

# TABLE DES MATIÈRES

Index	2	<i>2. Le levurage</i>	18	<i>2. La fermentation malolactique</i>	35
<b>AVANT-PROPOS</b>	3	<b>Faire du</b>		L'action du froid	36
<b>INTRODUCTION</b>	4	<b>vin blanc sec</b>	21	La clarification	36
		Le pressurage	21	<i>1. Les soutirages</i>	37
<b>AVOIR DU BON</b>		Le débouillage	22	<i>2. Le sulfitage</i>	40
<b>RAISIN</b>		La fermentation		<i>3. Le collage</i>	40
<b>Vendanger</b>		du blanc	23		
<b>au bon moment</b>	5	Quelques techniques		<b>Éviter et soigner</b>	
<b>Du raisin sans</b>		complémentaires	25	<b>maladies</b>	
<b>cultiver de vigne</b>	6	<i>1. Augmenter la</i>		<b>et accidents</b>	41
<b>Bien préparer</b>		<i>teneur en alcool</i>	25	Son aspect n'est	
<b>le raisin</b>	7	<i>2. Modifier l'acidité</i>	25	pas normal	41
Le tri des vendanges	7	<i>3. Améliorer le</i>		<i>1. Il coule comme</i>	
Le passerillage	8	<i>débouillage</i>	26	<i>de l'huile</i>	41
		<i>4. Éviter des problèmes</i>		<i>2. Il change de couleur</i>	
		<i>de clarification</i>	26	<i>au contact de l'air</i>	42
<b>UTILISER DE BONNES</b>				<i>3. Sa couleur est</i>	
<b>TECHNIQUES</b>		<b>Faire</b>		<i>anormale</i>	42
<b>Faire du vin rouge</b>	10	<b>les autres vins</b>	28	Son odeur est	
Le travail du raisin	10	Le vin rosé	28	désagréable	42
La fermentation	11	Le vin blanc doux	29	<i>1. Il sent les</i>	
Le décuvage	13	Le vin mousseux	29	<i>œufs pourris</i>	42
Quelques techniques		<i>1. Méthode</i>		<i>2. Il sent le vinaigre</i>	43
particulières	14	<i>simplifiée</i>	29	Son goût	
<i>1. Augmenter ou dimi-</i>		<i>2. Méthode</i>		est mauvais	43
<i>nuer la quantité de ta-</i>		<i>champenoise</i>	30		
<i>nins</i>	14	Le vin de liqueur	32	<b>Mettre votre vin</b>	
<i>2. Foncer la couleur</i>	14			<b>en bouteille</b>	44
<i>3. Augmenter la</i>		<b>BIEN S'OCCUPER</b>		Le bon moment	44
<i>teneur en alcool</i>	15	<b>DE SON VIN</b>		Remplir	
<i>4. Modifier l'arôme</i>	16	<b>Élever votre vin</b>	34	les bouteilles	45
<i>5. Diminuer ou</i>		L'achèvement		Mettre les bouchons	45
<i>augmenter l'acidité</i>	17	des fermentations	34	Les étiquettes	46
Une technique		<i>1. La fermentation</i>			
plus élaborée	17	<i>alcoolique</i>	34	<b>CONCLUSION</b>	47
<i>1. Le sulfitage</i>	17				

## Index

*Les nombres renvoient aux pages où le mot est défini;  
ailleurs dans le texte, chaque fois que c'est nécessaire, il s'y trouve alors écrit « entre guillemets »*

Anhydride sulfureux	18	Levurage	18
Bentonite	26	Lie	25, 34
Bourbes	22	Macération carbonique	16
Brut	32	Malolactique	35
Casse brune	8, 42	Marc	13
Casse ferrique	42	Moût	21
Chaptalisation	15	Ouiller	39
Clarification	36	Passeriller, passerillage	8
Collage, coller	40	Rafle	10
Débourber, débourage	22	Remuage	31
Dégorgement	31	Soufre, soufrer	17, 35, 40
Demi-sec	32	Soutirer, soutirage	22, 37
Densimètre	15	Sulfiter, sulfitage	17, 40
Dioxyde de carbone	15	Tanins	11
Drosophiles	11	Vin de goutte, de presse	13
Égrapper	10	Vin de paille	8
Élever, élevage	34, 36	Vin gris	22
Érafler, éraflage	10	Vinification	10
Fouler, foulage	11	Vinifier	5
Graisse	41	Viticole, viticulteur	
Levain	19	viticulture	6
Levures	15, 18		

Pour plus d'informations sur la vinification et l'embouteillage, consultez : *Vinifications & fermentations biologiques* et *Conservation, traitements, embouteillage et champagnisation artisanale* de Max Légise, Le Courrier du Livre (diffusion Utovie).

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé :  
n'oubliez pas de consommer avec modération.

