

# « Conduite de vigne et Vinification vin Rouge »



*Muriel et Thierry TINKA*

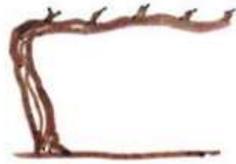
*Vendredi 26 Janvier 2024*



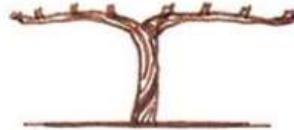
**Conduite de vigne, comprendre les différents paysages**



## COMMON VINE TRAINING METHODS



*single cordon*



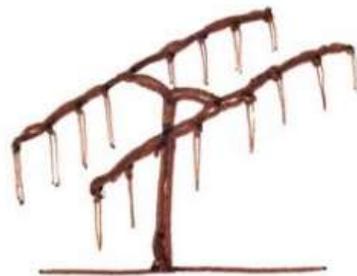
*double cordon*



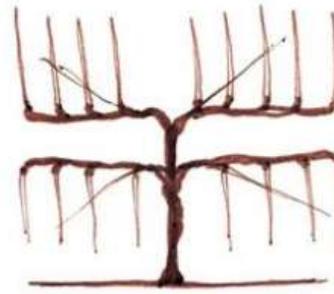
*single guyot*



*double guyot*



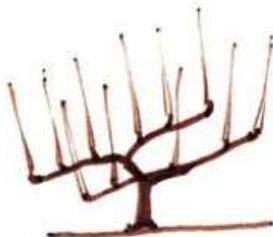
*geneva double curtain*



*scott henry*



*pergola*



*lyre*



*goblet / head*



*basket / kouloura*

## La conduite en gobelet (Espagne ,sud de la France)



Adaptée aux régions  
sèches et venteuses ,  
effet parasol



La taille en gobelet est une taille courte, héritée des Romains, très répandue en Languedoc jusque dans les années 1970, puis délaissée progressivement car peu compatible avec la mécanisation de la vendange. La taille en gobelet donne à la souche un aspect de « cône retourné », avec de nombreuses variantes (nombre de bras, angle d'ouverture, ramification) (1).

La disposition en gobelet a plusieurs effets positifs sur la physiologie de la vigne et les caractéristiques du raisin :

- Circulation plus directe de la sève du vieux bois vers les sarments. En cas de forte chaleur, la sève atteint mieux le bout du bois par rapport à une vigne qui serait sur fil de fer (2). Le gobelet permet de maintenir une production de raisin de qualité en situation de stress hydrique excessif (3).
- Absence de contact entre les baies et meilleure circulation de l'air (4).
- Faible surface foliaire, donc évapotranspiration réduite et diminution des besoins en eau.
- Ombrage des baies par la structure du gobelet produisant une protection contre les brûlures.
- Absence de fils de palissage, donc entretien mécanique du sol plus simple (voire passage d'animaux ?)

Bonne résistance globale au vent et à la sécheresse

## Gobelet sur échalas terroir de Cote Rotie, Condrieu...

- Très forte densité 5 a12000 pieds hectare
- Adapté aux fortes pentes et terrasses
- peu mécanisable

*Le Vignoble du Domaine Duclaux : 5.8 Ha*



## La conduite palissée taille en Guyot



La taille guyot est une taille plus productive, car on ne garde que des bourgeons fructifères. C'est une taille très pratique car on peut choisir de produire beaucoup ou peu en fonction de la longueur de la baguette qu'on laisse et donc du nombre de bourgeons.

C'est une taille mixte sur une charpente courte. 1 ou 2 lattes plus un ou 2 coursons à 2 yeux

Très utilisée en charentes , bordelais ....

## La conduite palissée , taille en cordon de Royat



- les grappes sont étalées et profitent de l'aération, de l'ensoleillement et des traitements
- la taille en Cordon de Royat est une taille qualitative par limitation du rendement (-20 à 30%) et de la vigueur
- le Cordon de Royat permet d'obtenir des stades et des maturités homogènes
- en cordon de Royat, la prétaille est mécanisable et la récolte est facile à la machine à vendanger

## taille en cordon haut



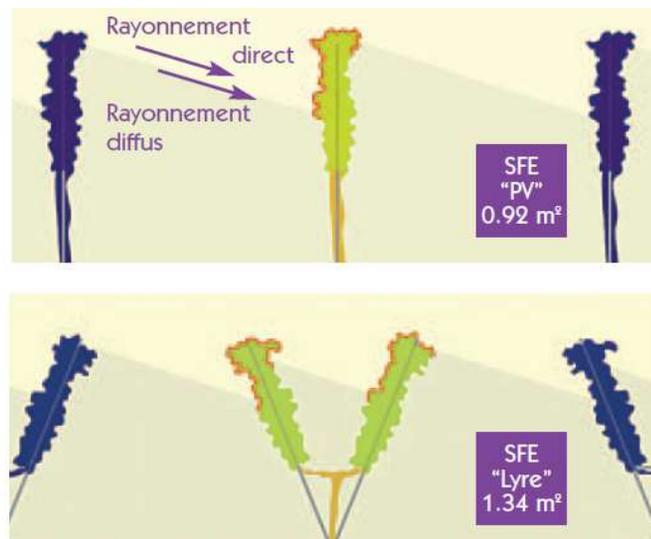
- Prétaillage mécanique
- Port libre : buisson
- Grappes protégées du soleil
- 30 a 40% d'économie de main d'œuvre
- Adaptée aux vignes larges (charentes)

## La conduite en Lyre



Meilleure maturité des raisins avec une faible densité de pied





## En lyre ou en U

Cette taille haute est similaire à celle à double cordon sauf que les 2 bras sont perpendiculaires au rang. C'est la seule taille sur vignes larges qui permette d'obtenir de bons résultats. Elle tire son nom de ses deux axes de palissage qui forment une lyre. Les deux bras portent soit des coursons, soit de longs bois, dont les rameaux sont palissés. Ce système de formation offre de nombreux avantages, notamment une meilleure aération, une meilleure pénétration de la lumière du soleil et l'ombrage du raisin. Cependant, son installation nécessite plus d'efforts. On la rencontre dans les Hautes-Côtes-de-Beaune, le Jura, etc.

