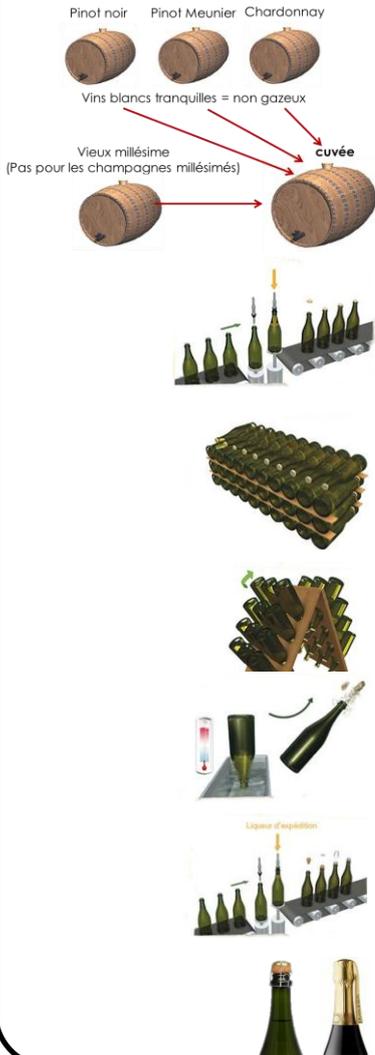
Le vin de Champagne est élaboré selon la méthode champenoise, parfois appelée méthode traditionnelle, qui consiste principalement à opérer une double fermentation du moût, la première en cuves (la vinification) la seconde dans la bouteille même (champagnisation), en cave.

Le champagne présente plusieurs originalités uniques :

- Des vendanges manuelles
- Un pressurage sur des pressoirs traditionnels ou pneumatiques
- Un assemblage entre cépages, crus et années différentes
- Un bouchon en liège en forme de champignon

Certains vins, comme les "crémants" (crémant de Bourgogne, crémant de Loire, crémant d'Alsace) ou les mousseux (mousseux de Savoie, d'Anjou, de Touraine, de Vouvray, de Montlouis, de St-Péray, de Vouvray) sont élaborés de la même manière

Document 3 : Les étapes de la méthode champenoise



1. Vinification en blanc classique

Vendanges – Pressurage – Sulfitage – Débourbage – Fermentation alcoolique – Fermentation malolactique

2. Elaboration de la cuvée par assemblage

Le Maître de chai goûte les vins pour faire une cuvée spécifique à la marque de champagne. La recette reste secrète. Si la cuvée ne se compose que de vins d'une même année, le champagne peut être millésimé. Pour obtenir du champagne rosé, on ajoute un peu de vin rouge durant l'assemblage.

3. Addition de liqueur de tirage

Le Maître de chai ajoute dans sa cuvée la liqueur de tirage composée de vin, de sucre et de levures alcooliques sélectionnées : 24 g de sucre/litre. Le vin est brassé puis mis en bouteilles de champagne avec un bouchon provisoire : c'est le tirage.

4. Seconde fermentation

Le Maître de chai descend les bouteilles dans des caves profondes. Elles sont posées couchées les unes sur les autres sur lattes. Une fermentation alcoolique se produit dans la bouteille grâce au sucre et aux levures. Comme la bouteille est bouchée, le gaz carbonique ne peut pas s'échapper et se dissout dans le vin qui devient gazeux : c'est la prise de mousse.

5. Remuage et mise sur pointe

Après la seconde fermentation, les levures sont mortes et forment un dépôt au fond des bouteilles. Le Maître de chai va les positionner goulot vers le bas, sur pupitre et les tourner chaque jour d'un quart de tour. Ainsi le dépôt va descendre au fond du goulot.

6. Dégorgement

Pour sortir le dépôt de la bouteille, le Maître de chai plonge le goulot dans un bain de saumure (-25°C), un glaçon se forme et les emprisonne, En ouvrant rapidement la bouteille, la pression du gaz l'expulse en dehors.

7. Addition de la liqueur d'expédition

Avant de reboucher la bouteille et pour combler le vide fait par l'expulsion du dépôt, le Maître de chai ajoute de la liqueur d'expédition. Elle se compose de champagne et d'une quantité de sucre qui dépend du type de champagne que l'on veut obtenir : extra-brut (0 à 6 g/l), brut (moins de 12 g/l), demi-sec (32 à 50 g/l), doux (plus de 50 g/l).

