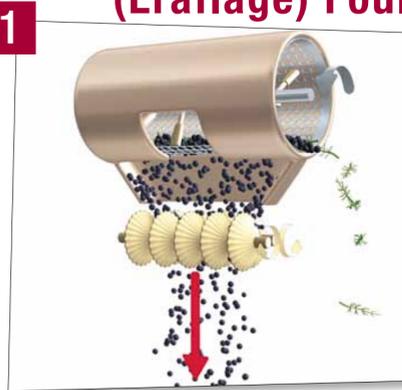


Vinification

du vin rouge de Bourgogne

1 Egrappage (Éraflage) Foulage



Séparation des baies de raisin et de la rafle (non systématique). Eclatement des baies et libération du jus.

Removing grapes berries from the stems (optional). Grape crushing and release of the juice.

2 Encuvage



Mise en cuve du jus et des parties solides (pellicule, pépins) pour le processus de macération.

► Couleur et tanins passent dans le jus

Vatting the juice and the solids (skin, seeds) for the maceration process.

► Colour and tannins pass into the juice

3 Pigeage Remontage



Le « chapeau de marc » (constitué par les parties solides) est enfoncé dans le moût (jus). Le moût est pompé et réintroduit par le haut en arrosant le « chapeau de marc ».

► Extraire couleur et tanins

The "cap" (consisting of solids) is punched down into the must (juice). The must is pumped over to the top of the tank, wetting the "cap."

► Extract colour and tannins

4 Fermentation alcoolique



Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires (*Saccharomyces cerevisiae*).

► Transformation du jus de raisin en vin

*Transformation of sugars from the must into alcohol, and aroma release by yeast fermentation (*Saccharomyces cerevisiae*).*

► Transformation of grape juice into wine

5 Ecoulage Décuvage



Le vin est écoulé par gravité (vin de goutte) dans une autre cuve ou des fûts. Le marc est récupéré afin d'être pressé.

The wine is devatted (free run juice) and transferred to tanks or barrels by gravity. The pomace is collected for pressing.

6 Pressurage



Une membrane gonflée presse le marc et le jus encore présent est récupéré : on obtient le vin de presse.

► « Sécher » le marc

An inflated bladder presses the pomace and the juice still present is recovered: resulting in press wine.

► "Dry" the pomace

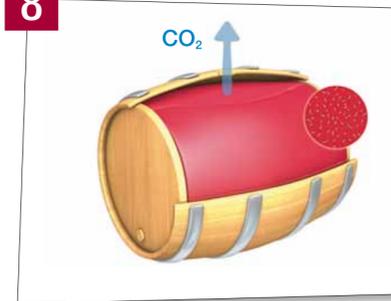
7 Assemblage Débourbage



Traditionnellement, le vin de goutte et le vin de presse sont assemblés avant l'élevage. Le vin est trouble. Les particules les plus lourdes se déposent au fond de la cuve. Le vin « clair » est mis en fûts et les bourbes sont éliminées.

Traditionally, free-run juice and press wine are assembled before maturing. The wine is cloudy. The heaviest particles deposit at the bottom of the tank. The "clear" wine is placed in barrels and the must deposit is removed.

8 Fermentation malolactique



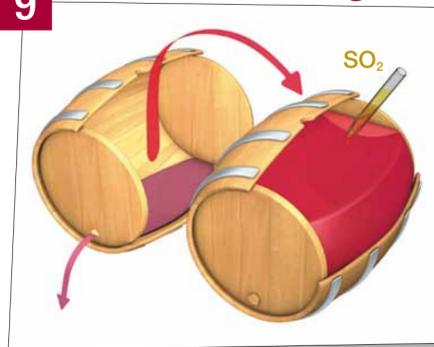
Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique, en acide lactique.

► Diminuer l'acidité du vin et le stabiliser naturellement

Microorganisms (lactic acid bacteria) transform malic acid into lactic acid.

► Decrease wine acidity and stabilize it naturally

9 Soutirage Sulfitage

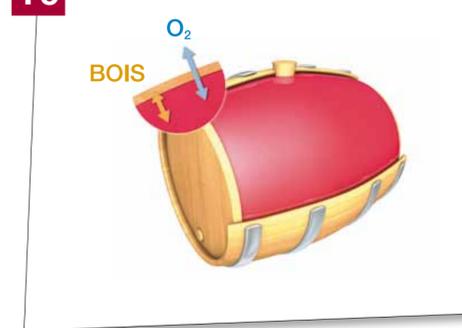


Etape non systématique. Le vin « clair » est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (cuve ou fût), les lies (dépôts au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées.

Le vin reste fragile, du soufre est ajouté de façon à le protéger.

Optional step. The "clear" wine is racked, i.e. moved from one container to another (tank or barrel), the lees (deposit at the bottom of the tank or barrel) are removed. The wine remains fragile, sulphur is added to protect it.

10 Elevage



Le vin est conservé en pièces (fûts de 228 litres) pour plusieurs mois. Des échanges se font à travers et avec le bois.

► Evolution structurale et aromatique

The wine is kept in casks (228 litre barrels) for several months. Exchanges with and through the wood take place.

► Structural and aromatic development

11 Soutirage Assemblage



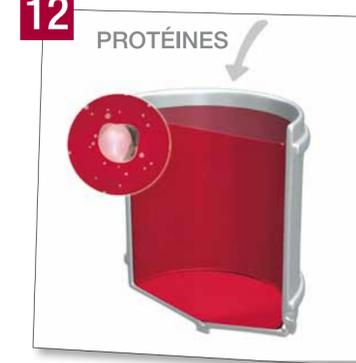
Le vin est soutiré en cuve et le soufre est réajusté si nécessaire. Le vin issu d'une même parcelle ou de plusieurs parcelles d'une même appellation, élevé dans des fûts différents, est assemblé.

► Préparer les cuvées à la mise en bouteilles

The wine is racked into a tank and its sulphur level is adjusted if necessary. Wine produced from the same plot or several plots in the same appellation, is blended.

► Prepare the wine for bottling

12 Collage



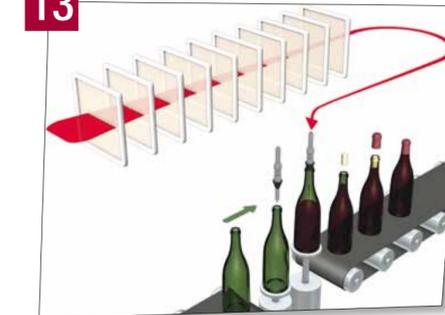
Ajout, si nécessaire, d'une colle protéique (type blancs d'œufs), minérale ou synthétique, qui va entraîner vers le fond les particules en suspension.

► Clarifier et stabiliser le vin

Add if necessary protein (such as egg whites), mineral, or synthetic fining agents which draw down suspended particles towards the bottom of the tank.

► Clarifying and stabilizing the wine

13 Filtration Mise en bouteilles



Le vin est parfois filtré pour le rendre limpide et brillant. Il est ensuite transféré dans une cuve pour être mis en bouteille à l'aide d'une « tireuse » et bouché par une « boucheuse ».

Wine is sometimes filtered to make it limpid and bright. It is then transferred into a tank to be bottled using a bottling machine and corked with a corking machine.

