

VINIFICATION DES VINS ROUGES FRUITÉS

OBJECTIF : QUE DU PLAISIR

Maturité : déguster les raisins (tendre vers des pépins au goût de noisette grillée avec peu d'amertume) et atteindre un indice de maturité (sucre/acide) supérieur à 50 pour le cabernet et le côt

Sulfitage de la vendange fractionné : 3 à 7 g/hl selon le millésime

Macération préfermentaire à froid sur vendange mûre : pendant 2 à 3 jours, la température de la vendange doit être inférieure à 15°C, le sulfitage un peu plus fort et inertage impératif avec du CO₂ pour éviter l'acétate d'éthyle. Récolter tôt le matin.

Complémenter en azote si besoin (vignes enherbées, limite 100 mg/l)

Température de fermentation (T° du chapeau) : 20 à 25°C, oxygénation impérative vers 1080 et 1060.

Actions mécaniques : ne pas rechercher une forte extraction (Attention aux cuves ayant subi une saignée de plus de 5% du volume). Un délestage maximum avant 1060. Arrêter les remontages et autres actions à 1040. Ensuite, laisser infuser.

Veillez au bon déroulement de la FA (levurage, activateurs de FA conseillés).

Durée de macération de 5 à 10 jours : finir la fermentation alcoolique en jus à 20-22°C.

Ne pas incorporer les cuves de vin de presse.

Débourbage des lies de fermentation : 24 à 48 h après l'écoulage même pour des cuvaisons courtes.

Préparer le vin pour la malo : cuve pleine, SO₂ libre < 10 mg/l, pH > 3,3, absence de réduction. Aération possible voire conseillée avant la FML (cliquage, effet Venturi)
Éviter le chauffage violent au cours de la malo (ne pas dépasser 20°C). Privilégiez l'ensemencement avec des bactéries lactiques lyophilisées en soignant leur préparation (réhydratation dans eau minérale...).

Soutirage avec aération en sortie de «malo» avec un léger sulfitage (3 g/hl) décalé d'une semaine. Soutirer le lendemain du sulfitage.

Déguster toutes les semaines pour détecter les problèmes de réduction le plus tôt possible.

Éviter que les vins réduisent avant la période de froid : en dessous de 10°C, ne plus aérer.