

AIGNAN – Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la vinification du Saint Mont rouge

Sans jamais avoir osé le demander !...



AIGNAN – Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur la vinification du Saint Mont rouge

Curieux de savoir comment était vinifié le vin de saint Mont rouge, nous avons rencontré Alain Desbriand, responsable des chais d'Aignan, de Sabazan et de Saint-Gô qui nous a donné des explications détaillées le 8 mars 2016. Avouons-le, nous avons été impressionné par la minutie et la précision des diverses opérations et nous le remercions vivement de sa patience.

Un autre entretien aura lieu sur la vinification des vins de Saint Mont blancs.

Alain Desbriand travaille à la Cave d'Aignan depuis 28 ans. Outre la vinification, il gère la logistique : il prévoit le transfert vers telle ou telle cuve, il établit un calendrier des apports de raisin etc.. Toutes les parcelles sont répertoriées et chaque vigneron a un cahier de production avec engagement d'apport par catégorie et appellation.

Pendant la période actuelle de l'hiver

Les techniciens visitent les vigneron pour le compte d'une commission de vignoble qui indique les besoins. De ces besoins exprimés découlent des consignes de production. Les techniciens assurent ensuite un suivi hebdomadaire du vignoble et établissent un programme de travail en fonction de la météo, des menaces de mildiou etc. Techniciens et vigneron coopèrent pour faire face aux maladies et aux autres difficultés.

En juillet-août

Une commission de techniciens et de vigneron visite les parcelles pour déterminer si la production programmée est assurée : elle évalue le rendement à attendre, l'état sanitaire, la surface foliaire etc. Et elle classe le raisin en 3 catégories. Ce classement est très important : le calendrier des vendanges en découle. On fait des prélèvements de baies pour effectuer des contrôles de maturité et des analyses des sucres et de l'acidité. Et, quand on croit le raisin mûr, on vérifie à l'œil et en le goûtant. Puis on fixe la date de la récolte. À noter que l'évolution est différente pour chaque cépage et en fonction de la composition du sol. Les sables sont plus précoces que les argiles et les bouldiers (1).

Pendant cette période pré-vendanges, des réunions et des analyses ont lieu 2 fois par semaine. Si les conditions sont remplies, on récolte. De longues journées commencent : cela peut aller de 6 à 22 heures pendant cinq semaines environ

Les cuves ont été préparées à l'avance. Elles sont assignées à un cépage et, souvent, à telle ou telle parcelle, comme pour les Châteaux Saint-Gô, Bascou et Larroque.

Déroulement des opérations de vinification

Une fois livré, le raisin est foulé et égrappé (on retire les rafles), encuvé dans les cuves de macération où l'on pratique les opérations de remontage, délestage ou pigeage, tout en lançant la fermentation alcoolique.

Le remontage

On pompe le jus en bas de la cuve et on le réintroduit en haut de la cuve par-dessus le « chapeau » de marc pour qu'il le traverse : c'est le remontage. L'une ou l'autre opération est faite tous les jours.

Le délestage :

On vide le jus d'une cuve dans une autre cuve vide. Le chapeau de marc qui flottait tombe au fond de la cuve. On réintègre ensuite le jus par le haut pour bien arroser et noyer le chapeau de marc. On optimise ainsi l'extraction des substances contenues dans le chapeau de marc.

Le pigeage

C'est une autre technique, qui est réservée à des cuvées particulières. Une sorte de piston écrase le chapeau en le descendant dans la cuve.

Ces opérations durent plusieurs jours et, chaque jour, on déguste et on analyse le jus pour savoir si l'on arrête ou si l'on poursuit l'homogénéisation qui permet l'extraction.

Le décuverage se fait en fonction des analyses, en général au bout de 2 ou 3 semaines. On extrait « le vin de goutte », obtenu par gravité et « le vin de presse », obtenu en pressurant le marc. Ce dernier est plus difficile à clarifier. Les deux sont séparés et vinifiés séparément. Ils seront mariés plus tard selon différents assemblages.

Le séjour en cuve permet la décantation du vin, qui laisse la lie dans le fond. On le soutire alors . On passe ensuite à la fermentation malolactique, pendant laquelle l'acide malique se dégrade naturellement en acide lactique sous l'action de bactéries. Les vins rouges sont alors moins acides, plus « ronds » et moins citronnés.

Élevage et soutirage

Suit un autre soutirage, puis l'élevage proprement dit, en cuve ou une partie en cuve et une partie en en fûts de chêne. Et, tous les 3 mois, nouveau soutirage, puis remise en fûts après analyse. À noter que d'autres vins restent en cuve pendant l'élevage, mais avec les mêmes analyses à chaque fois qu'on les soutire.

Assemblage

Enfin, c'est la dégustation pour effectuer les assemblages par catégorie. Une opération collégiale qui réunit régulièrement les acteurs du vin rouge de Saint Mont.

Calendrier memento des opérations

Septembre : vendanges puis vinification jusqu'en décembre. Ensuite, de janvier à décembre : élevage. L'année suivante : préparation des assemblages.

(1) Terre sablo-argileuse acide.



Analyse d'une dose de vin



lecture des résultats



Dégustation



Dégustation