

L'ELABORATION DU VIN JAUNE



Les vendanges du savagnin sont tardives (25 oct, toussaint). Les raisins sont alors surmûris et parfois même atteints de pourriture noble. Le rendement est faible (20 hl en moyenne) et les moûts doivent avoir plus de 192g/sucre/l..



Vinification classique mais on ne pratique pas de sulfitage car cela aurait pour effet de détruire les germes qui sont nécessaires à l'élaboration du vin jaune.

Le débourageage est aussi évité car il aurait pour effet de laisser ces germes au fond de la cuve.



La fermentation alcoolique se pratique entre 15 et 20°C en cuve inox pendant 10 jours.



Elle est fort capricieuse à cause des froids de l'hiver et elle ne s'effectue qu'au printemps. Le vin nouveau est soutiré été.



Il se fait dans des fûts de chêne avinés achetés en Bourgogne et ayant déjà servi, en effet, ils ont déjà acquis une flore de levures.



Ces levures aérobies se multiplient spontanément.



Bien que les tonneaux soient fermés, il se produit une évaporation mais le ouillage n'est pas pratiqué, le vide s'accroît et un voile gris puis blanc va se former.



On constate un changement de saveur, en effet, ce voile protège le vin des oxydations qui lui donne sa couleur et son fameux goût de "jaune". Cette vinification ne se fait pas sans risques ; il arrive parfois que les levures ne forment pas le voile. Le vin devient alors acide et tourne parfois au vinaigre.

Le vieillissement sous-voile est de 6 ans au minimum plus 1 an de fermentation.