## Conduite en pergola



Elle permet d'élever la végétation au dessus des nappes de gel et de l'humidité propice aux maladie, de mieux tolérer l'enherbement, de laisser les grappes descendre par gravité et d'éviter à la fois l'entassement végétal et la brulure du soleil, d'éviter l'accolage et le rognage. Très présente en Italie et pour les raisins de table



Geneva Double Curtain

# Exemple d'autres modes de conduite

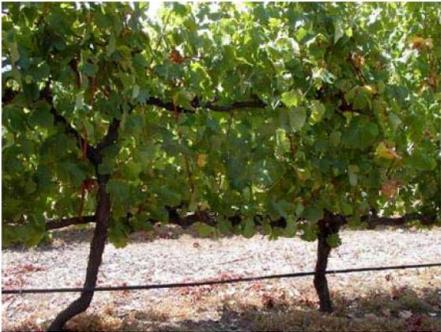
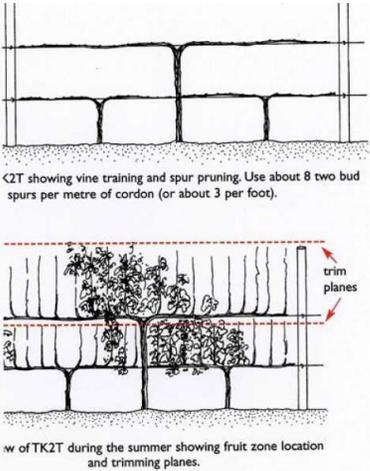


Photo 3 - TK2T sur Sémillon, Wasse Felix, Margaret River, Australie  
 ← Fig. 3 - Schéma du TK2T. De M. Mollah, op. cit.

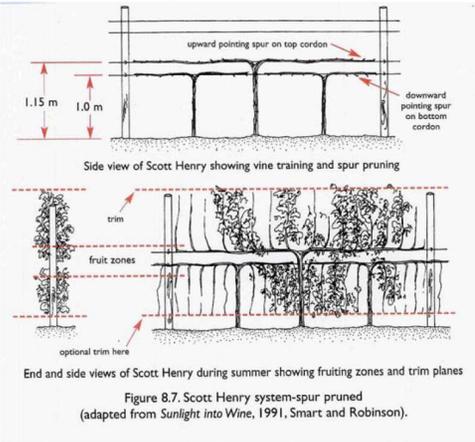


Fig. 2 - Schéma du "Smart-Henry". De M. Mollah, op. cit.



Photo 1 - Scott Henry sur Syrah, Juniper Estate, Margaret River, Australie



Photo 2 - Smart Dyson, Brown Brothers, King Valley, Australie, côté Est.

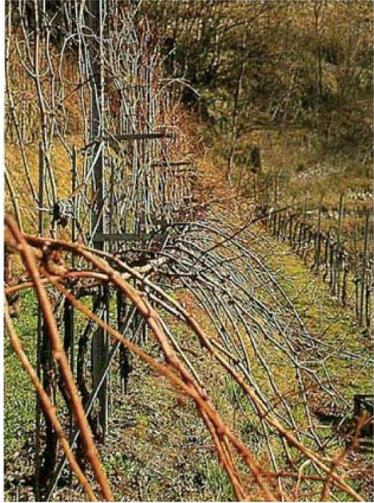


Photo 4 - Système à talus à Changins

## Les incroyables vignobles de Lanzarote



Confrontés à des conditions climatiques défavorables et à des sols stériles en surface, les habitants de l'île volcanique de Lanzarote ont mis au point il y a près de 300 ans un ingénieux système de culture de la vigne permettant notamment de pallier le manque de précipitations



Et pour se protéger contre le vent :  
De plus, les locaux ont construit de petits murs pour protéger les plantes des alizés.  
La protection typique est en demi-cercle mais vous pouvez aussi trouver des murs droits qui facilitent la récolte faite à la main.

## Santorin et le Vinsanto

C'est une conduite traditionnelle de la vigne en Grèce, pratiquée sur les pentes du mont Santorin (roches volcaniques friables, absence de matière organique, grande profondeur de sol, peu de réserves hydriques). Aussi appelés "Kouloura" ou "Vignes en Paniers", il s'agit d'un tressage d'au moins 2 rameaux autour du cep, en prolongement de la baguette de l'année précédente et ce de manière perpétuelle. Les intérêts immédiats d'une telle technique sont la résistance au vent (de par leur disposition à ras de sol), la protection des raisins du soleil direct, et la conservation d'une zone de fraîcheur au pied de chaque cep

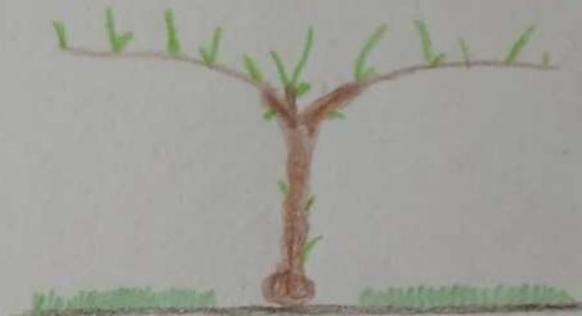




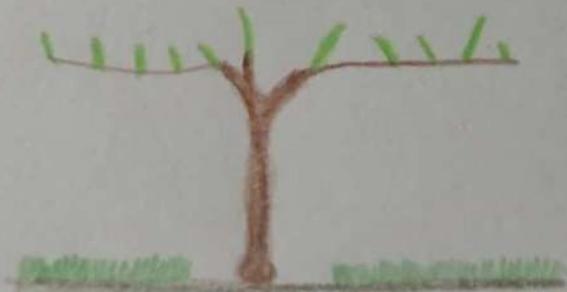
# Epamprage et Ebourgeonnage

Suppression des rameaux indésirables

## ÉPAMPRAGE



AVANT



APRÈS



Avant



Après



Avant



Exemple de pampres ou gourmands



Après

**L'effeuillage consiste à enlever** l'intégralité ou une partie des feuilles de la zone fructifère. Utilisé à l'origine juste avant la récolte pour améliorer le rendement des vendangeurs, l'effeuillage permet d'influer directement sur la qualité du produit final.

### Q1 Pourquoi réaliser un effeuillage de la vigne ?

Un effeuillage permet :

- d'améliorer l'état sanitaire de la vendange, en favorisant l'aération des grappes et la pénétration des produits phytosanitaires
- d'améliorer la synthèse des polyphénols (tannins, anthocyanes) sur les raisins rouges et la stabilité du potentiel polyphénolique au cours du vieillissement des vins rouges
- d'augmenter les notes fruitées et de diminuer les arômes végétaux (pyrazine)



### Q2 Quand réaliser un effeuillage ?

L'effeuillage doit être raisonné en fonction du résultat que l'on souhaite obtenir : limitation du botrytis, gain en polyphénols, qualité des vins. L'IFV Sud-Ouest a testé sur plusieurs années différentes stratégies d'effeuillage réalisées à la floraison, à la nouaison, à la fermeture de la grappe et à la véraison. Le tableau ci-dessous synthétise les principaux résultats obtenus. L'impact le plus bénéfique est observé lorsque l'effeuillage est réalisé à la nouaison.

