



CHRONIQUE VINICOLE

Les différents types de vin

On peut considérer à travers le monde qu'il y a environ quatre (4) grandes catégories de vin : les vins tranquilles, les vins primeurs, les vins effervescents et les vins fortifiés.

I - Les vins tranquilles

On dit d'un vin qu'il est tranquille, car il y a absence de gaz carbonique ou en très faible quantité à l'intérieur de ces vins et il n'y a pas eu d'ajout d'alcool pour les fortifier. Les vins tranquilles comprennent les vins blancs, les vins blancs doux, les vins rouges et les vins rosés.

Les vins blancs

Ces vins sont presque exclusivement vinifiés à partir de raisins blancs, comme le Chardonnay, le Sauvignon, le Riesling... Ce sont des vins qui sont dépourvus de tanin, car le moût du raisin a fermenté sans la présence des peaux des raisins. Pour le processus de vinification des vins blancs, on procède d'abord à l'éraflage (les raisins sont enlevés de la rafle), ensuite foulage pour libérer le jus, ajout de sulfite, égout-

tage et pressurage, fermentation alcoolique, filtrage et mise en bouteille.

Les vins blancs doux

Les vins blancs doux sont ceux contenant une certaine quantité de sucre résiduel dans le vin. Tout dépendant de leur teneur en sucre, on les appellera des vins demi-secs, moins sucrés, des vins doux ou des vins liquoreux plus sucrés. Le processus de vinification des vins blancs doux est exactement le même que celui des vins blancs secs, mais pour garder une certaine quantité de sucre, souvent on arrête la fermentation alcoolique, ce qui fait que les sucres ne se sont pas transformés en alcool ou on ajoute une certaine quantité de jus de raisin non fermenté.

Les vins rouges

La vinification des vins rouges n'est rendue possible que si l'on utilise des raisins dont la peau est colorée comme le cabernet sauvignon, le merlot, la syrah. Le processus de vinification est sensiblement le même que celui des vins blancs, à la différence que lors de la fermentation alcoolique, le jus de raisin est en contact avec les peaux et c'est ce qui va donner les tanins et la couleur. Plus longue sera la période de cuvaison, plus les vins seront concentrés avec une meilleure durée de conservation. Il arrive souvent que pour le vin rouge, on le met en contact avec le bois, ce qui va lui permettre d'acquérir d'autres tanins et le bois va communiquer au vin goût et saveur.

Les vins rosés

La plupart de tous les vins rosés produits dans le monde sont vinifiés selon le procédé qu'on utilise pour les vins rouges, sauf que la période de cuvaison est très courte, voire quelques heures, pour donner la coloration voulue.

II - Les vins primeurs

Les Beaujolais nouveaux ainsi que les Vinos Novello font partie de ce type de vin.

Le procédé est un peu différent dans le sens que les raisins ne sont pas foulés et qu'ils sont mis dans une cuve remplie de gaz carbonique. La suite de la fabrication est la même que celle des vins rouges. Il est donc tout à fait normal qu'il y ait une certaine proportion de gaz carbonique résiduel à l'intérieur de ces vins.

III - Les vins effervescents

Deux (2) types de vins effervescents, les vins mousseux et les vins pétillants. La différence entre les deux est tout simplement que dans les vins mousseux, la pression interne de gaz carbonique est plus élevée que celle dans les vins pétillants. Tous les champagnes ou les vins fabriqués selon la méthode champenoise, font partie de cette catégorie.

IV - Les vins fortifiés

On regroupe sous l'appellation vins fortifiés, tous les vins qui ont été additionnés d'alcool au cours de leur élaboration. Quand l'alcool est ajouté après la fermentation complète du vin, on parle alors de vin viné et si l'addition se fait au cours de la fermentation, on parle alors de vin muté. Ainsi, sous cette catégorie, on retrouve les portos, les xérès, les madères, les vins doux naturels, les vins de liqueur naturelle et les vins aromatisés.

Évidemment, ceci n'est qu'un aperçu des différents types de vins et de leur méthode d'élaboration. Il y aurait moult détails à donner pour la fabrication de chaque type de vins, mais la présente chronique se veut comme un aperçu global.

Marco Veilleux
Club Vins Privilèges
www.clubvinsprivileges.com
(418) 226-7447

