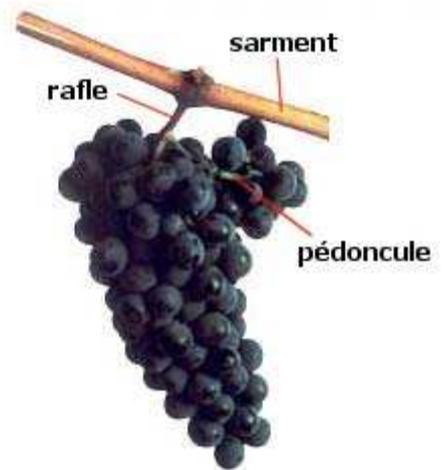


Composition du grain de raisin



La grappe de raisin est formée par :

- ◆ La rafle
- ◆ Les grains

- La rafle se compose :

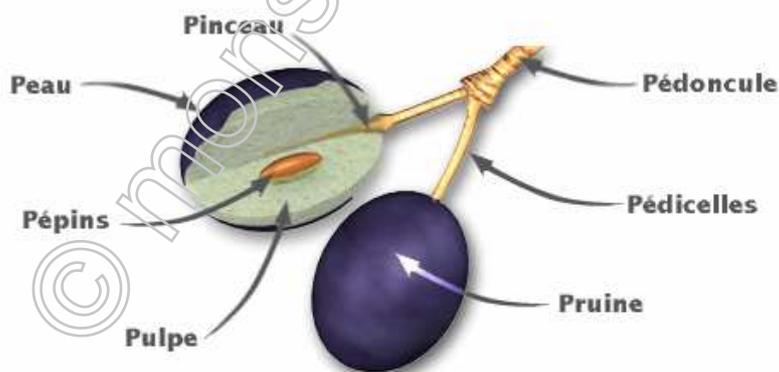
D'un axe central ; le **pédoncule**, sur lequel se rattachent les **pédicelles**, qui supportent le grain de raisin.

La rafle peut se résumer à l'ensemble des « branches » d'une grappe de raisin.

- Le grain se compose :

De la **pellicule**, en d'autres mots, *la peau du grain*, recouverte par une matière cireuse : la **pruine**.

La **pulpe**, gorgée de jus, forme l'intérieur du grain qui renferme également les **pépins**.



Chaque élément qui compose le grain de raisin renferme des substances **indispensables** et **complémentaires** pour la fabrication du vin. Elles sont synthétisées dans le tableau suivant :

| <u>Partie</u> | <u>Composition</u> | <u>Rôle dans la vinification</u> |
|---------------|---|---|
| La rafle | Eau, tanin, acides | Apporte l'acidité et l'astringence (tanins) nécessaires à l'équilibre du vin. |
| La pellicule | matières colorantes, vitamines (B.C.P) | Donne la couleur au vin |
| La pruine | Réserve de ferments | Les levures sont les responsables de la fermentation alcoolique |
| La pulpe | Eau, sucre, acides | L'eau est le constituant principal du vin et le sucre sera transformé en alcool par les levures |
| Les pépins | Matières oléagineuses (huile) | La matière grasse piège les parfums et les arômes, elle est importante pour que le vin conserve son goût et son parfum. |



© monsieur gaudy

Cycle végétatif de la vigne

Afin d'obtenir un vin de la meilleure qualité qui soit, il est impératif d'apporter à la vigne les plus grands soins, tout au long de l'année.

Le vin est une matière vivante, il peut être atteint de maladie, mûrir, vieillir ou mourir, comme tout être vivant.

Il est donc facile de déduire que plus la qualité du raisin est élevée, meilleure sera la « vie » du vin dont il sera issu.

Voici quelques termes techniques concernant le cycle végétatif de la vigne, qui vont nous permettre de mieux appréhender le tableau page suivante...

Repos hivernal : La vigne est inactive, elle hiberne ; on en profite pour la tailler, afin d'optimiser son rendement.

--

Débourrement : en s'écartant, les écailles des bourgeons laissent apparaître la « bourre », sorte de duvet cotonneux, dont la vigne se débarrasse.

--

Floraison : Les fleurs apparaissent, une par bouton. Leur pollen est transporté par le vent et les insectes, d'une fleur à l'autre, qui est à son tour, fécondée.