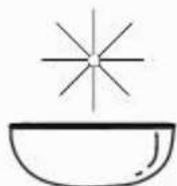
### Q3 Comment réaliser l'effeuillage ?

Afin de limiter les risques d'échaudage et de perte de potentiel photosynthétique, il est préférable de réaliser un effeuillage sur une seule face, côté soleil levant ou côté nord, d'autant plus si la suppression des feuilles est effectuée à la fermeture de la grappe. L'effeuillage peut être réalisé de manière manuelle ou mécanique.

+ : impact positif - : impact négatif	Effeillage précoce (nouaison)		Effeillage tardif (véraison)	
	1 face	2 faces	1 face	2 faces
Limitation du Botrytis	+++	+++	+	++
Echaudage		-	-	--
Diminution du TAP		-		--
Gain en polyphénols	++	+++	+	+
Stabilité du potentiel polyphénolique	++	++		
Qualité des vins	++	+	+	+



**RAISIN**



**EGRAPPAGE**



**FOULAGE**



**SULFITAGE**



**ASSEMBLAGE**



**MISE EN BOUTEILLE**

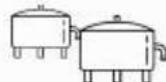


**VIN DE GOUTTE**

VIN DE PRESSE



PRESSURAGE



**DECUVAGE**



**FERMENTATION ALCOOLIQUE**

# LA FABRICATION DU VIN ROUGE



# LA GRAPPE DE RAISIN

La grappe de raisin élément indispensable à l'élaboration du vin se compose de :

1) La rafle, charpente de la grappe Constituants chimiques :

80% d'eau

3% de sels de potassium et des composés phénoliques (tanins)

2) Les baies, fruits charnus comprenant eux –mêmes :

- Une peau : la pellicule Composition chimique : cellulose, pectine, composés phénoliques, matières colorantes et substances aromatiques.

- Une chair : la pulpe

Composition chimique : 1000g de jus de raisin renferme en moyenne

750g d'eau

230g de sucres (glucose + fructose)

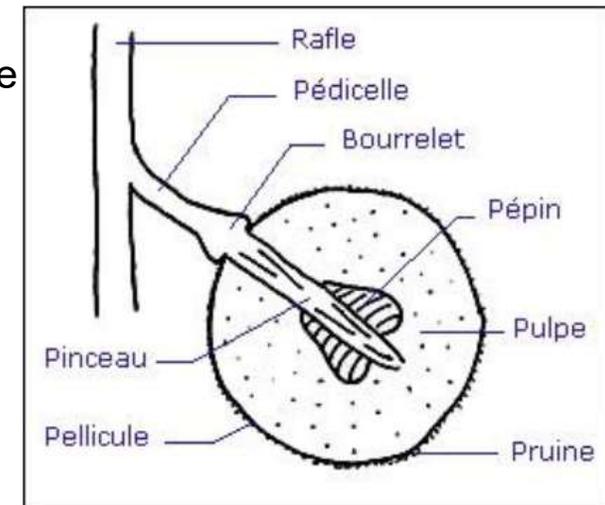
15g d'acides organiques (maliques, tartrique, citrique)

3g e matières minérale (potassium)

1g de matières azotées (aliments des levures)

- Des graines : les pépins

Composition chimique : composés phénoliques et huile



## **D'où vient la couleur du vin rouge**

Pour la très grande majorité des cépages rouges, les anthocyanes responsables de la couleur se situent dans la pellicule (la peau) des baies de raisin. La pulpe (la chair) est quant à elle non colorée.

C'est pour cela que, lors de la vinification d'un rouge, une étape d'extraction est nécessaire afin que la couleur soit transmise au jus. Cette macération peut durer de quelques jours à plusieurs mois selon le type de vin recherché (vin léger ou vin de garde).

Pour les rosés, la coloration se veut très légère, les grappes sont soit pressées directement (rosé de pressurage direct), soit macérées pendant quelques heures seulement (rosé de saignée).

Il existe des cépages appelés « teinturiers » qui ont la caractéristique d'avoir la pellicule et la pulpe colorées. Un potentiel d'anthocyanes deux fois plus important pour des vins rouges à la robe très soutenue !

Le Teinturier est un cépage ancien, signalé dès la Renaissance dans l'Orléanais. C'est lui qui est à l'origine de toutes les variétés teinturières, à l'issu de divers croisements. Le plus connu, l'Alicante Bouschet, du nom de son sélectionneur Henri Bouschet, se retrouve dans le sud de la France et en Espagne. D'autres, provenant d'une mutation du Gamay Noir, sont plus anecdotiques (Gamay de Bouze, Gamay de Chaudenay, Gamay Fréaux).

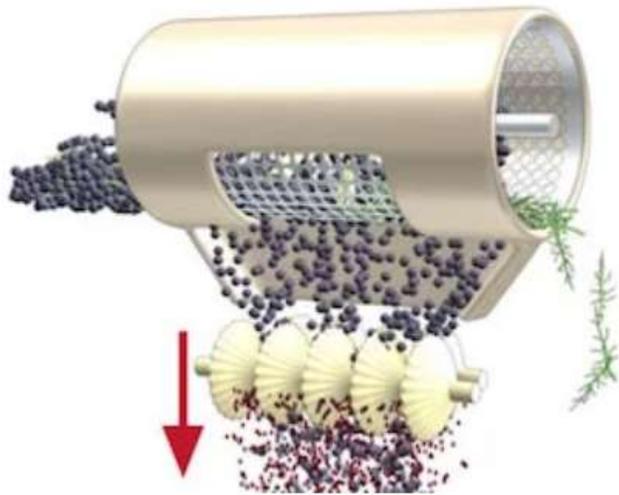
Il existe aussi des cépages appelés semi-teinturiers, comme le Saperavi en Géorgie. Sa pulpe n'est pas colorée, mais sa pellicule étant très foncée, contenant beaucoup d'anthocyanes, il peut donc être assemblé afin d'apporter de l'intensité colorante à une cuvée donnée.

## Vendange manuelle ou mécanique



## Egrappage ou éraflage

pour diminuer les tanins grossier et les goûts « verts »



Le tri manuel en grappe entière ou par graine.  
De la patience , du personnel beaucoup  
d'attention.



Et pour aller plus vite.....





# Foulage

Le foulage est le processus de vinification qui permet de libérer le jus et la pulpe de la barrière que constitue la peau de la baie en l'écrasant légèrement. Cela permet de lancer la macération, d'accélérer la fermentation et d'éviter les résidus de sucre dans le vin.



## Encuvage

Mise en cuve du jus et des parties solides (pellicules & pépins) pour le processus de macération



## La fermentation alcoolique

C'est la phase de transformation des sucres en alcool par les levures (naturelles ou levurage). Il y a baisse de la densité et formation de chaleur.

