

Atelier Oenologie 12 avril 2019

Pour cette séance de dégustation, il nous faut chercher le ou les points communs des vins de la dégustation soit 2 rouges, 2 blancs.

Par exemple :

- pour des vins de cépage, 3 cépages dont 2 différents et 1 commun ?
- un même cépage vinifié en blanc ou en rouge, dans la région, en AOC, même appellation, même producteur ?



Aujourd'hui nous poursuivons le cours sur le vin blanc.

Sur une même vendange, on peut faire du vin effervescent avec des raisins blancs et du rouge.

Quand ajoute-t-on des bulles ?

Pour le raisin blanc, on fait un pressurage direct pour extraire le jus, obtenir une fermentation alcoolique totale (F.A.).

- 1ère phase : on met le jus en cuve ou en barrique et on obtient ainsi en 15 jours sans élevage du vin blanc, à valider bien blanc, bien sec, sans sucre fermentescible : un **vin sec de base**.

- 2ème phase : On travaille ce vin blanc de base en cuve inox ou en bouteilles (exceptionnellement en cuve en bois mais c'est plus compliqué) avec ajout de CO₂ naturel et on injecte de la liqueur de tirage (de la levure en particulier) dans la cuve ou la bouteille.

On obtient une 2ème fermentation alcoolique, la prise de mousse en 5 jours, cuves closes et bouteilles fermées, molécules emprisonnées (champagne, crémant etc.) avec notions de mentions complémentaires obligatoires sur l'étiquette.

Se méfier d'un étiquetage où l'on trouve trop d'informations non obligatoires.

Nouvelle fermentation pour gagner des bulles de CO₂...

Les bouteilles sont couchées, mises sur lattes mais avoir les bulles aromatiques, pas vides et c'est compliqué !

Pour faire un vin effervescent, il faut du temps de repos sur lattes soumis à des règles strictes :

- temps de repos 6 mois sans appellation
- de 6 à 9 mois, avec appellation
- plus de 9 mois, Crémant
- plus de 18 mois minimum, Champagne ...

Le temps d'élevage se fait sans aucune intervention humaine ; les bulles doivent être fixées en formant des chapelets en fonction de la qualité du raisin et du temps (elles diminuent dans le temps) ; elles se gorgent d'arômes.

A un certain stade, on arrête l'élevage qu'il faut anticiper en fonction du temps écoulé... On tourne la bouteille pour la mettre après en pupitre à l'horizontal et procéder au remuage ...



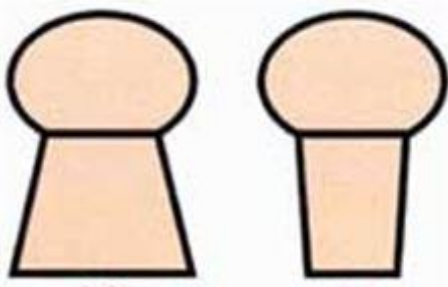
parfois des mois, en sec à chaque fois, dépôts. On incline la

faisant 1/4 de tour pour enlever les bouteille pour

décoller et récupérer les dépôts dans le goulot ! **Enfin, bouteilles verticales, têtes en bas, pour le dégorgement de façon mécanique ou manuelle traditionnelle par le froid...** en perdant un peu de CO₂ : on décapsule le bouchon, on pose un autre bouchon en relevant la bouteille et en complétant le niveau en ajoutant d'abord une liqueur d'expédition ou pas pour faire du brut jusqu'au doux - on peut aussi congeler le dépôt pour tout enlever ! **On bouche définitivement les bouteilles avec des bouchons de liège de qualités différentes :**

couches et rondeurs différentes pour garantir la qualité et le travail... 6 bars de pression, attention au congélateur.

Le bouchon d'un jeune Champagne « juponne » (forme de champignon), alors que celle d'un vieux Champagne est cylindrique.



Pour le Brut, on ajoute 2 % de liqueur ... chacun fait ce qu'il veut dans les limites de la réglementation, avec une certaine tolérance, la liqueur n'étant pas obligatoire.

-Champagne sans liqueur d'expédition : Brut de brut, Brut zéro, absolu etc ...-

Les 1/2 bouteilles sont très bien aussi et attention au geste au service !!!

Dégustation

c'est du Gaillac de la Famille Plageoles, chacun ayant ses cuves !!!

