

# VINIFICATION EN ROUGE

RAISINS ROUGES

EGRAPPAGE

**Séparation des baies et des rafles**

*Baies : grains de raisin*

*Rafle : partie ligneuse de la grappe*

FOULAGE

**Eclatement des baies**

*Permet de libérer la pulpe et le jus de raisin (appelé moût).*

MACERATION

**Les matières colorantes, les arômes et les éléments tanniques contenus dans la peau se diffusent dans le moût en fermentation.**

*Selon le type de vin recherché, la macération sera plus ou moins prolongée.*

*Les vins rouges de garde demandent une macération plus longue pour obtenir une bonne structure et une aptitude au vieillissement.*

et

FERMENTATION  
ALCOOLIQUE  
dans des cuves

**Phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin sont transformés en alcool sous l'action des levures.**

*Elle dure en moyenne 4 à 10 jours.*

ECOULAGE des cuves  
et

PRESSURAGE

**Par gravité, le vin est séparé du marc.**

*Le vin écoulé est dit «vin de goutte».*

**Le marc est ensuite pressé afin d'en retirer le vin imbibé.**

*C'est le «vin de presse», plus riche en couleur et tannins.*

**Marc destiné à la distillation**

*Marc : ensemble des parties solides des raisins (pellicules, pépins) encore imprégnées d'alcool.*

VIN DE GOUTTE

VIN DE PRESSE

VIN ROUGE

VIN ROUGE

*Le vin est clarifié, stabilisé, puis élevé (en fût de chêne si la conservation "sous bois" est recherchée), filtré et mis en bouteilles.*

CLARIFICATION  
STABILISATION

MISE EN BOUTEILLES

***En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ce schéma général du processus de vinification en rouge.***