

La vinification des vins doux naturels

Historiquement un des plus anciens cépages des Vins Doux Naturels (V.D.N.),

le Grenache est la base des A.O.C. Rasteau, Banyuls et Banyuls grand cru,

Maury et Rivesaltes.

Dans les terroirs exceptionnels où l'on produit des Vins Doux Naturels (V.D.N.), les rendements du Grenache sont faibles et les vendanges d'une grande maturité. Seuls des raisins d'une concentration en sucres de plus de 252 g par litre peuvent élaborer des V.D.N.

Par mutage à l'alcool neutre à 96 % d'origine vinique, en cours de fermentation, on obtient des vins d'une teneur en sucre généralement comprise entre 50 et 100 g/l et d'une richesse alcoolique entre 15 et 18 %.

Leur remarquable aptitude à l'oxydation est un facteur favorable à l'élaboration des cuvées d'élevage traditionnel.

Le grenache noir est le cépage dominant dans les V.D.N rouges (Rasteau, Banyuls et Banyuls grand cru, Maury et Rivesaltes grenat et tuilé). Les V.D.N blancs (Rivesaltes ambrés) sont élaborés avec une proportion importante de grenache blanc et gris.

	Grenache blanc	Grenache gris	Grenache noir
Potentiel sucres	très bon	très bon	très bon
Acidité	faible	faible	faible à très faible
Potentiel tannique	bon	très bon	très bon
Potentiel couleur	nul	faible	bon à très bon
Potentiel arômes secondaires	faible	faible	très bon
Potentiel arômes tertiaires	très bon	très bon	très bon

Intérêt des différentes formes dans l'élaboration des V.D.N

Tableau 1



Élevage en demi-nuids à Banyuls

Les V.D.N blancs

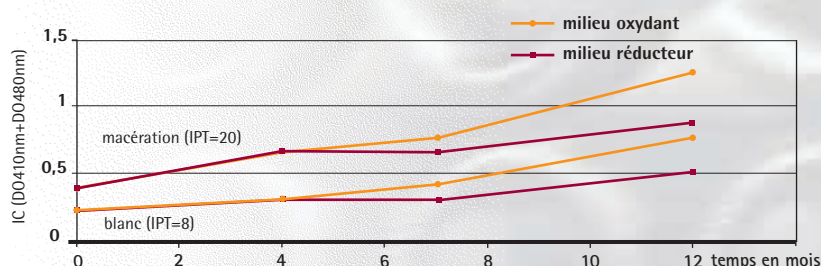
Ils sont vinifiés le plus souvent en blanc ou avec une courte macération avant mutage. Cette dernière technique a pour intérêt d'extraire de la pellicule les composés phénoliques qui, agissant en supports d'oxydation, accélèrent l'évolution vers la teinte "ambrée" (graphique 1).

Traditionnellement élevés au contact de l'air (cuve en vidange, vieux foudres et demi-muids), les V.D.N blancs acquièrent leurs qualités organoleptiques au cours du temps.

La couleur, doré plus ou moins soutenu, évolue vers l'ambré. Sur les vins très vieux apparaît la nuance brun-vert caractéristique des "Rancios".

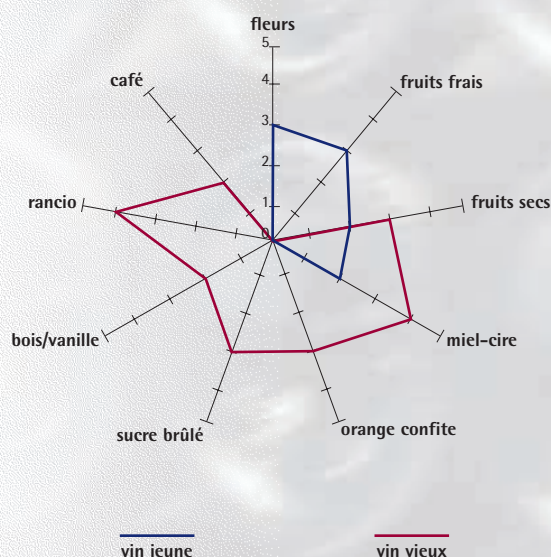
Les arômes, légers et relativement frais dans les vins jeunes, sont de plus en plus intenses et complexes avec l'âge (graphique 2). Les Rancios sont caractérisés par des arômes de noix, en relation avec la présence de différentes molécules aromatiques en particulier le sotolon.

Depuis quelques années apparaissent des cuvées élevées en barriques de chêne qui, après avoir contenu des vins secs pendant deux ou trois ans, cèdent au V.D.N des nuances vanillées augmentant encore la complexité aromatique.



Évolution de l'intensité colorante des VDN blancs en fonction du mode de vinification et d'élevage

Graphique 1



L'univers aromatique des VDN blancs

Graphique 2

MACÉRATION SOUS ALCOOL OU MUTAGE SUR MARC OU SUR GRAIN

L'alcool est ajouté sur la totalité de la vendange éraflée (moût + marc).

Le mutage doit s'effectuer à une densité légèrement plus élevée que la normale. En effet, pour des questions d'homogénéité, la fermentation est un peu plus lente à s'arrêter qu'avec un mutage en phase liquide.

Par la suite, la pratique de remontages quotidiens assure le lessivage du marc et la dissolution des polyphénols.

Trois semaines environ sont nécessaires pour une extraction optimale.

