

VINIFICATION DES VINS ROUGES DE GARDE

OBJECTIF : TANINS SOYEUX ET LONGUEUR

Maturité : déguster les raisins (rechercher des pépins au goût de noisette grillée avec peu d'amertume) et atteindre un indice de maturité > 50 pour le cabernet et le côtes. Sulfitage de la vendange fractionnée : 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)

FA : température 25-28°C maximum. Rechercher une extraction douce : remontages ou délestages début de FA, après 1040 laisser infuser en mouillant le chapeau. Oxygénation impérative de la totalité de la cuve vers 1070 et 1050.

Cuvaison : déguster tous les jours pour détecter l'apparition de tanins amers, qu'il faut absolument éviter. Si possible, achever la FA sous marc. Durée de 18 – 20 jours

Écoulage : proscrire les pompes à marc pour valoriser les jus de presse.

Pressurage doux sans rebêchage.

Débourbage des lies de fermentation : 24 à 48 h après l'écoulage.

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).

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

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.

Ne pas incorporer les vins de presse immédiatement

Déguster et faire des essais d'assemblage à 3%, 5%..etc.