

Table des matières

Introduction	1
1. Définition du style du vin blanc ou rosé	3
Clés sensorielles	3
Clés conceptuelles	10
2. Caractérisation du raisin	13
Potentialités aromatiques du raisin	13
Maturité physiologique	16
Maturité technologique	17
Maturité aromatique	17
Maturité phénolique	18
3. Dates de récolte	19
Évolution du raisin à maturité	19
Capteurs et méthodes	22
4. Récolte	35
Récolte mécanique	35
Récolte manuelle	38
5. Réception	43
Le conquet de réception	43
L'égrappage	43
Le tri	45
Le convoyage	46
Le foulage	47
Le sulfitage : la première action préfermentaire	48
Opérations correctives	51

6. Actions préfermentaires 57

Potentialités aromatiques	57
Facteurs limitants du potentiel aromatique : moteur d'oxydation	59
Masques aromatiques	60
Pratique de blocage des oxydations	63
La macération pelliculaire	64
La cryo et supra-extraction	68

7. Le pressurage 71

Remplissage	71
Pilotage	74
Systèmes de pressurage	79

8. Opérations préfermentaires en phase liquide 85

La stabulation liquide à froid	85
Le débourbage	88
La flottation	93
Gestion et valorisation des bourbes	95
Caractérisation des moûts	103
Opérations correctives	106
Pratique de blocage des oxydations du moût	108
Oxygénation des moûts	113

9. La fermentation alcoolique 125

Levurage	125
Fin de fermentation alcoolique	137
Cas des arrêts de fermentation	139
Le bois en fermentation alcoolique	141
Caractérisation des vins	146
Opérations correctives	150

10. Opérations post-fermentaires 153

La fermentation malolactique	153
Mise au propre des vins	156
Élevage sur lies	159
Stabilité protéique	164

Maîtrise et gestion de l'oxygène	165
Caractérisation des vins	166
Opérations correctives	166

11. Hygiène et éléments de contrôle qualité 169

Les contaminations au cours de la vinification	169
Les éléments de contrôle	171
Hygiène des locaux et de la vaisselle vinaire	173
Opérations de décontamination des vins en vinification	175

12. Conception et fonctionnement d'un chai de vinification en blanc 179

La cuverie	179
Régulation thermique	181
Le transfert	182
Le laboratoire	184

Conclusion 187

Glossaire 189

Bibliographie 199

Entreprises citées 201

Index 203