

LA VINIFICATION DES VINS EFFERVESCENTS

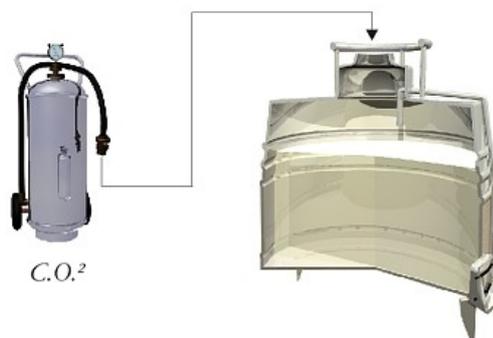
Il existe **quatre** différentes méthodes pour élaborer des vins effervescents

Méthode de la gazéification

Ces vins sont obtenus par adjonction brutale d'oxyde de carbone (C.O.²) liquéfié dans le vin sec ou moelleux. Cette opération se fait en bouteille ou en cuve close. Les produits issus de cette méthode ont une mousse qui ne tient pas et dégagent de grosses bulles par lesquelles le gaz s'échappe très vite.

Aire de production :

Dénomination "Vin mousseux gazéifié"
obligatoirement inscrite sur l'étiquette

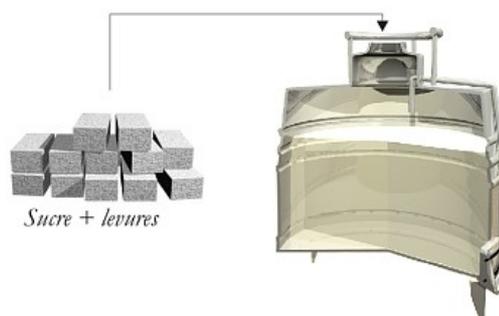


Méthode de la cuve close

Après la fermentation alcoolique, on rajoute du sucre et des levures au vin afin d'obtenir une deuxième fermentation. Cette seconde fermentation se déroule en cuve close, afin que l'oxyde de carbone (C.O.²) se dissolve au vin.

Aire de production :

Méthode obligatoirement inscrite sur l'étiquette



Méthode Rurale ou Ancestrale

Après un ralentissement de la fermentation par le froid, un vin dont sa fermentation n'est pas terminée, est mis en bouteille. La fermentation repart et s'achève dans la bouteille. Cette méthode donne des résultats très irréguliers, en effet, le vin n'est pas limpide et le risque d'éclatement de certaines bouteilles est plus grand.

Aire de production :

- ◆ AYZE
- ◆ Clairette de Die (méthode dioise)
- ◆ Anjou
- ◆ Gaillac
- ◆ Blanquette méthode ancestrale (Limoux)



Méthode Champenoise ou traditionnelle

Après sa fermentation alcoolique, le vin est mis en bouteilles dans lesquelles on ajoute du sucre et des levures. Les bouteilles sont fermées hermétiquement et une deuxième fermentation démarre.

Aire de production :

- ◆ Champagne
- ◆ Crémants (Loire, Bourgogne, Alsace)
- ◆ Clairette de Die
- ◆ Gaillac mousseux
- ◆ Blanquette de Limoux
- ◆ Arbois mousseux