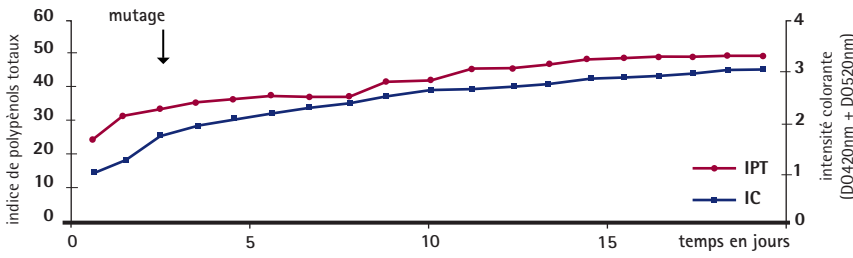
Les pH des vins ainsi élaborés sont souvent très élevés. La plus grande vigilance s'impose donc au niveau d'éventuelles altérations bactériennes.

PARAMÈTRES INFLUENÇANT LE DEGRÉ D'OXYDATION LORS DE L'ÉLEVAGE

- importance du rapport surface de contact air/volume de vin

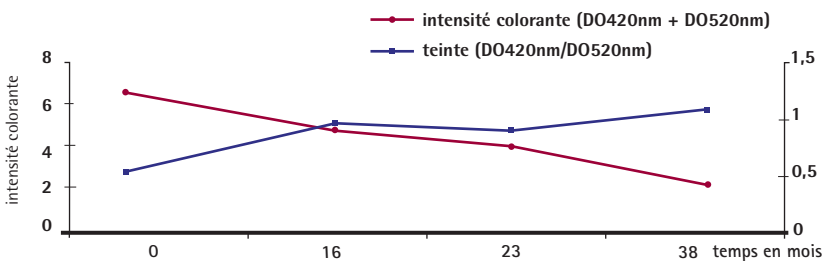
- temps de contact

- température : les variations de température, en particulier les fortes chaleurs de l'été méditerranéen, accélèrent les réactions d'oxydation. Ce phénomène est utilisé dans les caves traditionnelles non climatisées, voire amplifié dans les parcs d'élevage à l'extérieur.



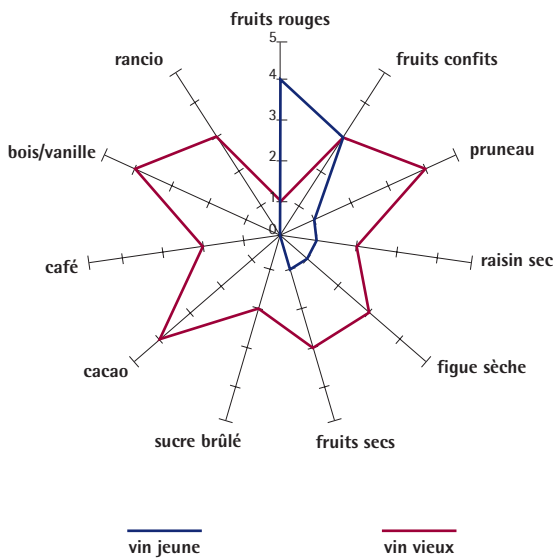
Extraction des composés phénoliques par macération sous alcool

Graphique 3



Évolution de la couleur des V.D.N rouges au cours de l'élevage oxydatif

Graphique 4



L'univers aromatique des V.D.N rouges

Graphique 5



Élevage en bonbonnes à Maury

Les V.D.N rouges

Les raisins de Grenache noir sont vinifiés soit en courte macération avant mutage, soit, le plus souvent, en macération sous alcool (voir encadré). Cette technique permet de prolonger la macération le temps nécessaire à l'extraction des composés contenus dans la pellicule (tanins anthocyanes) (graphique 3). Les vins ainsi obtenus sont d'un rouge intense, charpentés, avec des arômes dominants de petits fruits rouges et noirs mûrs.

Un élevage en milieu réducteur et une mise en bouteilles précoce leur permettent de conserver ces caractères de jeunesse. Ces cuvées se retrouvent sur le marché sous diverses dénominations ("Rimage" à Banyuls, "Récolte" pour certains Maury, "Grenat" à Rivesaltes). L'élevage oxydatif traditionnel peut se faire dans différents contenants :

- Cuvée "neutre" (béton, inox) en vidange dans la cave.
 - Cuvée bois : vieux foudres, cuves en vidange dans la cave.
 - Demi-muids non ouillés dans la cave ou à l'extérieur.
 - Bonbonnes en verre en vidange à l'extérieur.
- L'oxydation provoque de profondes modifications dans la constitution des vins :
- L'intensité colorante diminue et la teinte augmente (diminution de la couleur rouge au profit de la couleur jaune) : la robe se teinte progressivement jusqu'à acquérir une nuance brun acajou (graphique 4).
 - Les arômes évoluent vers des nuances complexes (graphique 5) et l'on voit souvent apparaître des nez qualifiés de "boisés", y compris dans des vins élevés exclusivement en cuverie neutre.

Une exceptionnelle palette de vins

Dans chaque appellation, le Grenache permet d'obtenir des vins d'une extrême diversité. C'est en jouant sur les méthodes de vinification et d'élevage que le vinificateur élabore les différentes cuvées qui seront ensuite commercialisées telles quelles ou après un minutieux travail d'assemblage. Un somptueux univers de couleurs et d'arômes pour le plaisir de l'amateur de grands vins généreux !