8. Habillage, stockage, commercialisation

La bouteille est bouchée, muselée, habillée, étiquetée puis stockée 6 mois avant sa commercialisation.

1. Qu'est-ce que le champagne ? **Un vin effervescent**
2. De quelle appellation bénéficie-t-il ? **AOC-AOP**
3. Quels cépages sont utilisés pour sa fabrication ? **Pinot noir, Pinot meunier, chardonnay**
4. Citer les deux grandes phases de la fabrication du champagne et leurs différentes étapes.

Vinification en blanc : vendanges, pressurage, sulfitage, débourbage, fermentation alcoolique, fermentation malolactique.

Champagnisation : assemblage, tirage, remuage, mise sur pointe, dégorgement, addition de liqueur d'expédition, habillage, stockage, commercialisation.

5. Quel est l'autre nom de la méthode champenoise? **La méthode traditionnelle**
6. Pour quels autres vins effervescents utilise-t-on cette méthode? **Les crémants, les mousseux**

Activité 2 - Relevez sur les étiquettes suivantes les mentions spécifiques et donnez une explication.



Brut blanc de noirs

Champagne élaborés avec du pinot noir et du pinot meunier contenant moins de 12 grammes de sucre /litre.



Millésimé brut

Champagne issu d'un assemblage de vins de la même année et contenant moins de 12 grammes de sucre par litre.



Brut blanc de blancs

Champagne élaborés avec du chardonnay contenant moins de 12 grammes de sucre par litre.



Demi-sec

Champagne élaboré avec du pinot noir, pinot meunier et chardonnay contenant de 32 à 50 grammes de sucre/litre.



Rosé brut

Champagne élaboré avec du pinot noir, pinot meunier, chardonnay auquel on a ajouté une petite quantité de vin rouge et contenant moins de 12 grammes de sucre / litre.

Maintenant que vous avez saisi la technique d'élaboration des vins effervescents avec la méthode champenoise ou traditionnelle, vous vous dirigez vers le stand du domaine du Peyret situé dans l'Aude en Languedoc-Roussillon où une grande affiche mentionne "Blanquette de Limoux, méthode rurale".

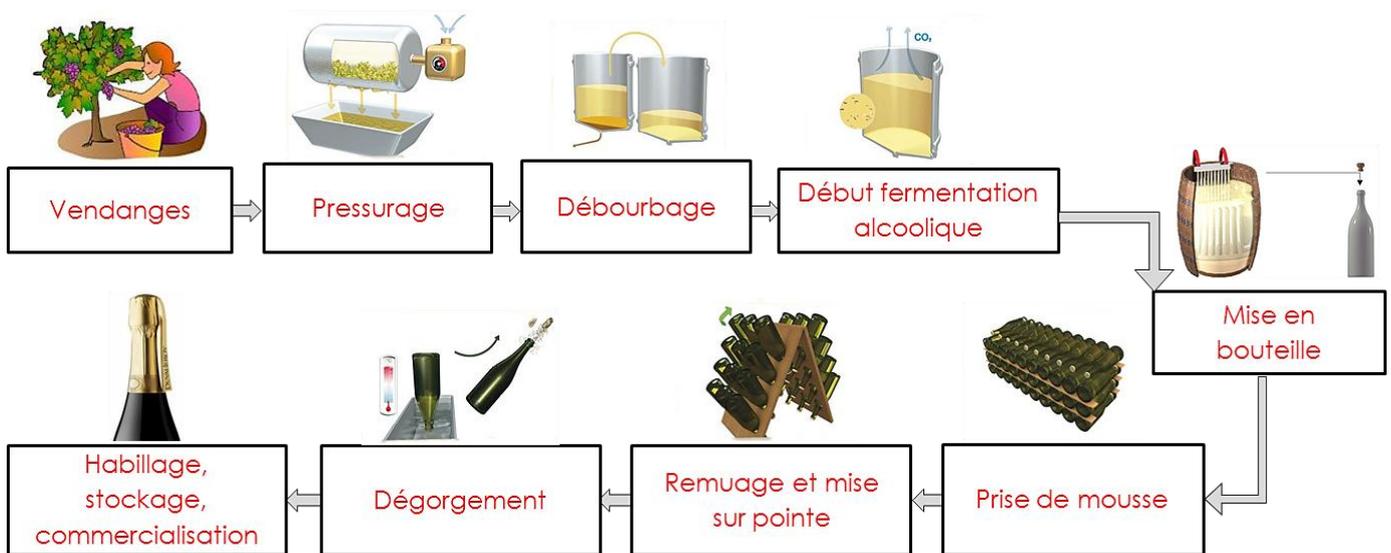
Activité 3 - A partir des documents 4, répondez aux questions suivantes.

