

Vinification

du vin blanc de Bourgogne

1 Pressurage Encuvage



Une membrane gonflée presse la vendange (traditionnellement grappes entières) et le jus est récupéré dans une cuve.
► Obtenir le moût (jus)

*An inflated bladder presses the grape harvest (whole bunch traditionally) and the juice is collected in a tank.
► Obtain the must (juice)*

2 Débourbage Soutirage



Le jus est trouble. Les parties les plus lourdes sédimentent : ce sont les bourbes. Ce phénomène naturel peut être accéléré (exemple : passage au froid). Le jus « clair » est mis en cuve ou fûts, et les bourbes éliminées.
► Eliminer une partie du trouble et rendre le moût plus clair

The juice is cloudy. The heaviest parts settle to the bottom of the tank: this is the must deposit. This natural phenomenon may be accelerated (eg. cooling). The "clear" juice is put into tanks or barrels, and the must deposit is removed.

► Eliminate part of the cloudiness and make the must clearer

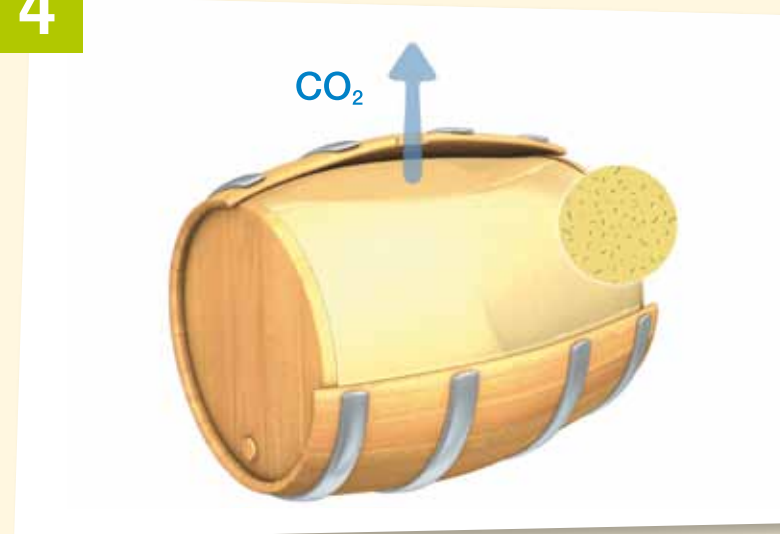
3 Fermentation alcoolique/Soutirage



Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires (*Saccharomyces cerevisiae*). Le vin est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant.
► Transformation du jus de raisin en vin. Eliminer le dépôt présent au fond des fûts

*Transformation of sugars from the must into alcohol, and aroma release by yeast fermentation (*Saccharomyces cerevisiae*). The wine is racked, i.e. moved from one container to another.
► Transformation of grape juice into wine. Remove the deposit at the bottom of tanks*

4 Fermentation malolactique



Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique en acide lactique.
► Diminuer l'acidité du vin et le stabiliser naturellement

*Microorganisms (lactic acid bacteria) transform malic acid into lactic acid.
► Decrease wine acidity and stabilize it naturally*

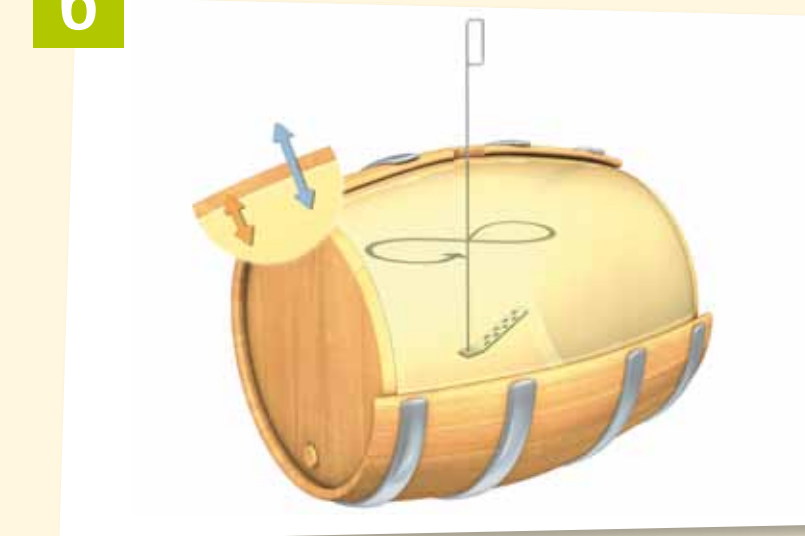
5 Soutirage Sulfitage



Etape non systématique. Le vin « clair » est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (cuve ou fût), les lies (dépôts au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées. Le vin reste fragile, du soufre est ajouté de façon à le protéger.

Optional step. The "clear" wine is racked, i.e. moved from one container to another (tank or barrel), the lees (deposit at the bottom of the tank or barrel) are removed. The wine remains fragile, sulphur is added to protect it.

