



L'ART DE PRODUIRE DU  
VIN A  
SAINT EMILION

## UN PEU D'HISTOIRE SUR SAINT EMILION

### Saint Emilion un lieu magique de production de vin

=> les Romains identifient la région de Bordeaux comme un lieu de production de vin et développent les plantations à partir de cépages traditionnels

### Le poète AUSONE dit voir de sa maison des vignes qui poussent



A Saint Emilion , 2000 ans d'histoire de VIN



## LE VIGNOBLE

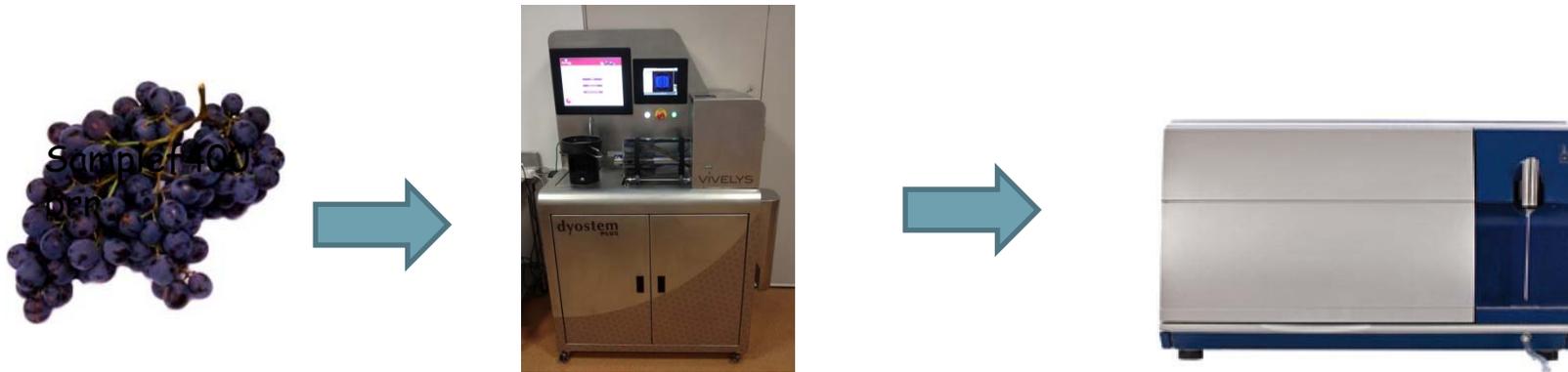
- On a des vignes plantées avec une densité de 5500 pieds à l'hectare
- La conduite est dirigée avec des rangs et des pieds taillés
- La taille est indispensable pour produire du raisin
- La vigne pousse de Avril à fin octobre
- Pendant l'été le raisin muri
- il devient rouge



## SUIVI DE LA MATURITÉ

### ○ Important:

- La maturité doit être étudiée avec précision pour définir la date de récolte de bons raisins qui vont ensuite donner le bon vin



Dyostem et FOSS analyseurs

### ○ La durée de contrôle est de 50 jours

- Mesure acidité, sucre, anthocyanes, maturité des pépins



## LA RECOLTE DU RAISIN

- ✦ ○ A Saint Emilion elle a lieu, du 20 septembre au 15 octobre
- Un tiers de la vendange est récolté à la main
- ✦ ○ Le reste à la machine
- On commence par le cépage Merlot, ensuite le Cabernet franc, le malbec et enfin le Cabernet Sauvignon



## MISE EN CUVE DU RAISIN

- Le vin rouge se fait à partir de raisins éraflés



- Seul les grappes sont mises dans la cuve



# LA VINIFICATION

- Le raisin est mis dans des cuves de 10000 à 25000 litres
- PROCESSUS DE PREFERMENTATION
  - Mise au froid à 12 °C
  - Enzymage
  - Macération 4 jours



# LA VINIFICATION

## ○ La FERMENTATION

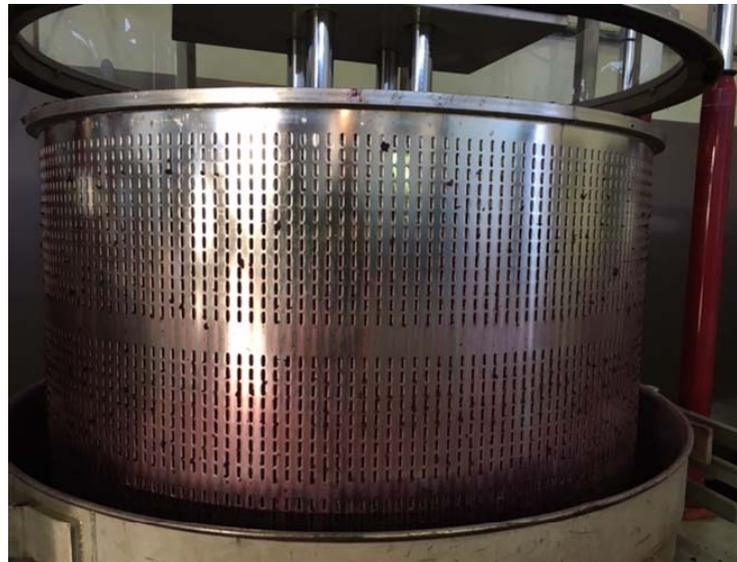
- Mise en température à 20°C
  - Apport de levures sélectionnées
  - Rotation du vin de bas en haut de la cuve par pompage
  - Après départ fermentation suivi de la température avec un maximum de 28°C
  - Aération des levures
- 
- Durée fermentation:
  - 8 jours



# VINIFICATION

## □ MACERATION POST FERMENTAIRE

- Le vin est fait
- On laisse le contact entre le vin et le marc pendant 15 jours
- On écoule le vin et on presse le marc



# ELEVAGE DES VINS

- o Le vin est fait
- o La composition normale est :

o Alcool:	13.5 °
o Sucre:	< 1gr/L
o Ph:	3.60
o Indice de couleur:	15
o Indice de tannins:	70

- o Il est mis en barriques pendant un an



# LE CHAI A BARRIQUES



# LA MISE EN BOUTEILLES

- PREPARATION DU VIN
  - Le vin est mis en cuves
  - Il est collé
  - Il est filtré
  - Mis en bouteilles de couleur verte pour éviter l'influence de la lumière sur l'évolution des composés polyphénoliques



# LA DEGUSTATION

## ○ L'OBJECTIF

- LE PLAISIR
- LA CONVIVIALITE
- LE PARTAGE





Je vous remercie pour votre écoute



Thank you for your time