- Un blanc sec, Gaillac AOC, 2012, cépage blanc Ondenc (Conservatoire du patrimoine régional biologique), 1ères Côtes (+ haut), Bernard Plageoles, bio, 15°, 12,5E
- un rouge, Gaillac, cépage Mauzac noir, 2015, bio, vin de France (pas encore en AOC), 11°, 10,80E.
- un rouge, Gaillac, monocépage Syrah, 2015, bio, 13°, 10,80E.
- un blanc, Gaillac doux ambré, « Délicieux » Mauzac, 2017, 11°, 13,90.

Très belle dégustation...

CR : Cl Foreaux



Pour information : Le conservatoire régional des cépages

Pourquoi un Conservatoire des cépages ?

L'encépagement de nos régions viticoles était diversifié jusqu'au début du 19ème siècle. On comptait jusqu'à 150 cépages différents qui entraient dans la fabrication de divers vins. D'autres raisins étaient consommés en frais (cépages de table). Vers 1850, les maladies cryptogamiques et l'invasion du phylloxéra en ont fait disparaître un certain nombre.

La reconstitution des vignobles à partir de 1875 s'est souvent opérée en recherchant la productivité sans tenir compte des traditions viticoles régionales. Par la suite, les objectifs de la sélection variétale, sanitaire puis clonale ont également contribué à l'appauvrissement de cette ressource génétique.

Certains vignerons, respectueux de leur production, ont cependant **conservé des cépages autochtones sur l'ensemble du territoire** (aires d'appellation et autres zones de culture). A partir de 1950, des actions de sauvegarde ont été également menées par des services de l'Etat ou des centres de recherches. C'est ainsi qu'un conservatoire de cépages a été implanté à la station INRA de Montpellier, au domaine de Vassal (Hérault). **Afin de doubler ces collections de sauvegarde, le Conservatoire du Patrimoine Biologique Régional a décidé de créer en 1990, un Conservatoire des cépages autrefois cultivés en Midi-Pyrénées.**

A l'échelle mondiale, seulement 12 cépages, parmi les 1 100 cultivés sur la planète, occuperaient aujourd'hui jusqu'à 80 % des vignobles de certains pays, selon une étude de l'INRA et l'université de Harvard. C'est pour redonner un peu de diversité à nos vignobles que 150 vigneronns se retrouvent chaque année, le temps d'un week-end de novembre, au Bar de la Fontaine à Saint-Côme-d'Olt (12), pour débattre et échanger autour des cépages modestes, ces cépages patrimoniaux devenus minoritaires en France.

Cinquième de nos six témoignages et retours d'expérience extraits du Terre de vins n°55.

Robert Plageoles : le cercle des cépages disparus du Gaillacois

« On a toujours tort d'avoir raison avant les autres... mais le risque, c'est le sel de la vigne. Et, chez moi, ce piquant qu'a eu ma vie, je le dois à mon père, greffeur-vigneron. En plantant deux rangées d'ondenc parce qu'il s'était dit un jour : "Ça pourra servir", il m'a laissé un message, pas écrit mais occulte. Pendant des années, ça a trotté dans ma tête : un message, ça mûrit. Le déclic, en 1980, a eu l'effet d'un détonateur : pendant des années vice-président du syndicat de l'AOP Gaillac, je me suis retrouvé nu de responsabilités. Avec mon épouse, nous sommes partis comme des missionnaires vendre nos vins en sortant du Gaillacois. Une utopie, car l'appellation était inconnue à l'époque, sans image. Pour créer cette image, je n'ai pas vendu du vin, j'ai vendu une histoire, l'histoire de Gaillac, et c'est ce qui m'a mis sur le chemin de l'ampélographie. En 1982, j'ai planté un demi-hectare d'ondenc, en association avec l'Unité expérimentale du domaine de Vassal, propriété de l'Inra abritant environ 4 000 variétés de cépages, à Marseillan, dans l'Hérault. J'ai mis le doigt dans l'engrenage historique du vignoble gaillacois, pour réunir petit à petit, en quatre conservatoires, la totalité des cépages anciens de cette région : verdanel, prunelard, etc. J'ai défendu l'indéfendable mauzac, dont il existe autant de variétés que de couleurs de baies, sept en tout ! Indéfendable, car le vin obtenu avec ce cépage emblématique, à caractère oxydatif, était vilipendé. Et c'est aujourd'hui ce caractère oxydatif qui fait sa renommée ! »

Domaine Plageoles – 81140 Cahuzac-sur-Vère

05 63 33 90 40 – www.vins-plageoles.com