Les vins rouges contiennent de 11% à 15% alc.vol/l. Les levures apportent de nombreux autres composés que l'alcool

. Les arômes formés au cours de la fermentation sont appelés arômes fermentaires : ce sont par exemple les arômes de levures de boulanger, de brioche apportés par les levures mais également d'autres types d'arômes formés : certaines levures favorisent l'expression des arômes fruités (framboise dans le Beaujolais, fruits exotiques dans le sauvignon...).

La totalité des sucres sont transformés en alcool (Les sucres doivent être inférieurs à 2g/l).

En fait il existe d'autres réactions chimiques complexes : au cours de la fermentation des composés secondaires sont libérés tels

le gaz carbonique

Alcool éthylique (Ethanol) 17g de sucre : 1 ° éthanol

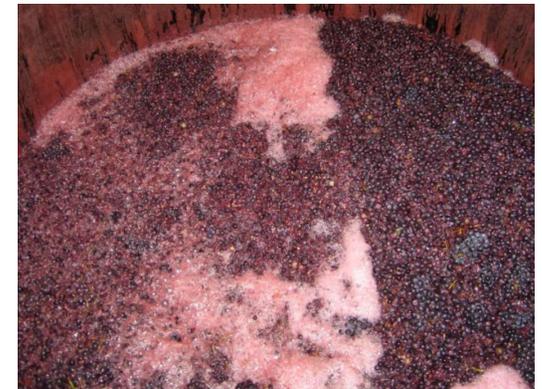
Alcool méthylique ( méthanol) (Noah, Jacquez)

les glycérols

Autres alcools

des acides (acide acétique).

Esters (Arômes)



Les levures produisent des esters qui permettent le développement des arômes secondaires du vins.

# La macération

L'objectif de la vinification en rouge est de récupérer une quantité plus ou moins importante de polyphénols (tanins + anthocyanes) et d'arômes.

Les tanins des pépins et des pellicules sont difficilement extractibles. Afin de récupérer ces composés il est utile de bien comprendre comment ils se diffusent dans le moût.

Les opérations mécaniques, comme l'éraflage, le foulage, le pompage, entraîne une libération des composés dans le milieu.

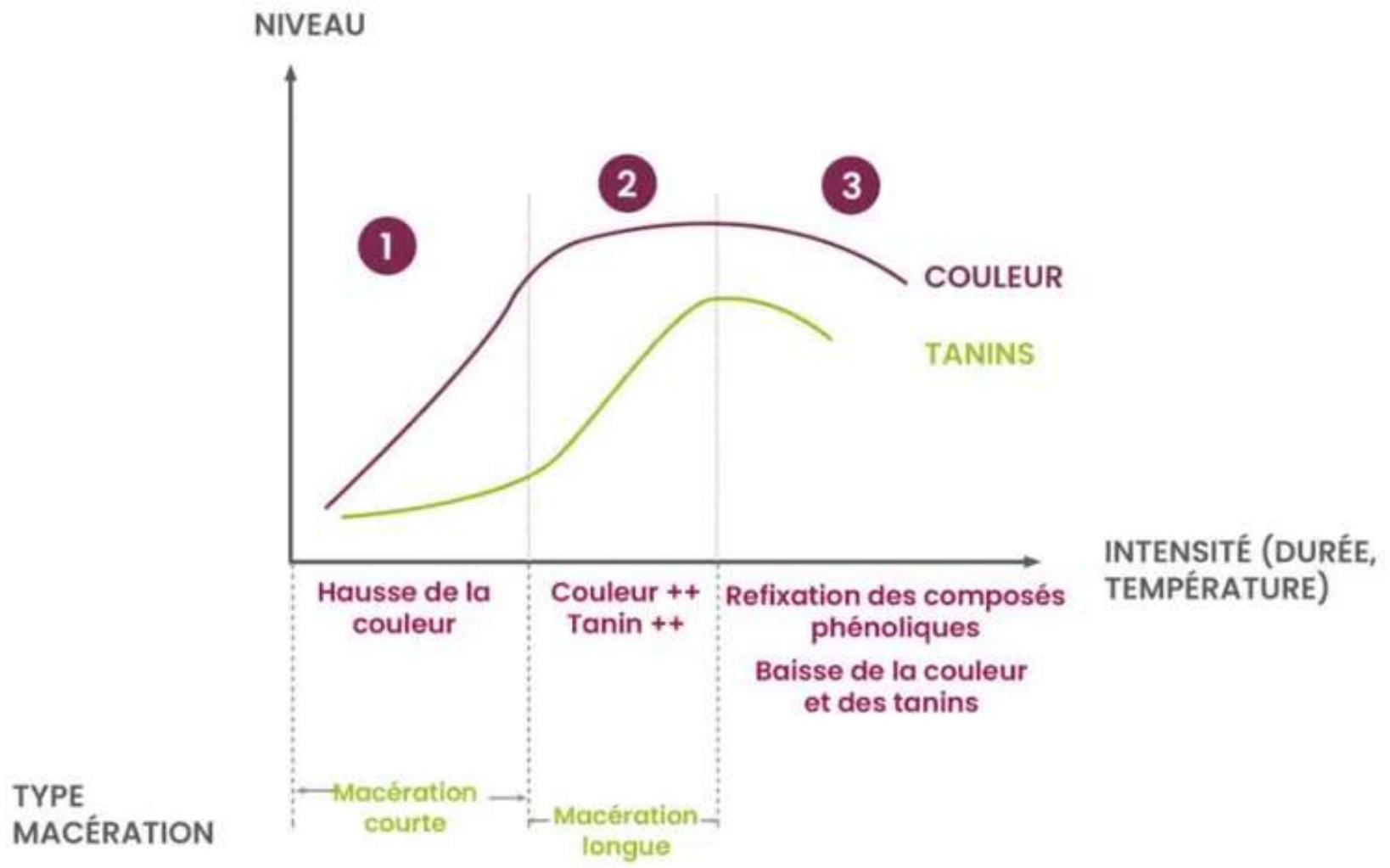
Plus le raisin sera mûr, plus l'extraction sera importante.

Les anthocyanes (pigments donnant la couleur rouge) sont extraites rapidement car elles sont solubles dans l'eau et dans l'éthanol.

Au bout de 8 jours, si l'homogénéisation entre les parties solides et liquides est bien réalisée, on extrait la couleur. Il n'est donc pas nécessaire de faire de longue macération pour obtenir des vins colorés. Les tanins sont solubles à l'éthanol, si l'on désire obtenir un vin tannique, il faudra donc faire durer plus longtemps la macération, celle-ci pouvant durer jusqu'à 5 à 6 semaines dans le cas de certaines cuvées.

