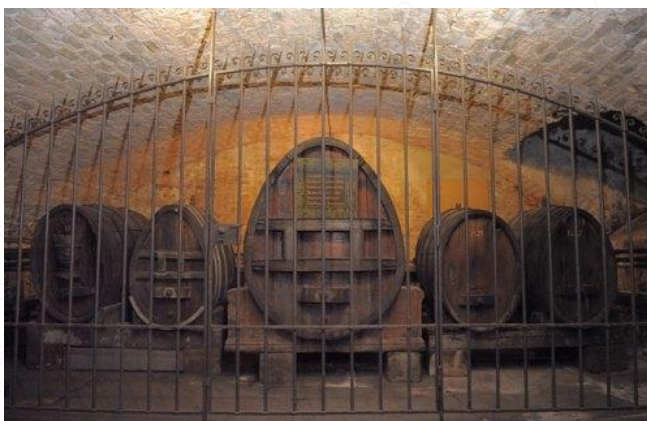


L'élevage

Le plus vieux vin du monde, datant de 1472, a été transvasé , dans la cave historique des Hospices de Strasbourg.



C'est seulement la troisième fois que cela se produit après 1472 et 1718.



Un foudre de 1 600 hectolitres

Après les vendanges, le vigneron et ses équipes en cave prennent encore toute une série de décisions cruciales pour la qualité de leur vin. Parmi elles le choix du contenant pour élever le vin une fois les fermentations terminées.

En effet dans la plupart des cas une fois la deuxième fermentation réalisée on soutire le vin : on le sort de sa cuve de fermentation pour le mettre dans un autre contenant, où il poursuivra son élevage.

Il existe beaucoup de types de contenants mais les plus populaires sont sans doute les cuves et les fûts.



Les cuves

Les cuves sont de contenance et principalement en inox, béton, résine.

Les plus grosses capacités atteignent une contenance d'un million deux cent, mais elles ne sont qu'anecdotiques heureusement car leur dimension collerait mal avec la place dans la cuverie de la plupart des domaines viticoles !



Les contenants en bois

Inventé par les Gaulois, les tonneaux, qu'on nomme « fûts » ou « pièces » en Bourgogne, « barriques » en Bordelais, sont utilisés aujourd'hui pour élever les vins. Sans connaître scientifiquement la deuxième fermentation, dite « malolactique » (passage de l'acide malique en acide lactique), les moines cisterciens faisaient « faire leurs Pâques » aux vins avant de les boire ou de les vendre.

Fût bourguignon (à gauche) et **barrique bordelaise**, (à droite).
Les capacités de 228 litres pour le fût d'origine bourguignonne,
et 225 litres pour la barrique d'origine bordelaise.



Il y a deux avantages principaux à utiliser
des fûts en bois de chêne.

Le premier est la micro-oxygénation.

Le deuxième, c'est l'échange qui va se produire au niveau
olfactif et gustatif avec le vin.

La plupart des arômes tertiaires du vin se développent au
contact prolongé avec le bois : odeurs et goûts de vanille,
de cannelle, de noisette, de pain grillé etc...

Ces arômes dépendent du type et de l'origine du bois,
ainsi que de la manière dont il a été chauffé
pour fabriquer le fût.

Choisir une provenance et une tonnellerie plutôt qu'une
autre n'est donc pas une décision
neutre pour le vigneron.

Le demi-muid

Parmi les nombreux synonymes de tonneau , muid, du latin modius qui signifie mesure principale, est une ancienne mesure de futaie et de capacité variant selon les provinces.

Vers 1590, 1 muid pour le vin équivalait à 200 pintes de Saint Denis ou 300 pintes de Paris soit presque 280 litres.

Aujourd'hui, le muid n'est plus utilisé. Il est remplacé par le demi-muid, très répandu en Europe et dans le monde entier.

Il contient entre 500 à 650 litres.

Un demi muid de 500 litres



Un foudre tronconique



Autres contenants...

La Cuve œuf béton



Du fait de sa forme ovoïde, la suspension naturelle des lies est favorisée grâce aux mouvements créés.

Aucun bâtonnage (action de remettre les lies en suspension dans une cuve ou une barrique) ou brassage n'est nécessaire.

Un gain de temps important en cave et un effet positif sur le vin.

En effet, d'après les premiers essais comparatifs menés sur ces cuves par rapport à une barrique, les vins apparaissent beaucoup plus gras en bouche et beaucoup plus fruités.

Les Amphores



La terre cuite permet en effet de ne pas altérer le goût du raisin et donc du vin.

On a un contenant qui va être beaucoup plus neutre d'un point de vue aromatique si on compare à une barrique qui va vous donner un vieillissement avec la délivrance de tanins de chêne, c'est à dire donner un petit goût de bois.

Avec les amphores, on va plutôt avoir une intégrité du fruit du raisin.

