

Nos vins : de la technique et beaucoup de passion

Élaboration des vins blancs Côtes de Duras

Généralement, c'est avec la récolte des cépages Sauvignon que commence la vendange, puis sont ramassés les cépages Muscadelle et Sémillon.

Selon la vinification choisie on commence par l'éraflage ou directement par le pressurage sans foulage, ni macération pelliculaire.

L'éraflage ou égrappage : séparation des grains de raisin de la rafle (partie ligneuse du raisin).



Le foulage : Éclatement des baies pour en libérer la pulpe et le jus. Favorise l'extraction des composés nobles du raisin.



La macération pelliculaire : Active les précurseurs aromatiques notamment pour le cépage sauvignon. Elle dure un à deux jours à froid pour ne pas déclencher la fermentation.



Le pressurage : Séparation par pression douce du jus des raisins de leur peau.



Le débourbage : Consiste à éliminer par décantation à froid les fragments de pellicules contenus dans le jus fraîchement pressé.



Fermentation alcoolique : c'est la transformation des sucres en alcool sous l'action des levures présentes naturellement sur la peau du raisin. Pour les vins blancs l'ajout de levures sélectionnées peut être nécessaire.

- La température : Une température maintenue entre 15 et 18°C permet une bonne conservation des arômes. Des températures plus basses favorisent les arômes.
- La durée : la fermentation des vins blancs est plus lente que celle des vins rouges (jusqu'à un mois). La maîtrise des températures permet d'agir sur la durée. Si l'on désire un vin sec, on laisse la fermentation s'accomplir jusqu'à ce que tous les sucres soient transformés en alcool.

Assemblage : c'est le mélange des vins issus de cépages, de cuves et parcelles différentes et complémentaires. Il donne des vins plus complexes, plus riches et plus aromatiques.



Elevage : Il se fait en cuve ou en barriques. Il est indispensable et rend le vin plus limpide et plus stable, il développe les arômes et la complexité du vin.



Mise en bouteille

Élaboration des vins rouges Côtes de Duras

Récolte : le cépage Merlot est vendangé en premier suivi des cépages Cabernet Franc et du Cabernet Sauvignon

L'éraflage ou égrappage : séparation des grains de raisin de la rafle. En éliminant les rafles on évite la présence de tanins herbacés.



Le foulage : Éclatement des baies pour en libérer la pulpe et le jus. Favorise l'extraction des composés du raisin.



Macération pré-fermentaire : La macération du jus avec la peau et les pépins des raisins donne la couleur au vin. Se fait en cuve et dure de 2 à 10 jours.



Macération et Fermentation alcoolique : La macération et la fermentation alcoolique se font généralement en même temps. La fermentation alcoolique c'est la transformation des sucres en alcool sous l'action des levures présentes naturellement sur la peau du raisin.

- **Températures** : Les basses températures (moins de 25°C) sont utilisées pour des vins à boire jeunes (plus fruités). Pour des vins de garde, une température plus élevée (jusqu'à 28 à 30°C) permet d'extraire les tanins et la couleur.

- **Durée** : De quelques jours pour des vins légers à plusieurs semaines (10 à 30 jours) pour des vins plus « charpentés » (vins de garde).



Écoulage : Séparation des parties solides (marc) et liquides ; la récupération du vin qui s'écoule est nommé : « jus de goutte ».



Pressurage : C'est le pressurage des parties solides (marc) restées dans la cuve après l'écoulage.



Fermentation malolactique : Elle transforme l'acide malique contenu dans le jus du raisin en acide lactique. Elle désacidifie le vin, le rend plus souple et plus stable.



Assemblage : C'est le mélange des vins issus de cépages, de cuves et parcelles différentes et complémentaires. Il donne des vins plus complexes, plus riches et plus aromatiques.



Élevage : Il se fait en cuve ou en barriques. Il est indispensable et rend le vin plus limpide et plus stable, il développe les arômes et la complexité du vin.



Mise en bouteille

Élaboration des vins rosés Côtes de Duras

Pour la majeure partie des rosés la vinification commence comme celle des vins rouges :

L'éraflage ou égrappage : séparation des grains de raisin de la rafle. En éliminant les rafles on évite la présence de tanins herbacés.



Le foulage : Éclatement des baies pour en libérer la pulpe et le jus. Favorise l'extraction des composés du raisin.



Macération pré-fermentaire : La macération est plus courte. Lorsque la couleur souhaitée est obtenue la macération est stoppée en séparant le jus du raisin des parties solides (pépins, peau etc.). C'est ce l'on appelle « La saignée ». Le jus rosé obtenu par « saignée » est mis en fermentation comme un vin blanc.



Le débourage : Consiste à éliminer par décantation à froid les débris végétaux ou de terre contenu dans le jus fraîchement pressé.



Fermentation alcoolique : La fermentation alcoolique c'est la transformation des sucres en alcool sous l'action des levures présentes naturellement sur la peau du raisin ou des levures sélectionnées.

- La fermentation alcoolique se déroule ensuite à basse température (15°C). Ce jus est plus riche en tanins que le « rosé de presse ».



Elevage : Il se fait en cuve ou en barriques. Il est indispensable et rend le vin plus limpide et plus stable, il développe les arômes et la complexité du vin.



Mise en bouteille

Elaboration des vins blancs moelleux Côtes de Duras

Les vendanges se terminent, lorsque l'on récolte les Sémillon et Muscadelle.

Il arrive que cette vendange se déroule aux alentours de Noël.

Pendant de longues journées, la surmaturation due au soleil et la pourriture noble, conséquence du développement d'un champignon dans le grain de raisin (botrytis) permettent de ramasser des raisins où la concentration en sucre est très importante.

Après la vendange manuelle, on presse délicatement les raisins.

On débourbe le jus.

La fermentation dure plus de trois semaines à une température de 20°.

Lorsque l'équilibre alcool sucre est atteint, on mute le vin avec du soufre pour inhiber les levures.

C'est le sucre restant non fermenté qui donnera le caractère moelleux au vin.

Un élevage en fût est possible. Ces vins sont des vins de garde.