Les tanins des pellicules sont plus facilement extractibles que ceux des pépins

L'éthanol désagrège la couche protectrice des pépins et permet la diffusion des tanins.



## **Macération pré-fermentaire à froid (MPF)**

cette macération à froid se fait à une température (pour les vins rouges) variant entre 10 et 15° et cela pendant 3 et 5 jours.

Elle est utilisée surtout pour la vinification des vins rouges mais également pour l'élaboration de certains vins blancs. Elle se définit comme une macération sans alcool. Elle consiste en effet à retarder le départ en fermentation, en maintenant la vendange, foulée et éraflée. Elle dure le temps nécessaire pour la diffusion de façon sélective de certains composés hydrosolubles du raisin : pigments, arômes, polysaccharides, tannins.

Il faut savoir que cette macération permet en effet d'enclencher la déstructuration enzymatique de la pulpe et de la pellicule. Ainsi peut-on extraire en douceur, et sans la présence de l'alcool (qui est un puissant solvant), les composés contenus dans les pellicules du raisin. Ce procédé a l'avantage de préserver le caractère délicat des vins rouges légers.

Pour éviter au maximum les accidents microbiologique, la vendange est souvent sulfitée. Dernier point, La MPF oblige à des investissements et des coûts de fonctionnement supérieurs à une vinification classique. En contrepartie, elle apporte aux vins un « plus ». Elle développe un caractère fruité intense et direct au nez et en bouche.

# Macération préfermentaire à chaud ou thermovinification

La thermovinification rapide consiste à chauffer une vendange fraîche à 68/72°C. La macération du jus et de la matière doit être d'un minimum de 6 heures mais peut aller de 10 à 12 heures suivie d'un refroidissement à 25/30°C.

- Techniquement pour extraire les polyphénols, dénaturer les enzymes d'altération et détruire les arômes végétaux du raisin
- Plus récemment, cet outil est dorénavant utilisé avec des objectifs de produit (couleur, fruité, volume) et de nombreuses variantes existent

## Vins de consommation rapide (primeur) :

- chauffage 60/65°C
- macération 8/10h
- refroidissement 22°C
- macération fermentaire 3/4 jours
- pressurage

## Vins de consommation facile « tendance fruitée » :

- chauffage 65/70°C
- macération 10/12h
- refroidissement 22°C
- macération fermentaire 6/8 jours
- pressurage

## Vins de moyenne garde « (rondeur-souplesse) :

- chauffage 68/72°C
- macération 12h
- refroidissement 22°C
- macération 10/12 jours
- pressurage

## Vins de garde (structure – caractère – rondeur) :

- chauffage 70/75°C
- macération 12/15h, voir 24h
- refroidissement 25°C
- macération fermentaire 12/15/20 jours
- presse

# Macération carbonique

A leur arrivée au chai, les raisins ne sont pas éraflés mais déposés entiers dans la cuve de réception. La vendange manuelle est alors un prérequis pour préserver l'intégrité de la grappe

La cuve est inertée (c'est à dire que l'atmosphère de la cuve est protégée) avec du gaz carbonique. La particularité de ce mode d'encuvage est qu'il en résulte 3 sortes de raisins et donc 3 types de transformations :

- Des **raisins écrasés** par le poids de la vendange au fond de la cuve et qui ont libéré leur jus. Ce dernier fermente via les levures par le même mécanisme qu'une fermentation alcoolique classique.
- Des **raisins entiers plongés dans le moût**. Ceux-ci macèrent.
- Des **raisins entiers baignant dans le gaz carbonique**. C'est là, la particularité de cette macération dite carbonique : la fermentation a lieu (sans levure et sans oxygène) dans la baie de raisins intacte grâce à des enzymes naturelles. On parle de fermentation intracellulaire. C'est cette spécificité qui va donner ce profil si particulier aux futurs vins.

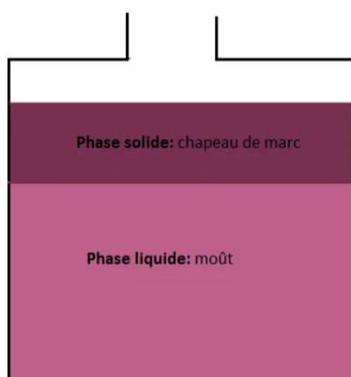
En effet, cette méthode utilisée pour la vinification des vins primeurs du beaujolais et qui s'est largement démocratisée ailleurs, conduit à la production de vins plus souples aux tanins moins présents.

Côté aromatique, on note des arômes typiques de vanille, de caramel, de girofle ou encore de cannelle. Cette macération carbonique va durer 6 à 8 jours à 30°C environ avant le décuvage.

## Le pigeage

consiste à enfoncer régulièrement le chapeau de marc\* (tout en l'émiettant) dans le moût de raisin en fermentation. Cette action a pour but de favoriser le contact des peaux de raisin avec le jus afin d'en extraire un maximum de composés phénoliques (anthocyanes, tannins...) présents dans le chapeau de marc. A ce stade, il est essentiel de maintenir le chapeau humide soit par le pigeage ou par le remontage (le pigeage est plus efficace que le simple remontage).

Macération lors de la vinification en rouge

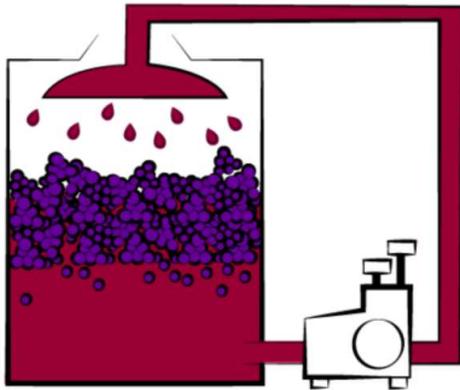


## Le remontage

La fonction du remontage est identique à celle du pigeage. Elle consiste à prélever à l'aide d'une pompe le jus par le bas de la cuve et à le réinjecter par le haut, par dessus le chapeau de marc ce qui permet de le traverser et ainsi, de libérer les composés phénoliques (anthocyanes et tannins).

Le remontage sans air:

Une pompe aspire le jus du fond de la cuve pour arroser ensuite le chapeau de marc. Cette opération permet d'humidifier le marc et de renforcer la couleur du jus avec le contact du marc.



