

La vinification des vins blancs



Vendanges :

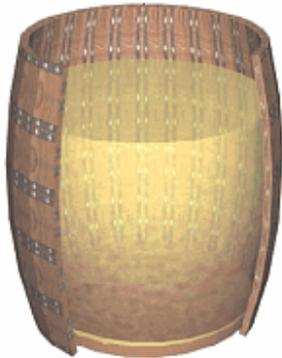
- cépage à peau noire et à jus blanc.
- cépage à peau blanche et à jus blanc;



Pressurage :

Dès son arrivée au chai, la vendange est immédiatement pressée. Pour les cépages à peau blanche, il faut un pressurage doux afin d'éviter les goûts herbacés et ne pas écraser les pépins qui peuvent libérer des saveurs amères.

Pour les cépages à peau rouge, il faut un pressurage très rapide afin de ne pas colorer le moût.



Sulfitage : permet d'aseptiser le moût pour éviter un départ de fermentation non désiré.

Débourbage :

Pour obtenir des vins blancs plus fins, la fermentation doit se dérouler avec des jus clairs, pour cela il faut éliminer les toutes les particules en suspension. Cette opération se fait en par gravité ou par centrifugation.



Levurage : avec des levures sélectionnées.

Fermentation : à basse température, entre 18 et 20°C, durée de 10 à 14 jours. Pour refroidir la cuve on peut utiliser des cuves réfrigérées ou un drapeau (voir illustration).



Soutirage, filtration et élevage :

- Pour les vins blancs destinés à être consommés jeunes, il faut de l'acidité pour leur donner de la fraîcheur, donc il ne sera pas fait de fermentation malolactique.

- Pour les vins blancs destinés au vieillissement, il faut au contraire qu'ils subissent la fermentation malolactique, cela leur apporte plus de gras et de rondeur.

Mise en bouteille

Note

La filtration du vin blanc (destiné au vieillissement) se fait souvent par collage au blanc d'oeuf. L'opération consiste à introduire dans le tonneau du blanc d'oeuf battu, cela forme un voile en surface qui descend doucement vers le fond, entraînant avec lui toutes les impuretés.