## AVANT-PROPOS : faire votre vin, pourquoi ?

*Pour occuper agréablement, de manière intéressante et variée, vos moments de loisirs. Ainsi vous pourrez profiter des derniers beaux jours d'automne pour faire des vendanges prometteuses, puis vous passerez les longs mois d'hiver, bien au chaud, à suivre attentivement l'évolution du fruit de vos efforts et de vos espoirs. Vous vous rendrez compte alors que vous vous êtes lancé dans une aventure passionnante, pleine de découvertes et de rebondissements. Et quelle satisfaction, lorsque vous réussirez à obtenir, avec l'expérience, un beau et bon vin, tel que vous le vouliez, et apprécié de tous !*

*Pour mieux connaître la vigne, le vin et ses techniques, les métiers de vigne-*

*ron et d'œnologue, mieux comprendre les difficultés d'élaboration d'un grand vin et finalement mieux apprécier les bons vins de France. Vous saurez enfin comment se fait un rouge, un rosé ou un blanc, comment s'obtient un vin sec, un vin mœlleux ou un mousseux. Vous pourrez parler du vin en société, car vous, vous en aurez une vraie connaissance.*

*Pour le plaisir de créer quelque chose d'original : un vin entièrement conçu et réalisé par vous seul, et que vous serez fier d'offrir à vos amis. Un grand vin a souvent été comparé à un tableau de maître. Vous ne savez peut-être pas peindre, alors faites « votre » vin, avec vos goûts, vos talents, et vous aurez produit une œuvre personnelle. En effet, vous*

*découvrirez rapidement que vous pouvez faire du vin plus ou moins sucré, moins acide ou plus riche en alcool. C'est vous qui choisissez ! Ajoutez la note*

*de couleur qui vous convient... et le tanin !... et les bulles ! Vous pouvez jouer sur plusieurs tableaux, mais attention... c'est tout un art.*

## Introduction

Faire du vin, c'est facile. Faire du bon vin, c'est déjà plus difficile. Pourtant, c'est le but que vous devez vous fixer dès le départ, et que vous devrez toujours avoir présent à l'esprit. Même en petite quantité (5 à 10 litres), même avec du matériel et des procédés assez simples, même dans le Nord de la France, il est possible d'obtenir un vin vraiment bon à boire.

Cependant sachez qu'avec un mauvais cépage (voir le livre *Cultivez votre vigne \**), vous ne pourrez jamais faire du bon vin, et qu'avec un bon cépage de cuve, vous pouvez aussi tout rater. Si vous débutez par un échec, c'est que vous n'avez pas

fait tout ce qu'il fallait. Ne vous découragez surtout pas, essayez de trouver votre erreur, et ne la refaites pas l'année suivante.

Ce petit livre présente justement toutes les connaissances, techniques et bases qu'un amateur doit bien posséder pour réussir son vin, depuis les vendanges jusqu'à la mise en bouteilles. Il est divisé en trois grandes parties, correspondant aux trois conditions essentielles pour réaliser un vin de qualité :

- I. Avoir du bon raisin
- II. Utiliser de bonnes techniques
- III. Bien s'occuper de son vin.

## AVOIR DU BON RAISIN

Du bon raisin pour faire du vin, c'est d'abord du raisin issu d'un bon cépage, c'est-à-dire d'une variété de vigne reconnue pour la qualité des vins qu'elle donne. C'est ensuite du raisin qui a atteint le degré de maturité optimal pour le type de vin que l'on souhaite faire. C'est enfin du raisin parfaitement sain, exempt de grains pourris ou abîmés.

Ce raisin, si c'est vous qui l'avez produit dans votre jardin, vous devez le récolter au bon moment. Mais peut-être avez-vous réussi à vous en procurer autrement. Dans un cas comme dans l'autre, vous allez devoir le préparer un peu avant de le « vinifier » \*, c'est-à-dire le transformer en vin.

## Vendanger au bon moment

Pour récolter votre raisin, vous aurez besoin d'un sécateur et de récipients : des cageots dans lesquels vous ne mettrez qu'une couche de grappes de raisin, conviennent parfaitement.

*Mais quand vendanger ?*  
Plusieurs raisons peuvent vous y conduire :

— s'il se met à geler, vous devrez sans doute récolter en catastrophe ;

— si la pourriture grise gagne rapidement votre raisin, ce sera pareil ;

— évitez de récolter du raisin mouillé ; l'idéal est de vendanger pendant une période de beau temps ;

---

\* Les mots « entre guillemets » renvoient à l'index page 2, qui lui renvoie aux pages où les notions sont expliquées.

— récoltez du raisin mûr, et même très mûr si c'est pour faire du vin rouge ou du vin blanc sucré ;

— choisissez un week-end ou toute autre période pendant laquelle vous aurez suffisamment de temps libre pour vous en occuper.

