

VINIFICATION DES VINS ROUGES PRIMEURS EN MACÉRATION CARBONIQUE

OBJECTIF : DU FRUIT, RIEN QUE DU FRUIT SANS ASTRINGENCE NI RÉDUCTION !

Maturité : au moins 11,5% d'alcool potentiel naturel, et acidité totale autour de 5 g/l H₂SO₄

Récolte : manuelle impérative, élimination des grappes altérées. Obtention d'une vendange à l'état sanitaire irréprochable.

Encuvage des grappes entières (non éraflées) dans une cuve saturée en CO₂ (gaz, pied de cuve, inertage : contacter votre conseiller).

Saturer de nouveau après remplissage.

Sulfiter éventuellement légèrement (2 g/hl) pour limiter le développement des Brettanomyces et la piqûre lactique.

Levurage impératif 20 g/hl.

Maintenir 5 à 8 jours entre 25 et 30°C.

Favoriser l'écoulage des jus quotidiennement : ils seront réservés dans une cuve pour assemblage ultérieur. En aucun cas, ne faire de remontage.

Déguster les jus tous les jours pour détecter l'apparition de tanins amers.

Décuvage : séparer vin de goutte et vin de presse. Contrôler la FML.

Fin de FA à 18-20°C.

Maintenir à 20°C pendant la FML, en cuve pleine. Ensemencement possible.

Soutirer avec une légère aération pour dégazer et sulfiter à 2-4 g/hl le lendemain.

À la mise : rechercher 15 mg/l de SO₂ libre, et 800 mg/l de CO₂

Acide métatartrique conseillé : 10 g/hl.

Déguster tout au long de la vinification pour éviter l'apparition de goût de réduit.