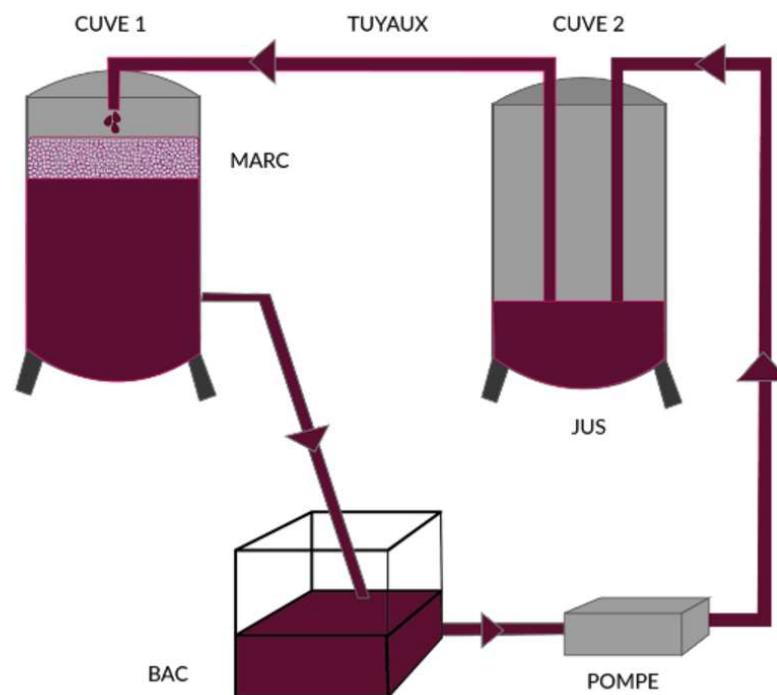
## Le délestage

L'intégralité ou une partie du moût est ici pompée et transvasée dans une autre cuve.

Le chapeau de marc se tasse et s'écrase sous son propre poids au fond de la cuve, libérant un moût concentré en sucres et polyphénols.

Le moût est ensuite réincorporé par pompage dans la cuve initiale, avec un fort débit au-dessus du chapeau de marc, qu'il casse et noie.

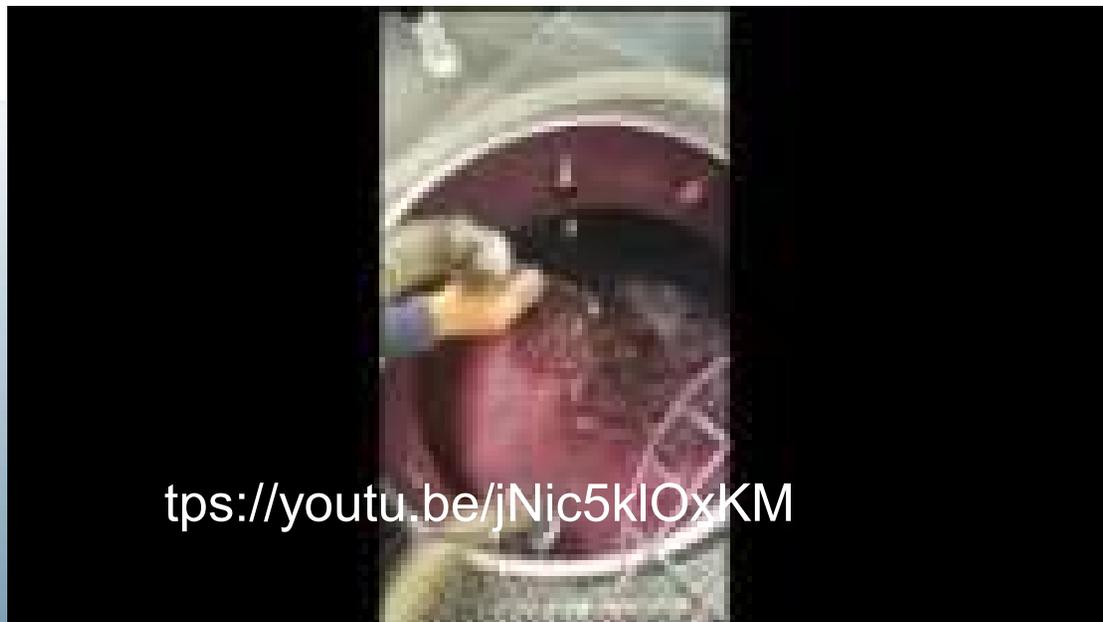
Ainsi lessivé, le marc enrichit le moût en polyphénols et sucres.



## LE FONCTIONNEMENT

En insufflant l'air ou le gaz de la cuve sous le chapeau de marc, un mouvement est créé sous la partie immergée du chapeau, permettant au jus de remonter à travers la matière.

Ainsi, le jus va non seulement circuler en 2D sur toute la surface visible du chapeau, mais surtout en 3D, c'est à dire dans l'épaisseur du chapeau détendu, opération jusqu'ici inconciliable avec nos systèmes traditionnels.



[tps://youtu.be/jNic5klOxKM](https://youtu.be/jNic5klOxKM)



« Remonter notre chai de 40 cuves se fait en 2 heures avec R'Pulse, quand il fallait 8 à 10 heures avec 4 personnes. C'est un vrai confort de travail, qui libère du temps et les équipes. C'est très agréable pour les week-ends en fin de vendanges, quand le chai est plein ! »

« Le remontage à la pompe, c'est archaïque ».

« Le marc se compacte et se sèche, on l'arrose et le lessive avec une pompe, mais on crée des circuits préférentiels et il reste compact... »

**M. Philippe Roux**  
Directeur Technique, Château de Dauzac (Margaux)

## Écoulage , décuage et pressurage



Étape 5 - **L'écoulage** ou **le décuage** : Le vin (vin de goutte) est écoulé par gravité dans une autre cuve.



Étape 6 - **Le pressurage** : Le marc restant, de l'étape précédente, est alors récupéré et pressé (vin de presse).

## La fermentation malolactique

permet de transformer des acides contenues dans le raisin et le vin en un autre type d'acide : les acides maliques deviennent des acides lactiques. Qu'est-ce que cela signifie concrètement ? La fermentation malolactique modifie les caractères organoleptiques du vin : elle **diminue l'acidité du vin et assouplit son caractère acide**.

L'acidité est moins mordante et plus modérée, le vin moins âpre. Traditionnellement, c'est une fermentation qui se lance toute seule dans les vins au début du printemps, alors que les températures dans le chai remontent après l'hiver pour atteindre des niveaux favorables à l'activité des bactéries lactiques.

Aujourd'hui, avec des dates de vendanges de plus en plus précoces, il n'est pas rare que les fermentations malolactiques démarrent à la fin des fermentations alcooliques, alors que les températures ambiantes n'ont pas encore diminué.

