

# SCHÉMA DE VINIFICATION DU VIN ROSÉ

- Sulfitage des raisins, afin de prévenir d'éventuelles maladies, ainsi que d'autres pathologies.
- Foulage des raisins à basse température.
- Ajout d'enzymes au moût ou au jus, 12 heures à une température de 20 °C, utilisation éventuelle d'enzymes à courte durée d'action, pendant quelques heures à basse température.
- Ajout de SO<sub>2</sub> au moût (0,5 g/10 l), 12 heures sous température contrôlée.
- Macération pelliculaire éventuelle (en cas d'utilisation de cépages rouges). Contrôle de la température. Traitement jusqu'à obtention de la couleur souhaitée. De quelques heures à quelques jours.
- Pressage des raisins et séparation éventuelle du vin de goutte du vin de presse. Garder la pression de pressurage sous contrôle !
- Mesure et rectification de l'acidité et de la densité.
- Ajout de sel alimentaire ; dissolution dans de l'eau et répartition uniforme).
- Ajout de levure ; hydratation dans de l'eau et ajout à température adéquate.
- Fermentation alcoolique à température optimale (17 – 22 °C).
- Mesure et contrôle réguliers (surtout du degré Oechsle).
- Si nécessaire, ajout d'enzymes, afin d'intensifier le potentiel aromatique.
- Soutirage à la densité de 0,995.
- Ajout de sulfite (1,5 g/10 l de vin).
- Il subsiste un peu de lies. Si nécessaire, pratiquer le « bâtonnage », un procédé consistant à remuer les lies et à les remettre en suspension.
- Période de repos pendant laquelle du CO<sub>2</sub> est libéré. Les cuves sont à présent pleines !
- Si les cuves ne sont pas équipées d'un couvercle flottant, prévoir éventuellement des pastilles antifleur.
- Mesure et contrôle de la saveur et surtout de la teneur en SO<sub>2</sub>. Observation de l'évolution du vin.
- Soutirage et ajout de sulfite si nécessaire.
- Période de repos de minimum trois mois pendant laquelle la température doit rester constante (12 °C est la température idéale).
- Stabilisation par le froid à une température inférieure à 5 °C, pour les raisins et éventuellement d'autres fruits.
- Soutirage et ajout de sulfite si nécessaire.
- Apport des ajustements nécessaires (en cas d'écarts).
- Mesure régulière du SO<sub>2</sub> libre et apport des ajustements nécessaires.
- Filtrage si nécessaire.
- Une fois le SO<sub>2</sub> stabilisé, procéder à la mise en bouteille.

## **Note de bas de page**

Il existe plusieurs méthodes d'élaboration du vin rosé :

- Une brève macération pelliculaire (courte période pendant laquelle le jus va doucement se colorer au contact des peaux).
- Le pressurage classique des raisins rouges, pendant lequel le jus entre brièvement en contact avec les peaux. Cette méthode produit des vins extrêmement légers.
- La méthode de saignée. Cette méthode consiste littéralement à « saigner » le vin. Les raisins bleus sont versés dans une cuve de fermentation. La fermentation alcoolique (FA) démarre et, après 24 heures, on soutire quelque 10 à 15 % du moût fermenté (on « saigne » la cuve). Ce vin de goutte de couleur claire est transféré dans une autre cuve où il poursuit sa fermentation.