--

Nouaison : Formation de « nœuds » ; chacune des fleurs fécondées donne naissance à un minuscule grain de raisin.

--

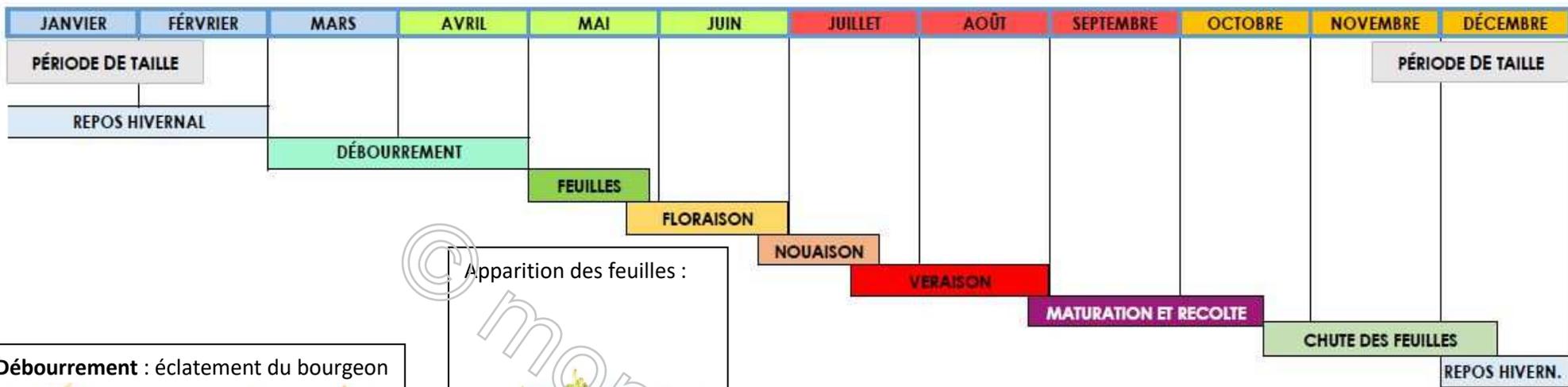
Véraison : Les grains commencent à mûrir, et prennent leur couleur.

--

Maturité : Les grains ont acquis leur couleur définitive, et commencent se gorger d'eau et à s'enrichir en sucre

--

Surmaturité : Elle est recherchée pour obtenir des vins doux et liquoreux, type Sauternes.



Débourrement : éclatement du bourgeon



Apparition des feuilles :



Nouaison : Formation de minuscules grains de raisin



Véraison : les grains changent de couleur



La floraison

Toutes ces étapes finalisées, le raisin arrive à maturité, et l'on peut commencer à le récolter.

Le processus de récolte du raisin s'appelle les **vendanges**. Elles ont lieu de **fin août** à **mi-octobre** (pour les vendanges les plus tardives).

La date limite de début des vendanges est fixée officiellement par arrêté préfectoral.

Cela s'appelle le **ban** des vendanges.

Cette date est déterminée lorsque le raisin contient suffisamment de sucre naturel. Elle peut varier en fonction de divers facteurs, comme les conditions climatiques, le cépage ou le type de vin recherché...



Copyright D. Blancard (INRA)

Certains facteurs imposent de récolter le raisin avant ou après maturité, selon que l'on recherche plus de fraîcheur et d'acidité naturelle (vendanges précoces ou hâtives), ou plus de rondeur ou de sucre naturel (vendanges tardives). On attendra aussi, dans certaines régions, l'apparition de la « pourriture noble » (*Botrytis Cynerea*), champignon qui se développe à la surface du grain, et qui creuse de microscopiques trous à la surface du raisin. Par ces trous, et en combinaison avec la chaleur du soleil, l'eau contenue dans le grain s'évapore, ce qui a pour conséquence d'augmenter fortement la teneur en sucre dans le raisin, en vue de produire des vins liquoreux (Bordeaux, Bergerac, Loire, Alsace,...).

Période cruciale mais éreintante, les vendanges marquent l'aboutissement de toute une année de surveillance et de soins attentifs prodigués à la vigne.

La fin des vendanges est marquée dans toutes les régions par un repas festif, qui peut s'appeler *Gerbaude*, *Paulée*, *Revole*, *Cochelet* ou tout un tas d'autres noms, en fonction de la région où il est célébré...