Document 4 : La méthode ancestrale ou rurale

C'est la méthode la plus ancienne, appelée méthode rurale, artisanale ou ancestrale, dite aussi gaillacoise en fonction de la région. Après un ralentissement de la fermentation par le froid, le vin dont sa fermentation n'est pas terminée est mis en bouteille. Des sucres naturels du raisin et des levures se trouvent ainsi enfermés dans la bouteille, où la fermentation alcoolique va pouvoir s'achever. C'est le CO₂ produit pendant cette fin de fermentation naturelle qui va procurer l'effervescence au vin. Du début à la fin de la deuxième fermentation les bouteilles restent fermées, en aucun moment elles ne sont ouvertes pour intervenir dans le processus. Grâce à sa simplicité, cette méthode ne nécessite aucun tirage, élevage sur lattes, dégorgement ou rebouchage de bouteilles. Certaines AOC telles que les perlants ou pétillants de Gaillac ou de Touraine ainsi que la Clairette de Die sont vinifiées de manière ancestrale.

Cette méthode est de moins en moins utilisée car elle donne des résultats très irréguliers puisqu'on ne maîtrise pas la quantité de sucre résiduel et que les risques d'éclatement des bouteilles est grand.

→ Complétez le schéma simplifié de l'élaboration des vins effervescents par la méthode ancestrale ou rurale suivant :

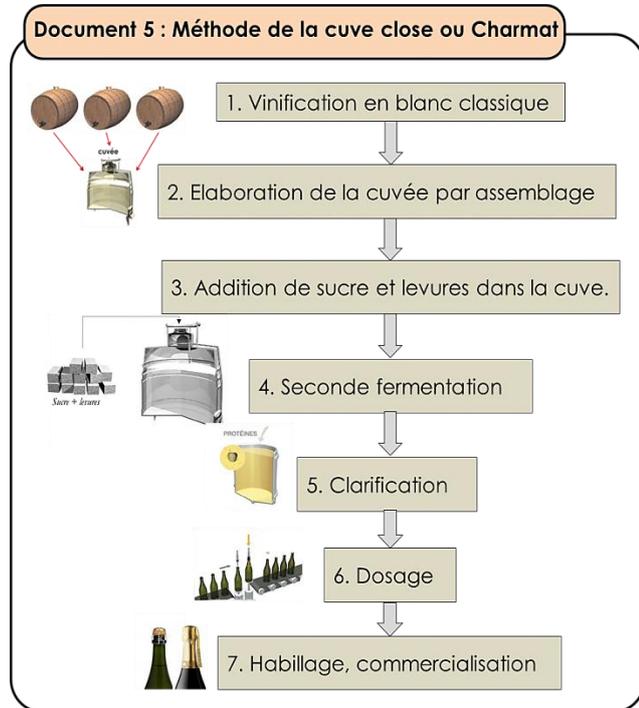


→ Quelles sont les appellations qui utilisent la méthode ancestrale :

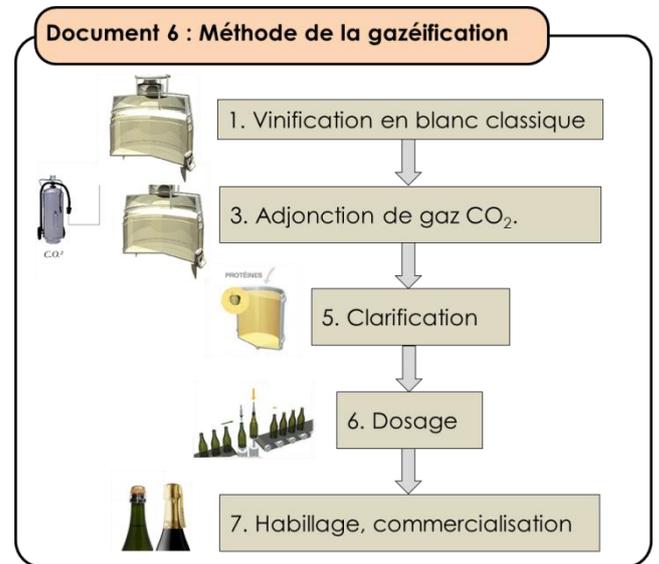
- Blanquette de Limoux
- Perlant ou pétillant de Gaillac ou de Touraine
- Clairette de Die

Un peu plus loin, vous remarquez un exposant qui produit deux types de vins effervescents différents. En regardant les bouteilles, vous vous apercevez qu'il s'agit de vins sans IGP. L'exposant vous remet deux schémas sur ces méthodes d'élaboration.

