

1

La croissance de la plante (hémisphère nord)



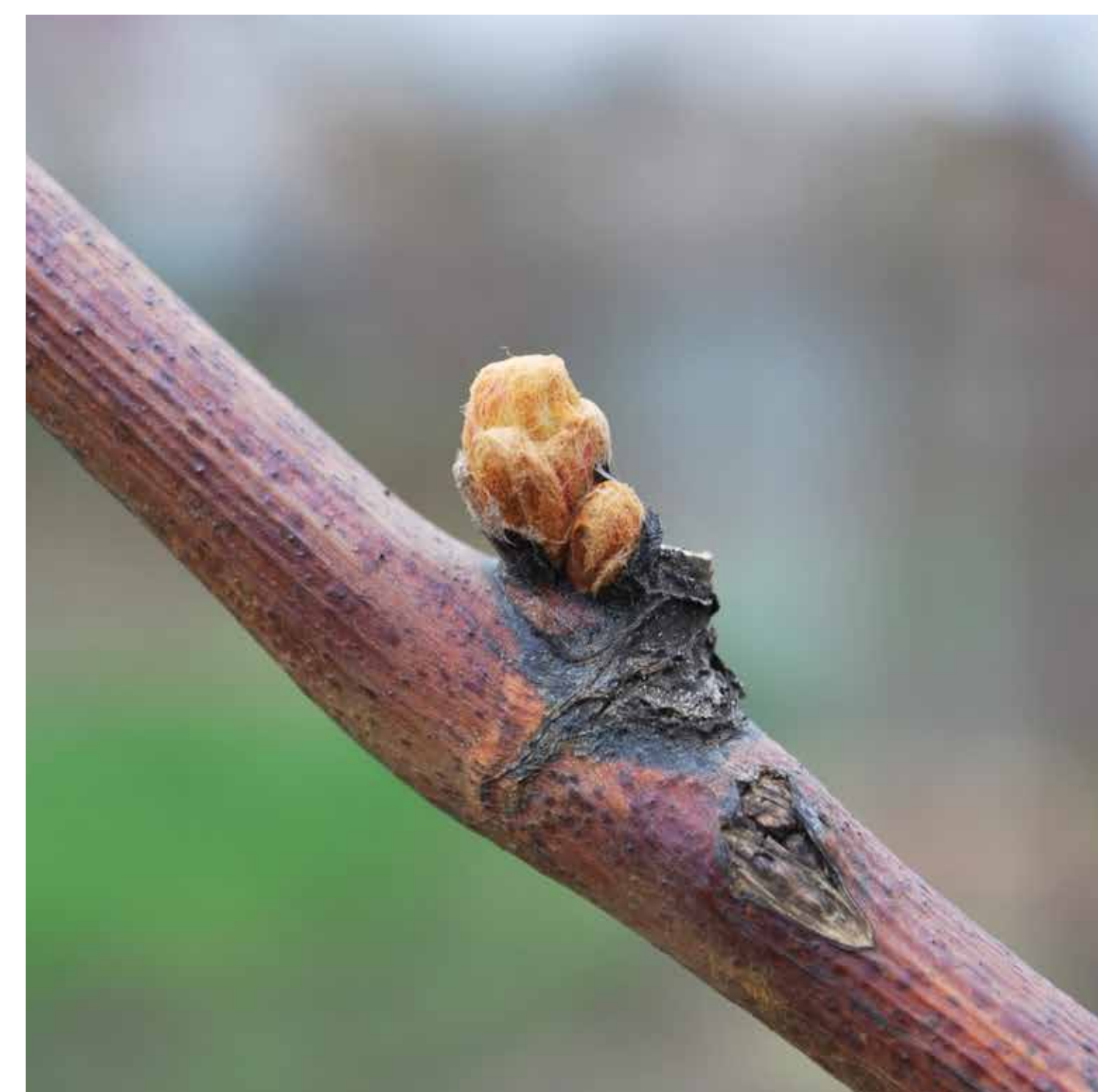
Cépages

Le vin est fabriqué à partir de raisins. Il existe des centaines de variétés différentes. Chaque type de raisin donne une saveur différente au vin. Les raisins fréquemment plantés sont : Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Noir et diverses variétés de cépages hybrides.



Vignes

Les raisins poussent en grappes sur un plant. Ce plant est appelé une vigne. Les vignes donnent de meilleurs raisins lorsqu'elles ont entre vingt et quarante ans.



Bourgeons

En hiver, les vignes sont taillées. La vigne dort et les bourgeons attendent un temps meilleur. Lorsque la température du sol augmente, les bourgeons s'ouvrent.



Feuilles

Au printemps, les premières feuilles apparaissent à partir du bourgeon. La vigne va maintenant commencer à pousser rapidement. Les feuilles sont importantes pour la croissance de la vigne et des raisins.

DU RAISIN AU VIN



German, English and Dutch versions: www.emrwine.eu/wine

2

La croissance du fruit



Fleurs

En plus des feuilles, des bouquets de fleurs jaunes poussent. Ils fleurissent en juin. Les vignes doivent ensuite être régulièrement traitées contre diverses maladies.