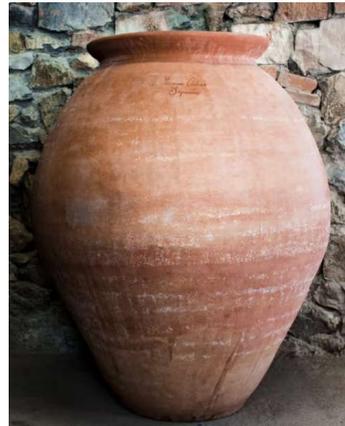
Si lors d'une dégustation de vin vous souhaitez identifier si la fermentation malolactique a été réalisée ou pas, certains **marqueurs aromatiques** vous mettront la puce à l'oreille : **arômes de beurre, de crème ou de brioche**. Ce sont des arômes ronds, un peu gras et lactés qui apparaissent à la faveur de cette fermentation.

**Le vin est plus souple en bouche.** Cependant, sur un vin blanc ou rosé en manque d'acidité, la fermentation malolactique risque d'alourdir le vin, de le rendre plat et mou, au détriment d'une meilleure vivacité et d'une plus grande fraîcheur.

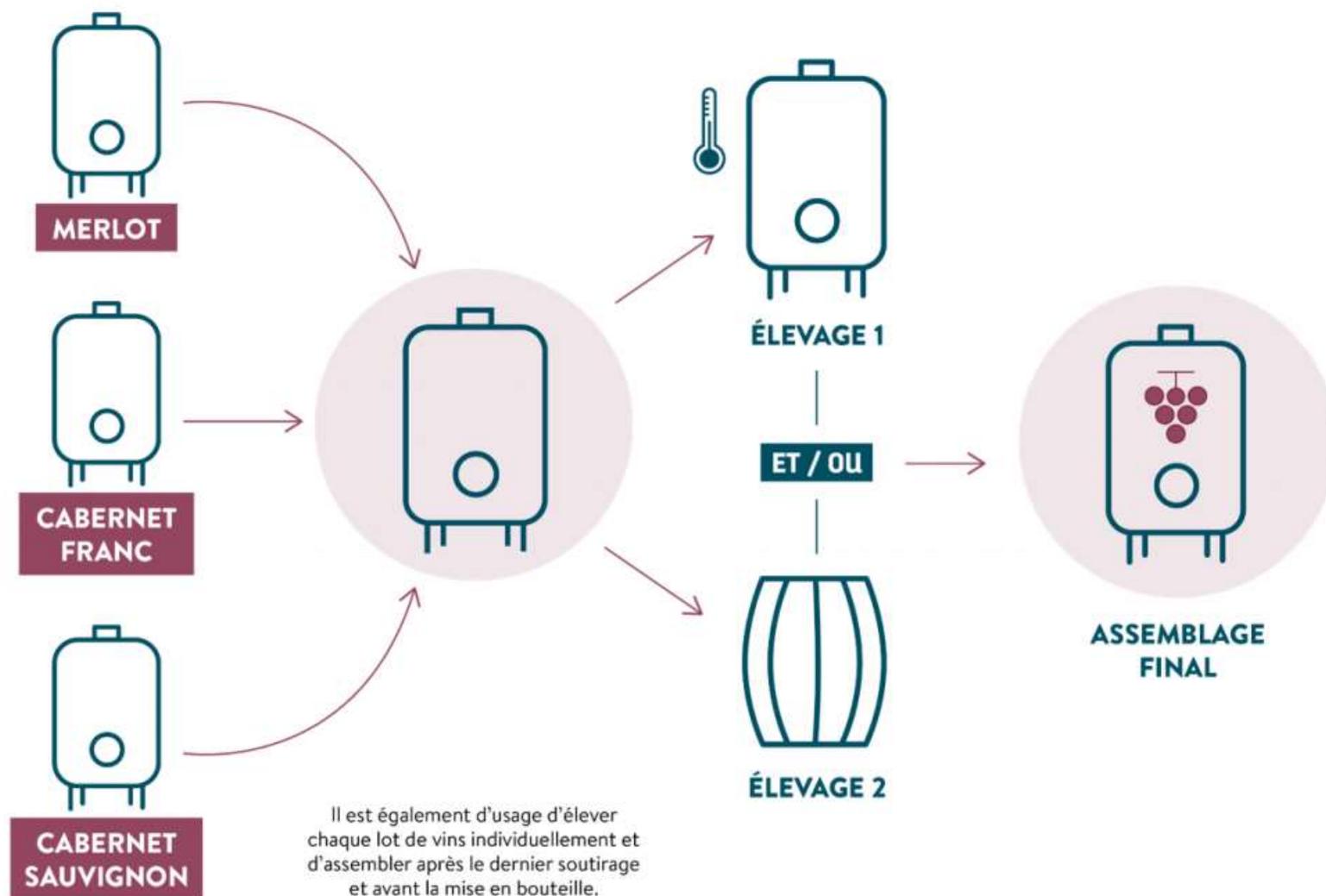
## L'élevage du vin et ses contenants

Avant sa mise en bouteille, le vin est élevé dans un contenant spécifique. Ce dernier va jouer un rôle important sur le goût et le style du vin. Il existe différents types de contenants.

- L'élevage en cuve inox
- L'élevage en barrique
- L'élevage en foudre
- L'élevage en amphore
- L'élevage en œuf de béton
- L'élevage en cuve Galiléo....



## LA TECHNIQUE DE L'ASSEMBLAGE



## Collage

## Filtration

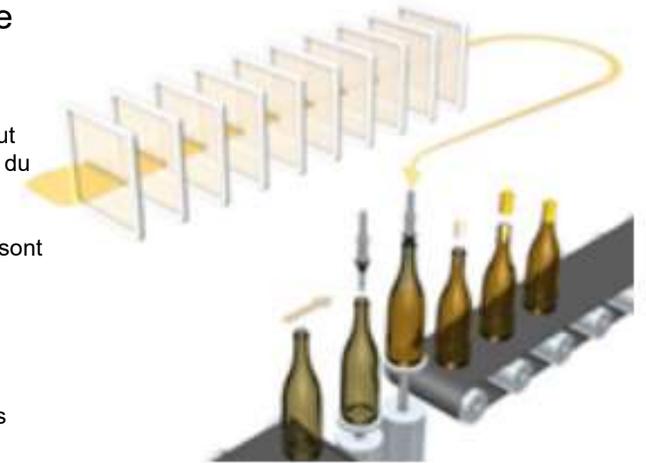
## Mise en bouteille

Avoir un vin limpide avant la mise en bouteille

Pour la mise en bouteilles le vin doit être débarrassé des éléments en suspension pour être limpide et brillant. Il peut être filtré selon différentes techniques. Cette étape relève du choix du vinificateur, certains vins ne sont pas filtrés.

Le vin est ensuite pompé dans une cuve et les bouteilles sont remplies à l'aide d'une tireuse et bouchées par une boucheuse. Les bouteilles sont ensuite capsulées et étiquetées pour être mises sur le marché.

