



La Vinification en Alsace

La grande caractéristique des Vins d'Alsace est qu'ils sont tous élaborés à partir de cépages très aromatiques. Le vinificateur n'aura de cesse, tout au long des vendanges et de la vinification, de préserver ce potentiel aromatique. Il cherchera à intervenir le moins possible durant la fermentation sachant que toutes les qualités d'un vin existent déjà dans le raisin.

Les dates de début de vendanges pour chaque AOC sont définies par arrêté préfectoral. Avec 7 cépages utilisés principalement, trois AOC et deux mentions prestigieuses (Vendanges Tardives et Sélections de Grains Nobles), on peut aisément imaginer que les vendanges soient très longues. Elles débutent habituellement vers le 15 septembre, au moment où les raisins présentent le meilleur rapport sucre/acidité. Ce sont les cépages destinés à l'élaboration du Crémant d'Alsace qui sont récoltés en premier. Suivront ensuite les raisins pour l'AOC Alsace et l'AOC Alsace Grand Cru. Ce n'est finalement que vers la mi-octobre que l'on pourra commencer à rentrer ceux qui serviront à la production de Vendanges Tardives et de Sélections de Grains Nobles.



La vinification en blanc

La vinification en blanc est évidemment la plus usitée en Alsace. Elle ne diffère guère de celle pratiquée dans les autres régions.

Après la récolte, les raisins passent dans un *fouloir* qui a pour rôle de faire éclater les baies qui sont pressées par la suite dans des *pressoirs horizontaux ou pneumatiques* afin d'en extraire doucement le jus.

Après le *pressurage* des raisins, le jus (moût) est stocké en cuves selon le cépage et la parcelle d'origine.

On procède alors au *débourbage* qui consiste à éliminer de manière statique ou mécanique les particules en suspension (bourbes) susceptibles de conférer au vin des faux goûts.

La phase de *fermentation*, qui consiste en la transformation des sucres du raisin en alcool grâce aux levures naturelles présentes dans le moût ou par ajout de levures sélectionnées, est ensuite déclenchée.

Elle se déroule dans les anciens foudres en bois, ou, ce qui est de plus en plus le cas, dans des cuves en acier inoxydable.

Cette opération peut générer des montées en températures importantes (jusqu'à 30°C) et donc nuire à la qualité aromatique des vins. Pour y remédier, des *systèmes de contrôle et de régulations de températures* sont présents de manière systématique dans les caves.





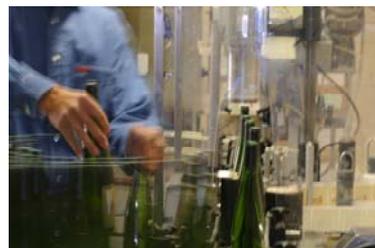
La Vinification en Alsace

Au bout de trois à quatre semaines, à la fin de la fermentation, les vins sont soutirés pour éliminer les *lies* les plus importantes (levures ayant épuisé leurs ressources en sucre) et mis en élevage sur lies fines pendant trois à quatre mois. Voulant préserver la fraîcheur naturelle dans les vins, le vinificateur ne cherche pas à réaliser la *fermentation malolactique*.

Avant la mise en bouteille, il est important de clarifier et de stabiliser les vins. La clarification vise à éliminer tous les éléments en suspension pour assurer une parfaite limpidité et brillance du vin. Elle est faite sur *Kieselgur* (terres de diatomées) ou sur plaques. Pour se prémunir de toute précipitation tartrique en bouteille, les vins peuvent être « passés au froid » à une température de -6°C pendant deux à trois jours. La stabilité finale est assurée par un passage sur plaques stériles ou membranes lors de la mise en bouteille. Celle-ci intervient assez rapidement par rapport à d'autres régions, à partir des mois de février et mars pour les vins de consommation rapide.

Les grands vins de terroirs, et donc de garde, sont embouteillés juste avant la récolte suivante. L'élevage et la maturation des Vins d'Alsace sont généralement réalisés en bouteille.

On peut citer deux autres types de vinification pratiqués en Alsace :



La vinification en rouge et en rosé.

Elle se différencie de celle des blancs par le fait que le raisin n'est pas pressé immédiatement à son arrivée en cave. Les baies restent en contact du jus lors de la fermentation alcoolique afin d'extraire les tanins ou composés colorants du vin, contenus dans la peau. Le pressurage interviendra par la suite. La vinification en rosé n'en est qu'une variante, avec une durée de macération plus courte.

L'élaboration du Crémant

Tout comme en Champagne, le Crémant d'Alsace doit être élaboré par une seconde fermentation alcoolique en bouteille, ce qui aura pour effet de produire l'effervescence du vin. On nomme cela la « prise de mousse ».

Après une période de vieillissement, les bouteilles sont tournées jour après jour sur leur pointe, soit manuellement, soit mécaniquement, afin que le dépôt se rassemble dans le col en attendant le dégorgement.

Le dépôt est alors porté à une température de congélation, formant ainsi un "bouchon artificiel" évacué par pression du gaz carbonique contenu dans le vin. Ce volume perdu est remplacé par une adjonction de liqueur qui, selon le dosage, donne un Crémant d'Alsace brut, sec ou demi sec.





La Vinification en Alsace

Lexique

Fouloir : Instrument qui a pour but de faire éclater les baies. Appareil souvent associé à un égrappoir qui permet d'éliminer les rafles. En vinification en blanc cela permet d'obtenir un meilleur débit des pressoirs.

Pressoirs horizontaux : Le pressurage est assuré par la rotation d'une vis hélicoïdale entraînant le rapprochement des plateaux.

Pressoirs pneumatiques : Pressoirs horizontaux comprenant une chambre à air gonflable.

Débourbage : Opération qui consiste à débarrasser le moût des impuretés (végétaux, peaux...) qui se trouvent en suspension avant sa mise en fermentation.

Fermentation alcoolique : Phénomène qui provoque la transformation des sucres du raisin en alcool par les levures.

Système de contrôle et de régulation de températures : Système électronique qui contrôle et régule les températures dans les cuves de fermentation par la circulation d'un liquide réfrigérant ou chauffant.

Fermentation malolactique : Deuxième phénomène biologique de l'élaboration du vin qui permet la diminution de l'acidité via la décomposition par des bactéries lactiques de l'acide malique en acide lactique et carbonique. Peu recherchée en Alsace.

Kieselgur : en allemand littéralement « corpuscule de silice ». Roche naturelle à caractère siliceux constituée par l'accumulation des carapaces d'algues microscopiques fossilisées. Après traitement (broyage, purification), cette roche est utilisée pour la filtration des vins. Il en existe deux types: la blanche pour les préfiltrations et la rose pour les filtrations fines.