Fruits

Si les fleurs ont été correctement fécondées, elles formeront de petites baies vertes. Ce sont les raisins. Ceux-ci grossissent en été. Les raisins restent verts et contiennent beaucoup d'acides.



Grappes

À la fin de l'été, les raisins changent de couleur et commencent à mûrir. Les raisins bleus deviennent d'abord rouges, puis violets. Les variétés blanches deviennent jaune d'or.

3

La vinification



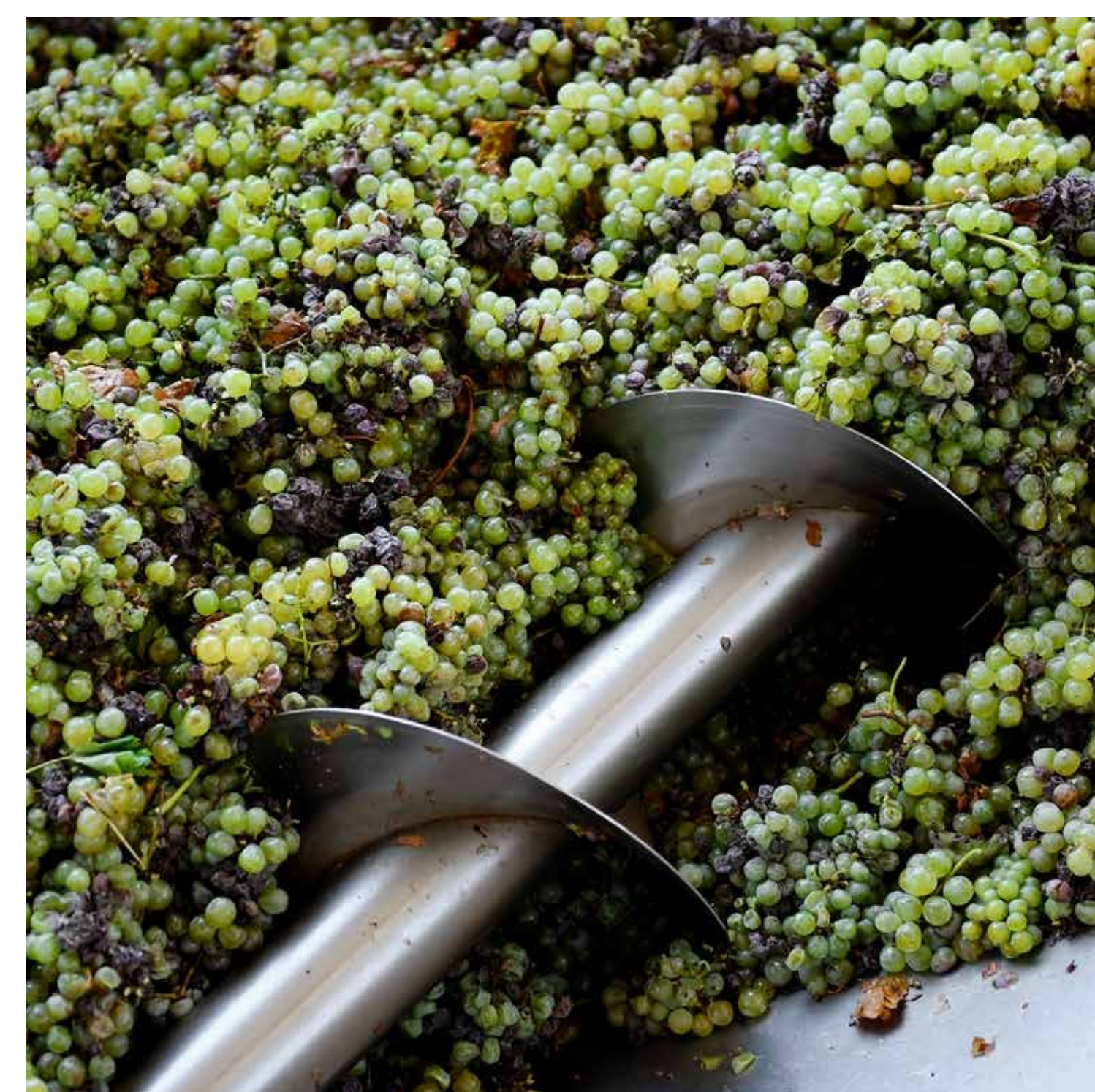
Période de récolte

En automne, les raisins sont à pleine maturité et prêts à être cueillis. En général, c'est 100 jours après la floraison. Cela dépend, entre autres, de la météo et du cépage.



