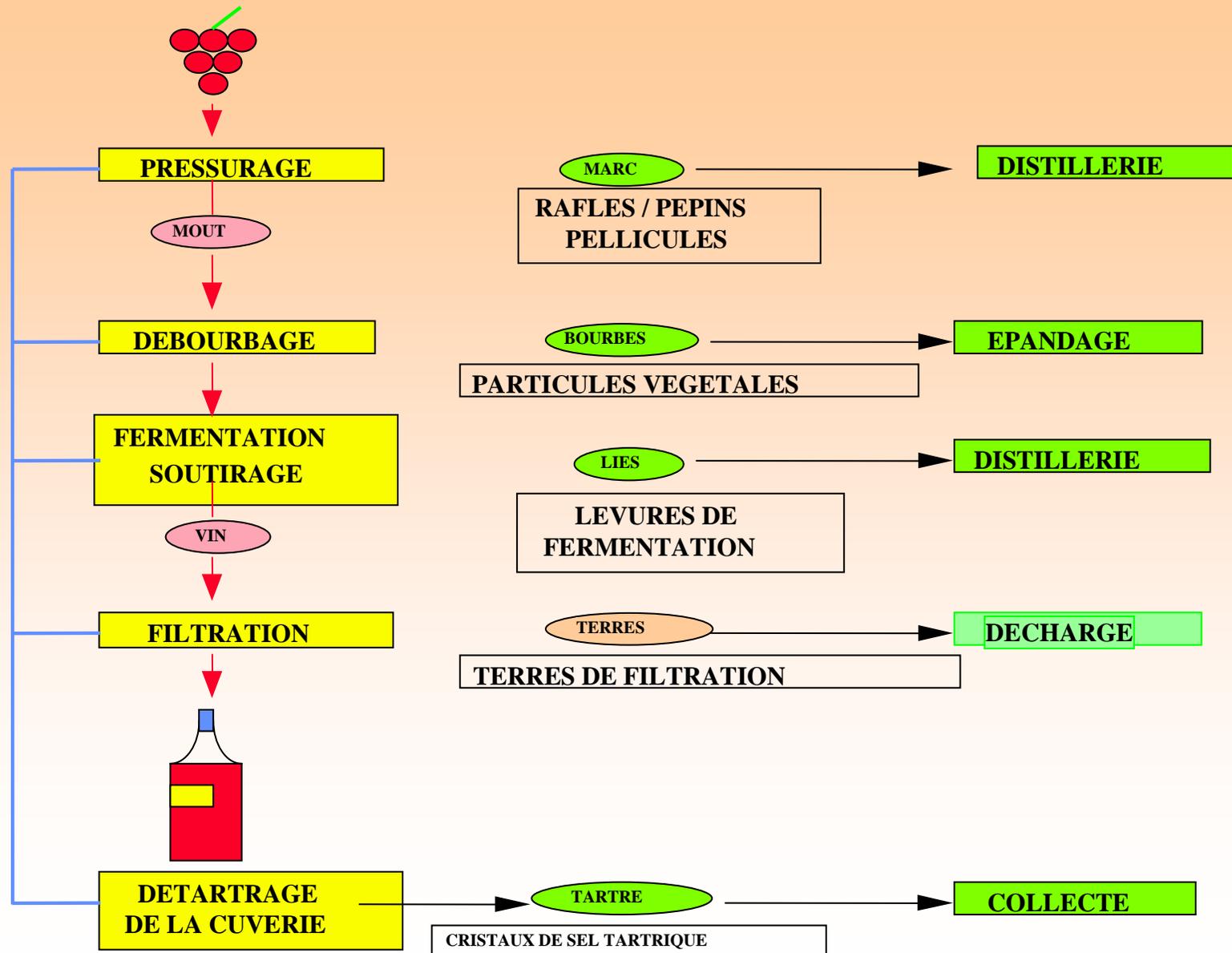


La Vigne et le vin  
dans le Sud Ouest  
La vinification

- Vendredi 26 Octobre 2004



# Les principales étapes de la vinfication:



# 1 - Les bestioles: levures et bactéries

## • Fermentation alcoolique: Levures

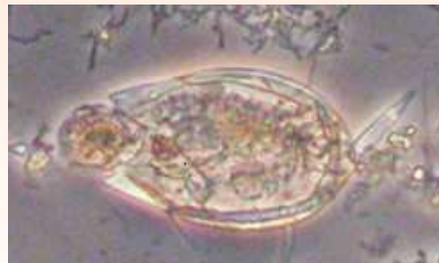
Le sucre est transformé en Alcool et CO<sub>2</sub>

Sont aussi produits: Glycerol, acides, esthers

## • Fermentation malo-lactique: Bactéries

Le sucre a disparu, les levures meurent. Les bactéries agissent.  
Acide malique -> Acide lactique Assouplissement du vin\*