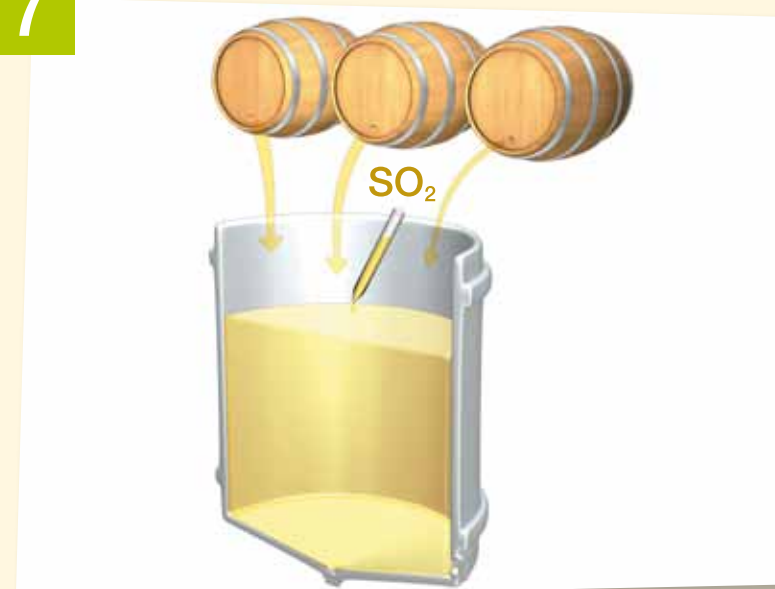
6 Elevage/Bâtonnage



Le vin est conservé en pièces (fûts de 228 litres) pendant plusieurs mois. Des échanges se font à travers et avec le bois. Si le vin est élevé sur lies (non systématique), le bâtonnage réalisé régulièrement avec une « dodine », permet de remettre les lies en suspension.
► Evolution structurelle et aromatique du vin. Rééquilibrer et enrichir le vin (élevage sur lies)

*The wine is kept in casks (228 litre barrels) for several months. Exchanges with and through the wood take place. If the wine is aged on lees (optional), the batonnage carried out with a stirring stick on a regular basis helps suspend the lees anew.
► Structural and aromatic development of the wine. Balance and enrich the wine (lees-ageing)*

7 Soutirage Assemblage



Le vin est soutiré en cuve et le soufre est réajusté si nécessaire. Le vin issu d'une même parcelle ou de plusieurs parcelles d'une même appellation, élevé dans des fûts différents, est assemblé.
► Préparer les cuvées à la mise en bouteilles

The wine is racked into a tank and its sulphur level is adjusted if necessary. Wine produced from the same plot or several plots in the same appellation, and aged in different barrels, is blended.

► Prepare the wine for bottling

8 Collage

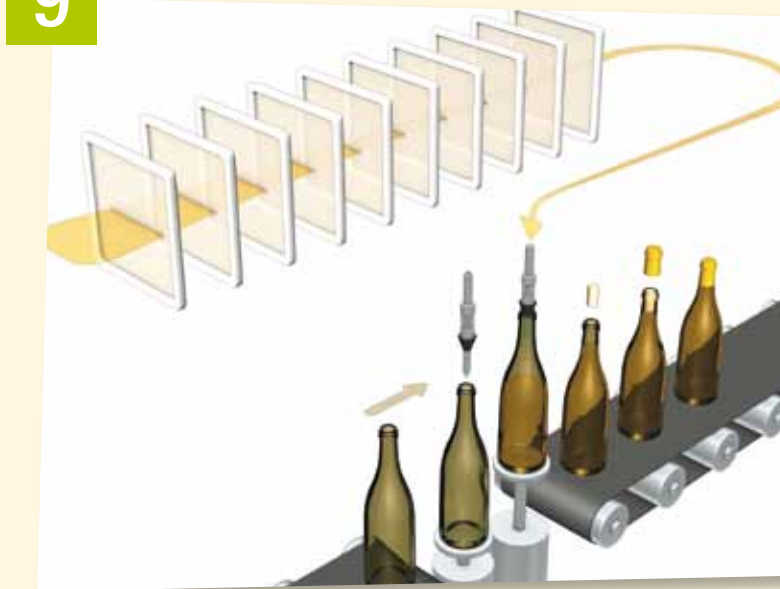


Ajout, si nécessaire, d'une colle protéique, minérale ou synthétique, qui va entraîner vers le fond les particules en suspension.
► Clarifier et stabiliser le vin

Add if necessary protein, mineral, or synthetic fining agents which draw down suspended particles towards the bottom of the tank.

► Clarifying and stabilizing the wine

9 Filtration Mise en bouteilles



Le vin est parfois filtré pour le rendre limpide et brillant. Il est ensuite transféré dans une cuve pour être mis en bouteilles à l'aide d'une « tireuse » et bouché à l'aide d'une « boucheuse ».

Wine is sometimes filtered to make it limpid and bright. It is then transferred into a tank to be bottled using a bottling machine and corked with a corking machine.

