

arrivée: réflexion intense et générale...

ici, devant la trémie ou sont vidée les remorques de vendange.



Le raisin est alors séparé grossièrement des impureté (branches, rafles...) et remonté vers sa destination:

- pour les blancs et rosé, c'est vers les pressoirs afin de récupérer les jus directement
- pour les rouges c'est vers des cuves où le raisin macère pendant une dizaine d'heures, pour que le jus se charge en tanins et autres substances présentes dans la peau du raisin (ce qui lui donnera la couleur rouge!)

Roland explique le déroulé des opérations: ici, devant les cuves pour la macération



Après macération, ce jus doit aller fermenter. Ce qui se fait dans de grandes cuves, dans lesquelles, en cours de fermentation, le jus et les particules de raisin sont toujours en contact. Le vin monte donc en degré, et se charge en tanins.

Quand tout cela est fini, ce "vin" est soutiré, laissant alors des déchets solides (qui iront finir leur carrière chez un distillateur), et une cuve vide.



Evidemment, les cours de philo font que certains confondent "allégorie de la caverne" et "euphorie de la cuve"...



En bons condomois, nos élèves ont quand même goûté le jus de raisin à peine fermenté (le "bouret", pour les initiés)



Le vin soutiré doit encore être "élevé". Il ira donc faire un stage en fut de chêne pour certains jus, ou, en tout cas, va patienter un peu avant d'arriver dans un verre.

Remarque générale...le goût du vin obtenu dépend de plusieurs choses:

- le cépage du raisin, en grosse partie, ainsi que sa maturité, bien sûr
- les terres sur lesquelles il a poussé
- les levures qui assurent la fermentation "principale" (c'est à dire alcoolique), ainsi que les bactéries qui effectuent la deuxième fermentation (dite "malolactique". elle permet de résorber l'acidité, entre autre).

- la façon dont il est élevé ensuite.

Après, il n'y a plus qu'à tester...rendez-vous en novembre pour les premières dégustations (non-organisées par le lycée, celles-là...).