*Comment apprécier l'état de maturité du raisin ?* La méthode la plus simple est d'y goûter régulièrement, et d'essayer d'évaluer l'intensité du goût sucré et celle du goût acide. Ce n'est pas très facile, et c'est l'expérience qui vous guidera. Une meilleure méthode consiste à prélever un échantillon, à

en extraire le jus, et à y plonger un densimètre pour connaître la richesse en sucre et le degré d'alcool probable (voir formule page 15). Par exemple, si vous obtenez 8,5 % vol. avec du Chasselas dans le Nord de la France, ce sera bien. L'idéal serait de doser également l'acidité, mais là, c'est nettement plus compliqué.

En région peu propice à la culture de la vigne, dites-vous bien qu'il faudra attendre le plus tard possible, en espérant une belle arrière-saison. Vous vendangerez alors dans la seconde quinzaine d'octobre, voire au début du mois de novembre.

## Du raisin sans cultiver de vigne

Ce n'est pas impossible. Par exemple, si : vous habitez près d'une région « viticole », c'est-à-dire une région où se pratique la culture de la vigne (la « viticulture »), et que vous connaissez quelques « viticulteurs » dont vous êtes

client ou même ami, expliquez-leur ce que vous voulez faire, et peut-être vous donneront-ils un peu de raisin. Ils comprendront bien que vous n'êtes pas un concurrent, et seront sans doute ravis de voir que vous vous intéressez à leur mé-

tier. De plus, ils vous donneront sûrement de précieux conseils.

Ainsi, certaines années, il est possible de cueillir, après le passage des professionnels, du raisin excédentaire ou, plus souvent, du raisin de moindre qualité (plus tardif ou légèrement pourri) que vous, vous aurez le temps de trier... et qui fera donc votre bonheur... avec l'accord du propriétaire, bien entendu !

Vous pouvez aussi acheter du raisin. Mais ne le payez pas trop cher ! Contactez votre marchand habituel de fruits et légumes, demandez-lui du raisin légèrement

abîmé, à prix réduit, il vous en trouvera sûrement dix ou vingt kilos. L'investissement restera raisonnable. Dans les supermarchés, on trouve parfois aussi du raisin un peu avancé à très bon prix. Bien qu'il s'agisse de cépages de table, sachez qu'ils permettent de faire des vins très corrects ; d'ailleurs le Chasselas, variété si facile à trouver, donne des vins réputés en Alsace, en Savoie et en Suisse. Le Muscat de Hambourg permet d'obtenir un vin très parfumé, particulièrement bon en mousseux.

## Bien préparer le raisin

Votre raisin n'est sans doute pas parfait. Comme vous avez le temps, vous allez pouvoir l'améliorer un peu, avant la vinification. Deux défauts principaux peuvent se rencontrer :

— le raisin est légèrement pourri ;

— il n'est pas assez mûr.  
Pour corriger ces défauts, c'est assez facile.

### *Le tri des vendanges*

Armez-vous de patience et... d'une paire de ciseaux, et éliminez tous les grains

pourris, ainsi que tout grain vert et dur que vous rencontrez. Vous perdrez peut-être un quart de votre récolte, mais votre vin y gagnera beaucoup en qualité.

Cette opération, pourtant si simple, est essentielle. Si vous ne la faites pas, non seulement votre vin a de fortes chances d'être moins bon, car plus acide et avec un petit goût gênant, mais surtout vous risquez carrément de tout perdre, car un grave accident se produit fréquemment dans les vins de vendanges pourries : la « casse brune » (le vin prend une couleur marron). De plus, votre vin s'éclaircira difficilement, et vous devrez alors le « coller » (voir p. 40), ce qui vous obligera à davantage de manipulations et risquera fort de faire perdre à votre vin une partie de son arôme.

### **Le « passerillage »**

On appelle ainsi des méthodes qui permettent au raisin

de mûrir encore, après la récolte. Pour cela, il faut qu'il soit en parfait état, non pourri et sans grain éclaté.

Vous pouvez, comme dans le Jura, l'étaler sur de la *paille* (c'est ce qui donne les célèbres « vins de paille »), ou le suspendre à des fils de fer, à l'abri, pendant plusieurs semaines.

Vous pouvez aussi l'exposer au *soleil*, derrière une vitre ou un plastique transparent ; mais attention ! il faut que le raisin soit bien aéré, sinon il s'abîmera rapidement.

La méthode la plus rapide et la plus efficace, consiste à le placer à une température d'environ 40°, en utilisant une source de *chaleur artificielle*, pendant un jour ou deux seulement. Le raisin perd alors de l'eau, les sucres se concentrent et surtout une partie de l'acidité disparaît. Le vin obtenu sera donc plus riche en alcool et moins acide. Cette technique est particulièrement

intéressante pour obtenir de bons vins blancs doux. Si vous l'utilisez avec du raisin noir, sachez que le jus sera légèrement coloré.

Avec quelque ingéniosité, vous devez arriver à obtenir cette chaleur, en utilisant par

exemple votre chaudière, un radiateur, ou une vieille couveuse (dont la température de fonctionnement est idéale), etc., et des matériaux isolants (laine de verre, polystyrène expansé...).