

Table des matières

Biochimie du vin

CHAPITRE 1

La matière première : du raisin au vin

- | | |
|---|---|
| 1. De la baie au jus de raisin | 4 |
| 2. Rôle des composés majeurs d'un moût sain | 7 |

CHAPITRE 2

Principaux sucres et alcools des moûts et des vins

- | | |
|--|----|
| 1. Rappels de physiologie de la vigne | 12 |
| 2. Principaux sucres du moût et du vin | 13 |
| 3. Quelques alcools présents dans les vins | 14 |

CHAPITRE 3

Principaux acides organiques des moûts et des vins

- | | |
|---|----|
| 1. Rappels de physiologie de la vigne | 18 |
| 2. Principaux acides du moût | 19 |
| 3. Acides présents dans les vins et leur rôle | 20 |

CHAPITRE 4

Composés phénoliques du raisin et du vin

- | | |
|---|----|
| 1. Composés phénoliques du raisin et du vin | 25 |
| 2. Du moût au vin, les transformations des polyphénols | 27 |
| 3. Du vin jeune au vin vieux, l'évolution des polyphénols | 29 |

CHAPITRE 5

Composés aromatiques du raisin et du vin

1. Propriétés des molécules aromatiques	35
2. Quelques molécules sources d'arômes qualitatifs	36
3. Origine de défauts organoleptiques	37

CHAPITRE 6

Interpréter un bulletin d'analyses œnologiques

1. Pourquoi faire analyser un vin ?	42
2. Paramètres usuels à déchiffrer en routine	43
3. Autres analyses utiles	44

Microbiologie du vin

CHAPITRE 7

Levures et fermentation alcoolique

1. La cellule de levure : une usine dans un petit sac !	53
2. Le métabolisme fermentaire produit de l'éthanol	54
3. Applications œnologiques	55
4. Lutter contre les arrêts de fermentation alcoolique	56

CHAPITRE 8

Bactéries lactiques et fermentation malolactique

1. Principales caractéristiques des bactéries lactiques	61
2. Biologie des bactéries lactiques	62
3. Fermentation malolactique des vins	63

CHAPITRE 9

Altérations microbiologiques des vins

1. Altérations d'origine bactérienne	69
2. Altérations d'origine fongique	74

Transformation du raisin en vin

CHAPITRE 10

Préparation et réalisation de la récolte

1. La date de récolte dépend de la maturité et de l'état sanitaire. 81
2. Choix du type de récolte 83

CHAPITRE 11

Premiers traitements de la vendange

1. Premières protections contre les altérations. 89
2. Transport et réception de la vendange 90
3. Éraflage et foulage : intérêt et procédés 91
4. Pressurage et débourage 93

CHAPITRE 12

Vinification « en vin blanc sec »

1. La macération des raisins est facultative 99
2. Le pressurage des raisins est doux. 101
3. Le débourage précède les fermentations 103
4. Fermentations des vins blancs 104
5. Fin de la vinification 105

CHAPITRE 13

Vinification en rouge

1. Ajuster les paramètres de la macération 109
2. Conduire les fermentations en sécurité. 116
3. Traitement des jus de presse 117

CHAPITRE 14

Élaboration des vins rosés

1. Rosés de pressurage direct	123
2. Vinification de macération courte et de saignée	124
3. Fermentations des rosés	125

CHAPITRE 15

Vinification par macération carbonique

1. Objectifs de la macération carbonique	130
2. Étapes techniques de la macération carbonique	131
3. Effets de la macération carbonique	133

Technologie œnologique

CHAPITRE 16

Emploi du SO₂ en œnologie

1. Pourquoi et quand employer le SO ₂ ?	140
2. Points critiques à protéger par sulfitage	141
3. Doses courantes et réglementation de l'utilisation du SO ₂	142
4. Diminuer les doses d'emploi	144

CHAPITRE 17

Corrections légales des qualités de la vendange

1. Réglementation en vigueur dans l'Union européenne	149
2. Pratique de l'enrichissement	151
3. Corrections de l'acidité : mise en pratique	154

CHAPITRE 18

Altérations physicochimiques des vins

1. Les troubles protéiques sont encore fréquents en bouteille	158
2. Altérations dues aux ions métalliques.	159
3. Précipitations tartriques	161

CHAPITRE 19

Collage des vins

1. Objectifs du collage : stabilité et limpidité.	169
2. Principes physiques et chimiques du collage	170
3. Colles disponibles et leur emploi	171

CHAPITRE 20

Filtration des vins

1. Principes physiques de la filtration	179
2. Types de filtres employés	181
3. Qualité de la filtration	185

CHAPITRE 21

Chêne de tonnellerie

1. Origine du bois de chêne des barriques	190
2. Fabrication des barriques	191
3. Intérêt œnologique de la barrique de chêne	193

CHAPITRE 22

Élevage des vins

1. Les contenants conditionnent l'élevage	199
2. Échanges du vin avec ses lies.	201
3. Intervention de l'oxygène	202
4. Opérations d'hygiène et de clarification	203

Conditionnement des vins

CHAPITRE 23

Mise en bouteilles de qualité

1. Analyses préliminaires du vin	210
2. Stérilisation de la chaîne de tirage	211
3. Rinçage des bouteilles	213
4. Remplissage des bouteilles : le « tirage »	213
5. Bouchage des bouteilles : le cas du liège	217

CHAPITRE 24

Bouteille en verre

1. Fabrication des bouteilles en verre	223
2. Différentes catégories de bouteilles	225
3. Utilisation des bouteilles	227

CHAPITRE 25

Bouchon en liège des vins tranquilles

1. La fabrication du bouchon est un process long	233
2. Classification des qualités de bouchons	235
3. Utilisation optimale des bouchons	236

INDEX	239
-----------------	-----