

VIGNIFICATION DES VINS ROUGES

Les vins rouges sont élaborés à partir de raisins à pellicule noire et à jus blanc. La macération permet de transmettre au jus les composés de la pellicule (couleurs, tanins, arômes, etc.)

La date de récolte est déterminée principalement par la dégustation des pellicules et des pépins. Pour les longues macérations ce sont eux qui vont faire le goût du vin. Après triage et foulage des baies, l'ensemble jus, peaux et pépins, est mis en cuve de fermentation.

La fermentation dure environ 8 jours à une température évoluant de 15° à 25°. Remontage, délestage, ou pigeage permettent de gérer l'extraction.



La macération totale dure de 15 à 25 jours suivant les cuvées. Elle s'effectue en trois phases : tout d'abord à froid avant fermentation, puis pendant la fermentation alcoolique et enfin post fermentaire pour les vins de garde. Pour chaque cuve, Patrick déguste matin et soir afin de déterminer le protocole à mettre en place (opérations physiques et températures) qui permettra **la meilleure extraction** en fonction du type de vin attendu. Lorsque l'équilibre voulu est atteint, **le vin est séparé du marc**, il est alors appelé vin de goutte. Le marc est pressé, pour en extraire le jus restant, appelé vin de presse. Lors de l'assemblage de janvier, le vin de presse, plus tannique et plus coloré, peut être assemblé au vin de goutte en proportion variable, suivant le type de vin que l'on veut obtenir.

Une seconde fermentation, appelée **fermentation malolactique**, se déroule après la fermentation alcoolique. Elle contribue à l'évolution heureuse du vin en diminuant son acidité, sous l'action de bactéries présentes naturellement sur la peau du raisin. Elle transforme l'acide malique en acide lactique ce n'est qu'une fois cette seconde fermentation terminée que la vinification est terminée. Le vin est soutiré et sulfité pour assurer sa conservation.

L'élevage du vin rouge a lieu en cuve et/ou en barriques de chêne et dure de 12 à 20 mois. Au cours de cette période, les vins vont se clarifier par sédimentation naturelle, les tanins vont évoluer par l'apport ménagé d'oxygène au cours des soutirages ou à travers le bois de la barrique.

La mise en bouteille des Vins élevés en cuve inox

- Cabernet Franc : juillet (10 mois après vendanges)
- Tradition : mars (18 mois après vendanges)
- Excess : septembre (12 mois après vendanges)

La mise en bouteille des Vins élevés en barriques : avril, mai (20 mois après vendanges)

- Grande sélection
- Les cailloux :