Activité 4 - A partir des documents 5 et 6, répondez aux questions suivantes.



NB : Sur le plan qualitatif, les résultats ne peuvent rivaliser avec les vins issus de la méthode traditionnelle, mais cela permet d'élaborer rapidement des mousseux avec un prix de revient beaucoup moins élevé.



NB : Les produits issus de cette méthode ont une mousse qui ne tient pas et dégagent de grosses bulles par lesquelles le gaz s'échappe très vite.

1. De quelle appellation les vins élaborés selon ces deux méthodes peuvent-ils bénéficier ?

Vins sans IGP

2. Quelle est la principale différence entre ces deux méthodes ?

La provenance du CO₂ :

- Méthode de la cuve close ou Charmat : seconde fermentation en cuve;
- Méthode de gazéification : ajout de CO₂

3. Que peut-on dire des vins effervescents issus de ces méthodes ?

Ils sont de moins bonne qualité que les vins issus de la méthode traditionnelle mais ils sont également moins chers car leur prix de revient est beaucoup moins élevé.

A présent que vous avez vu toutes les méthodes d'élaboration des vins effervescents, il vous paraît nécessaire de savoir lire les étiquettes afin de ne pas commettre d'erreur lors de vos prochains achats.

Activité 5- A l'aide de vos connaissances et du document 7, retrouvez la méthode de vinification utilisée, pour chaque étiquette ci-dessous :

Document 7 : Lire une étiquette de vin effervescent

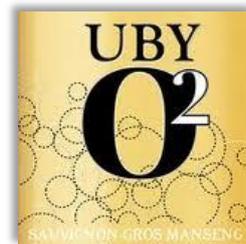
METHODES	INSCRIPTION SUR L'ETIQUETTE
Traditionnelle	<p><u>Pour les AOC :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Champagne • Crémant d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, du Jura, de Limoux, de Loire, de Die; • Mousseux ou vin de mousseux de Savoie, d'Anjou, de Touraine, de Vouvray, de Montlouis, de St-Péray, de Gaillac. <p>Avec parfois la mention "Méthode traditionnelle".</p> <p><u>Pour les IGP et les vins sans IGP :</u> mousseux avec parfois la mention "Méthode traditionnelle".</p>
Rurale ou ancestrale	<p><u>Pour les AOC :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Perlant ou pétillant : Gaillac, Touraine; • Méthode naturelle ou rurale ou ancestrale : Blanquette de Limoux ; • Méthode gaillacoise ou dioise : Gaillac, Clairette de Die
Cuve close ou Charmat	<p>Pas d'AOC.</p> <p><u>Vins sans IGP :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vin mousseux produit en cuve close ; • Vin mousseux de qualité.
Gazéifié	<p>Pas d'AOC.</p> <p><u>Vins sans IGP :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vin pétillant gazéifié; • Vin mousseux gazéifié ; • Ou aucune information.



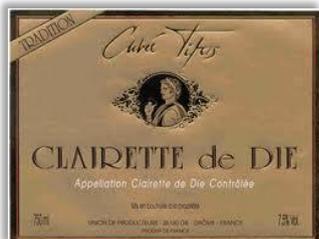
Méthode cuve close



Méthode traditionnelle



Méthode par gazéification



Méthode rurale, dioise



Méthode champenoise



Méthode rurale, ancestrale

Les vinifications des vins effervescents, ce que je dois retenir

Un vin est dit effervescent (mousseux) lorsqu'il contient une concentration en gaz carbonique (CO₂) suffisante pour lui conférer, à l'ouverture, bulles et mousse.

I/ LES METHODES D'ELABORATION

La méthode traditionnelle ou champenoise

Caractérisée par l'élaboration d'un vin tranquille auquel on fait subir une seconde fermentation en bouteille (cf schéma).

Les vins mousseux produits par cette méthode sont de grande qualité.