Durant la préparation du vin à la mise en bouteilles, il faut veiller à le protéger des apports d'oxygène trop importants



# Degustation

Premier vin :

Rosé macération très courte

Deuxième vin:

Vendanges manuelles, vendanges en vert

Vinification

Pressurage pneumatique faible pression Vinification thermorégulée – MPC Température de fermentation 25 – 30°C Fermentation malolactique effectuée

Elevage Cuvaison 6 jours

Troisième vin

AGE DE LA VIGNE Jeune

SOL Caillouteux d'alluvions anciens

VENDANGES Manuelles

VINIFICATION Macération carbonique en grappe entière, fermentations spontanées en levures indigènes

ELEVAGE En foudre pendant 7 mois, vin non collé, non filtré, sans sulfites ajoutés

## Quatrième vin :

Vinification parcelleuse, les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum du raisin sans aucune trituration. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcelleuse. Extraction modérée par pigeages ou petits arrosages. Durée de cuvaison 10 jours

## Cinquième vin:

macération de 45 jours de raisins, égrappé à 100 %. L'idée est également que la macération se fasse en délicatesse et l'extraction sur le long terme. Un élevage en Qvevris de 8 mois s'ensuit.

## Sixième vin :

Vin rouge passerillé



## GAMAY ROSE

Vin frais et gouleyant. Idéal pour les grillades, estival par excellence.

---

Le cépage Gamay vinifié en rosé, après une courte macération qui teintera son jus blanc d'une touche rose vif issue de la couleur de la peau du raisin, offre un vin plaisant et fruité, rond, équilibré et souple. Sa jolie robe est un plaisir des yeux, son nez est acidulé, évoquant la groseille, la saveur en bouche est franche et minérale.

**VENTE EN BOUTEILLE 0,75 CL ET BAG-IN-BOX 5 L**

### CONSEILS DE DÉGUSTATION

Compagnon des barbecues et des soirées estivales, son caractère sec s'accordera dès l'apéritif aux entrées froides, salades, volailles, crustacés, comme aux grillades de viandes ou plancha de poissons. Il saura tenir tête à un fromage frais ou, plus tard, dans la saison être servi avec une fondue, une raclette ou une tartiflette.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE : ASSEZ FRAIS, VERS 10° C**



## Beaujolais Villages - La Chapelle 2020

### Description:

Le Beaujolais-Villages, d'une robe rouge cerise offre un nez aux arômes de fruits rouges où dominent le cassis et la fraise. Il a une bonne attaque accompagnée d'une persistance en bouche.

📍 Domaine:	DOMAINE BEL AVENIR
🍷 Couleur:	Rouge
📅 Millésime:	2020
🌡 Degrès:	13 %
😊 Viticulture:	HVE niveau 3
🍷 Contenance:	0,75 L
🌿 Cépages:	Gamay
📍 Région:	Beaujolais
📄 Appellation:	Beaujolais Villages

---



Accords Mets et Vins  
Température de service:  
16°C. S'accorde sur un  
tartare de boeuf à  
l'italienne ou de la dinde  
marinée à la plancha



## VIN DE FRANCE GAMAY

### CÉPAGE

Gamay noir à jus blanc

### AGE DE LA VIGNE

Jeune

### SOL

Caillouteux d'alluvions anciens

### VENDANGES

Manuelles

### VINIFICATION

Macération carbonique en grappe entière,  
fermentations spontanées en levures  
indigènes

### ELEVAGE

En foudre pendant 7 mois, vin non collé, non  
filtré, sans sulfites ajoutés

Tous nos raisins et ceux produits par nos  
amis sont cultivés selon le cahier des  
charges de l'agriculture biologique.



## Pince sans rire 2021 Rouge

### Description:

Tout ce que la patience édifie, l'impatience le détruit, ainsi la terre et ses complices nourrissent la vigne et nos esprits au fil des lunes au gré du temps...et sans la grêle c'est important !

📍 **Domaine:** VALERIE COURREGES

🍷 **Couleur:** Rouge

📅 **Millesime:** 2021

📏 **Degrès:** 12,5 %

😊 **Viticulture:** En conversion

🍷 **Contenance:** 0,75 L

🌿 **Cépages:** Gamay

📍 **Région:** Vin de France

📄 **Appellation:** Vin de France

🌸 **Robe**

Rubis violacé

🍷 **Nez**

Mûre, fruits noires, fleurs

🍷 **Bouche**

Juteuse et charnue



Ce Morgon est l'obtention d'une macération de 45 jours de raisins, égrappé à 100 %. L'idée est également que la macération se fasse en délicatesse et l'extraction sur le long terme. Un élevage en Qvevris de 8 mois s'ensuit. De la longueur, des tanins tout en finesse, de la rondeur, caractérisent ce Morgon.

Récolté le 14 septembre 2019

Pressé le 28 Octobre 2019

Élevage 8 mois en QVEVRIS

Mise en bouteilles le 26 juin 2020

Production : 840 bouteilles

arômes intenses où dominant les petits fruits rouges bien mûrs (groseille, mûre) et cette pointe d'épices typique, un vin ample, chaleureux et très charmeur, de garde



## DOMAINE DU GRANGEON - VIN DE FRANCE - "MON COEUR" - VIN DOUX ROUGE

« Mon Cœur » est le surnom affectif que Christophe aime donner à son épouse. Ici, il nous propose un vin moelleux issu de grains passerillés : il laisse sécher les raisins à l'extérieur sur des clayettes afin qu'ils se concentrent en arômes et en sucre. Ce travail demande beaucoup d'attention et de manipulations. En résulte un vrai coulis de fruits rouges, qui révèle principalement des notes de fraises et de fruits noirs mûrs. Les épices sont assez présentes, avec quelques touches de réglisse, de poivre et mentholées, apportant beaucoup de fraîcheur et de légèreté. On sent même quelques tanins en fin de bouche.

### PLUS D'INFORMATION

**Appellation :** Vin de France

**Domaine :** DOMAINE GRANGEON

**Circuit de distribution :** AR

**Couleur :** DOUX

**Cépage(s) :** 100% Gamay

**Région :** RHONE SUD

**Contenance :** 50 cl

**Temps de garde :** 10 ans

**Accords Mets et Vins :**

### CONSEILS DE DÉGUSTATION:

À essayer au moins une fois dans sa vie avec un dessert au chocolat et aux fruits rouges (pensez aux Perles du Velay !).

Merci

**MA VUE BAISSE**  
j'ai donc pris



**DES VERRES**  
**PROGRESSIFS**

**BONNE**  
**ANNÉE !**



**CENTRE DE**



**VINO-THÉRAPIE**

Pour ceux qui on la tête dans le « cru »

Ici, on soigne avec des bons « Médocs » !

Consultations sur rendez-vous

Du Lundi au « Vindredi » : jusqu'à « vin » heures !