LES ETAPES DES VENDANGES ET DE LA VINIFICATION

1- Coupe des grappes situées dans la partie basse du pied de vigne.

2- Sélection des meilleures baies sur les grappes : chaque grappe est triée.

3- Les seaux de raisins sont vidés dans les hottes.

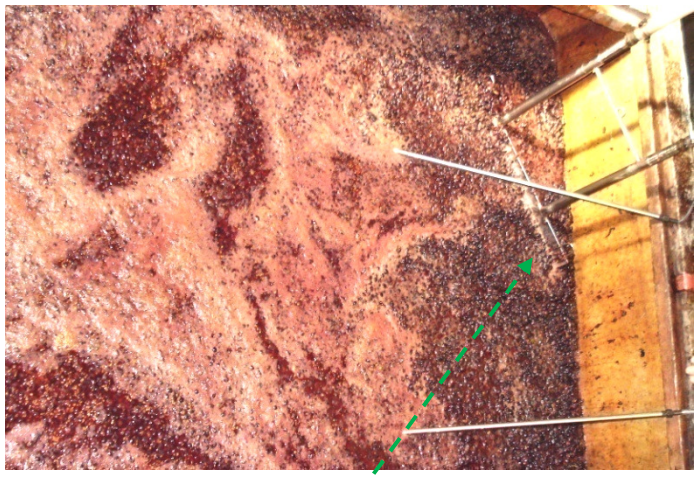
5- Les hottes sont vidées sur la table de tri.

6- Un professionnel du Domaine effectue un deuxième contrôle sur une table de tri installée au dessus de la benne.

7- Le raisin est amené en cuverie dans une benne élévatrice à fond plat qui se déverse par gravité dans l'égrappoir.

8- L'égrappoir permet de séparer les baies de la rafle (la structure bois qui tient la grappe). La rafle est évacuée dans des caisses.

9 – Les raisins égrappés passent ensuite dans le foulo-pompe à queue de cochon. Cette pompe achemine le moût (jus, bulbe, peau et pépin) vers les cuves.



10- Une fois en cuve la macération à froid commence et dure 4 à 6 jours.

Un échangeur à plaque, piloté par informatique, refroidit le moût entre 12 et 15°C.

Cette opération permet d'extraire un maximum d'arômes, de couleurs et de tanins avant la fermentation alcoolique.

11 – Après la macération le moût est réchauffé à 18°C. La fermentation alcoolique débute alors sous l'action des levures qui transforment les sucres en alcool.

Ce processus entraine un dégagement de gaz carbonique qui remonte vers la surface. On voit alors nettement l'augmentation du niveau de la cuve (entre la macération et la fermentation), le chapeau de marc (1) se formant sur le dessus de la cuve.

(1) Le chapeau de marc est composé des éléments solides présents dans le moût, qui remontent à la surface lors de la fermentation : peaux, pépins et éventuellement rafles.

12 – Lorsque la fermentation alcoolique est terminée, on procède au décuvage : on tire le jus de goutte (le liquide présent dans la cuve), puis on décuve la partie solide restante afin de d'en effectuer le pressurage pour obtenir le jus de presse. Ensuite, le jus de presse et le jus de goutte sont réassemblés pour former la cuvée.

Après 48 heures, le vin est mis en fûts de chêne.

Durant l'hiver se déroulera la fermentation malolactique : transformation naturelle de l'acide malique en acide lactique, permettant d'obtenir une stabilisation du vin et une meilleure acidité.

Enfin, les vins seront élevés entre 12 et 15 mois suivant les appellations.

Pour les raisins blancs (Chardonnay)

7bis – Les raisins blancs sont directement acheminés vers le pressoir sans être éraflés, afin d'être pressés avant la fermentation.

8bis – Un apport de sucre est parfois nécessaire. La Bourgogne a le droit à une augmentation de 1,5% à 2% suivant les années.

9bis – La fermentation débute à 18°C, directement après le levurage (ajout de levures).

La mousse présente à la surface de la cuve est liée au dégagement de gaz carbonique.

Puis, les vins seront mis en fûts de chêne pendant 1 an et la fermentation malolactique s'effectuera naturellement durant l'hiver.