Cette méthode est appelée "champenoise" pour les vins de la région et "méthode traditionnelle" dans les autres vignobles.

La méthode ancestrale ou rurale

Consiste à mettre en bouteille des vins dont fermentation alcoolique n'est pas achevée afin d'emprisonner le CO₂ dans la bouteille (cf schéma)

Elle donne des vins mousseux légers et de qualité mais reste une vinification risquée.

Utilisée dans de nombreux vignobles tels que Limoux, Die... Elle porte parfois un nom spécifique à la région : Gaillacoise, Dioise...

La méthode de la cuve close ou de Charmat

Dans cette méthode, la seconde fermentation a lieu dans une cuve fermée. Cette dernière achevée, le vin est filtré puis mis en bouteille avec son gaz (cf schéma).

Les vins sont de moindre qualité mais ont un coût de revient moins élevé.

La méthode de la gazéification

Cette méthode consiste à apporter du CO₂ à du vin qui est souvent de mauvaise qualité (cf schéma).

Les résultats sont souvent très médiocres car les vins ont une mousse qui ne tient pas et dégagent de grosses bulles par lesquelles le gaz s'échappe très vite.

II/ LES ETIQUETTES DES VINS

METHODES	INSCRIPTION SUR L'ETIQUETTE
Traditionnelle	<p><u>Pour les AOC :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Champagne • Crémant d'Alsace, de Bordeaux, de Bourgogne, du Jura, de Limoux, de Loire, de Die; • Mousseux ou vin de mousseux de Savoie, d'Anjou, de Touraine, de Vouvray, de Montlouis, de St-Péray, de Gaillac. Avec parfois la mention "Méthode traditionnelle". <p><u>Pour les IGP et les vins sans IGP :</u> mousseux avec parfois la mention "Méthode traditionnelle".</p>
Rurale ou ancestrale	<p><u>Pour les AOC :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Perlant ou pétillant : Gaillac, Touraine; • Méthode naturelle ou rurale ou ancestrale : Blanquette de Limoux ; • Méthode gaillacoise ou dioise : Gaillac, Clairette de Die
Cuve close ou Charmat	<p>Pas d'AOC.</p> <p><u>Vins sans IGP :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vin mousseux produit en cuve close ; • Vin mousseux de qualité.
Gazéifié	<p>Pas d'AOC.</p> <p><u>Vins sans IGP :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Vin pétillant gazéifié; • Vin mousseux gazéifié ; • Ou aucune information.

Les vinifications des vins effervescents, j'applique

Pour fêter un anniversaire, un de vos clients vous demande de lui organiser un anniversaire. Il ne souhaite pas offrir à ses invités des apéritifs classiques mais uniquement un vin effervescent. Ne connaissant pas les différentes catégories de vins, il vous demande de le conseiller.



Trouve-t-on d'autres vins mousseux que le Champagne ?



Oui, il existe 4 catégories de vins mousseux élaborés avec des méthodes différentes :

- la méthode traditionnelle
- la méthode rurale ou ancestrale
- la méthode de la cuve close ou de Charmat
- la méthode de la gazéification



Un ami m'a dit que les vins qui avaient sur leur étiquette la mention "méthode traditionnelle" étaient comme le Champagne, c'est vrai ?



Leur méthode d'élaboration est effectivement la même, cependant les cépages utilisés ne sont pas les mêmes. Ils sont généralement moins chers car moins prestigieux.



Vous me dites qu'il y a plusieurs élaborations de vins effervescents mais la qualité est-elle la même ?



Non, bien sûr :

Le champagne est le vin effervescent par excellence ; les crémants et mousseux élaborés selon la méthode traditionnelle sont de très bonne qualité ; les vins élaborés selon la méthode rurale sont généralement de qualité mais pas toujours régulière ; ceux élaborés selon la méthode de la cuve close sont de moindre qualité. Quant aux vins gazéifiés, ils ont une mousse qui ne tient pas et dégagent de grosses bulles par lesquelles le gaz s'échappe très vite.



Que me conseillez-vous pour un anniversaire, je veux quelque chose de bien mais je ne voudrais pas non plus que cela me coûte trop cher.



Pour un vin effervescent de grande qualité est moins cher qu'un champagne je vous proposerai un crémant de Bordeaux brut pour rester dans les productions locales ou encore un mousseux de Vouvray du Val de Loire pour découvrir d'autres régions viticoles.