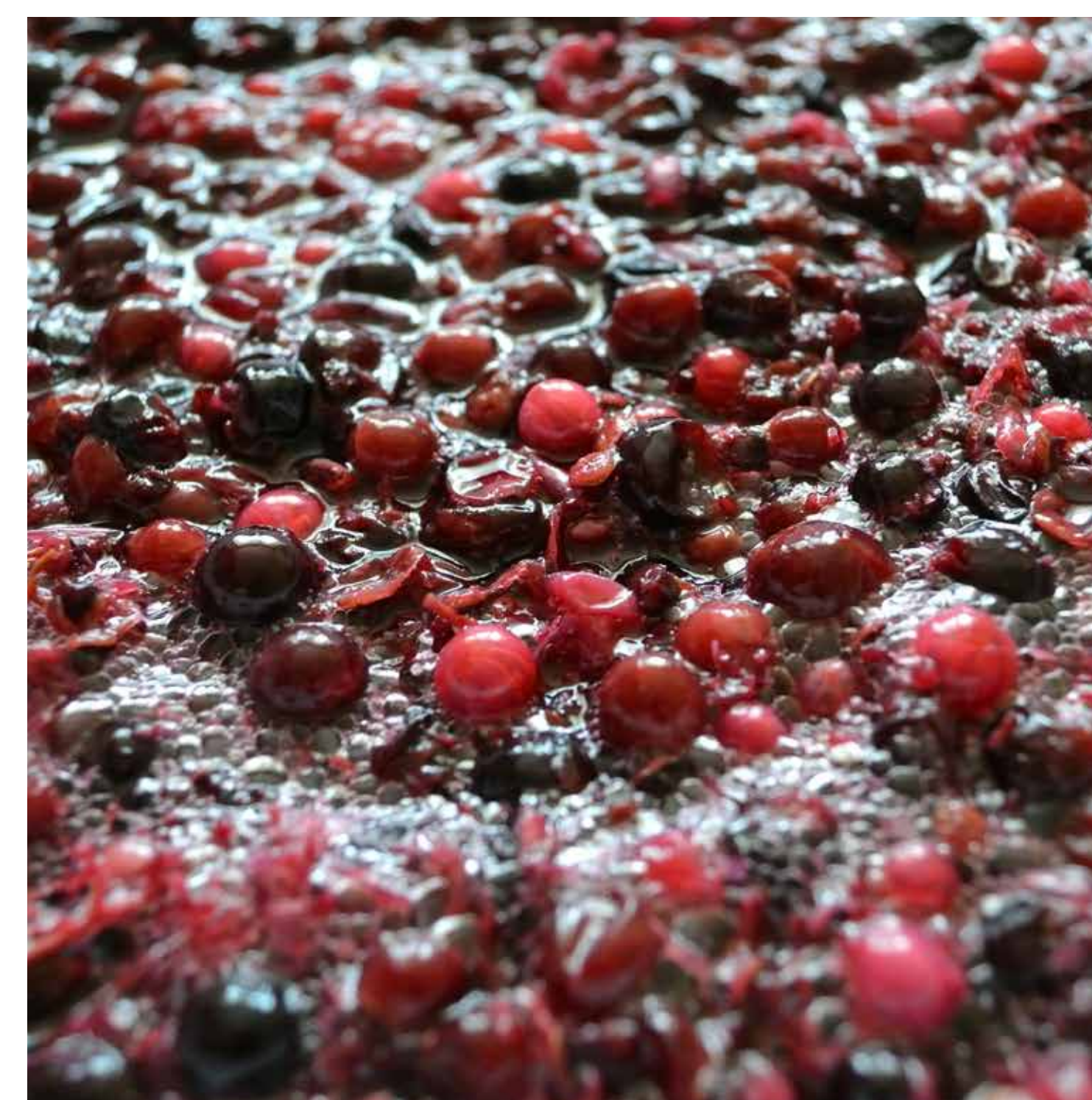
La cueillette

La cueillette est effectuée à la main ou à la machine. Les machines à vendanger secouent ou font vibrer les raisins de la vigne. Les grappes sont coupées à la main sur la vigne.



Foulage et broyage

Tout d'abord, les feuilles, les tiges, les insectes et autres matières indésirables sont retirés d'entre les raisins. Ensuite, les raisins sont écrasés. On obtient ainsi du jus de raisin appelé moût.



Le contact avec la peau du raisin

La peau joue un rôle important dans la couleur du vin. Afin d'obtenir du vin rouge, les peaux restent plus longtemps dans le jus de raisin. Cela ne se produit pas avec le vin blanc.



Presser

Après cela, les raisins peuvent être pressés. Les composants solides et liquides sont ensuite séparés. Cela se fait souvent à l'aide d'une machine.



Fermentation alcoolique

Le moût fermente ensuite. Au cours de ce processus, les sucres sont transformés en alcool. La température est importante pendant le processus de fermentation et la maturation ultérieure du moût en vin.



Maturité

Après la fermentation, le vin est stocké dans des fûts. Il peut s'agir de fûts en chêne, en acier ou en béton. De cette façon, le goût, l'odeur et la texture sont mieux développés.

4

Le produit



La mise en bouteille

Lors de la mise en bouteille, les tonneaux sont remplis de vin. Certains vins peuvent être mis en bouteille immédiatement, d'autres restent dans les fûts pour une maturation plus longue. Saviez-vous qu'il y a environ 700 raisins dans un frêne ?



Sentir, voir et goûter

Les verres à vin ont la forme de tulipes. L'arôme est ainsi mieux préservé. L'odeur en dit long sur le goût du vin. Fleurs, fruits, bois. Que sentez-vous, que voyez-vous et que goûtez-vous exactement ?