## Observation microscopique



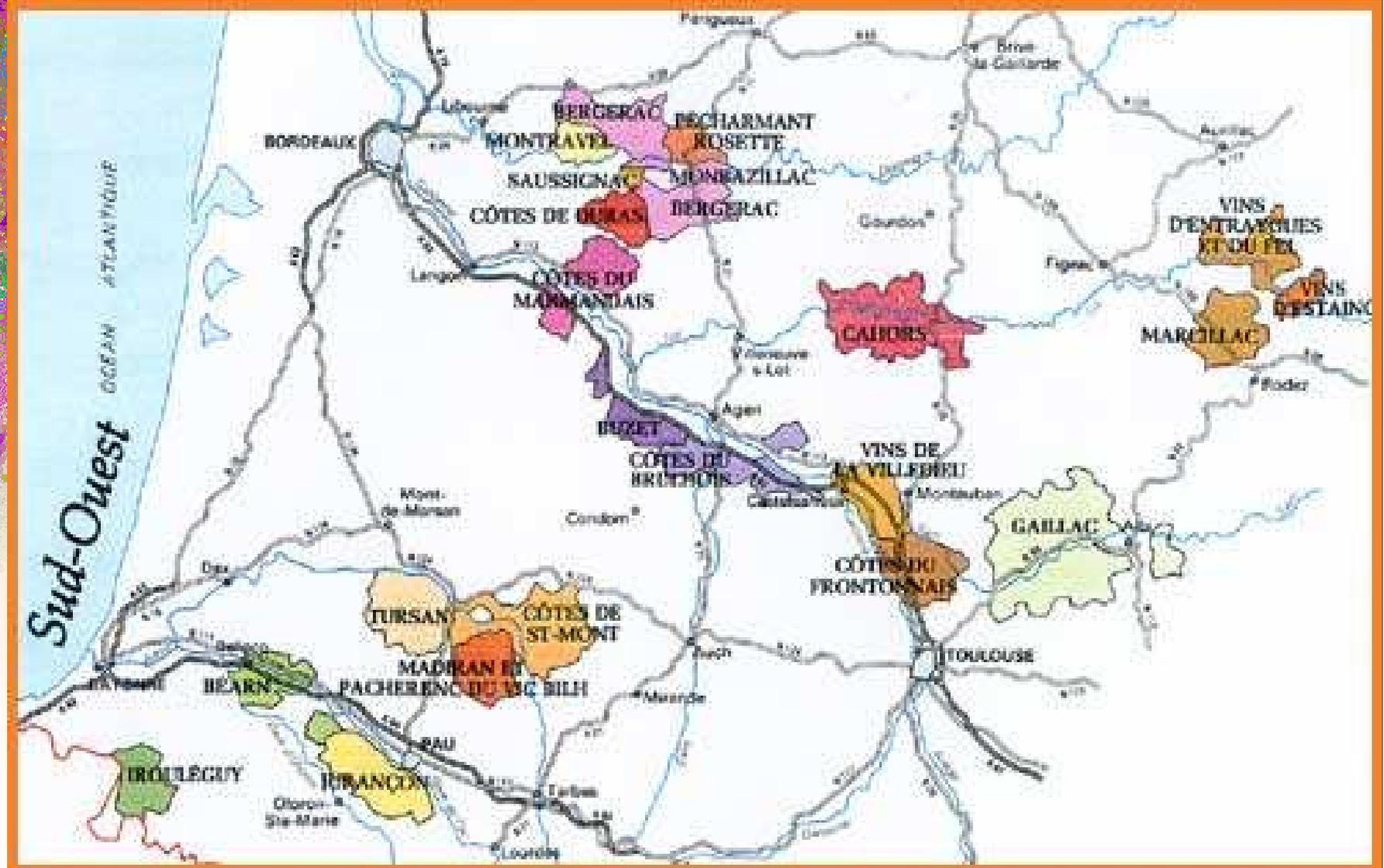
- On peut bloquer cette fermentation pour faire du blanc sec  
On sulfite (ajout d'oxyde sulfuré)



## 2- La phase d'élevage

- Le Vin est clarifié par Filtration
  - Mise en barrique ou en cuve
  - Filtration finale
  - Embouteillage
- 
- Cette période est celle où l'on peut procéder à l'assemblage des cuvées

## Les principaux terroirs du Sud-Ouest:



## Les principaux cépages: Rouges

Cabernet Franc



Cabernet Sauvignon



Merlot



Auxerrois ( Côt ou Malbec)



Tannat



Negrette



## Les principaux cépages: Blancs

Sauvignon



Semillon



Muscadelle



Ugni blanc



Mauzac



## Les bouteilles et flacons:



*Côte du Rhône*



*Châteauneuf  
-du-Pape*



*Alsace*



*Champenoise*



*Corse*



*Occitane*



*Bourgogne blanc*



*Bourgogne rouge*



*Bordeaux blanc*



*Bordeaux rouge*



*Côte de Provence  
(du négoce)*



*Côte de Provence  
(mise de producteur)*