

# De la vigne au vin



Photo CIVA



Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace - Service Documentation -  
Anne Freyder - 03.89.20.16.20 - [bibio@civa.fr](mailto:bibio@civa.fr) - 2007





La vigne est cultivée en Alsace depuis l'époque des Romains.







Même si les outils ont beaucoup évolué, les travaux de la vigne suivent le même calendrier

novembre	décembre	janvier	février	mars	avril	mai	juin	juillet	août	septembre	octobre
Chute des feuilles	Taille				Labour – entretien du sol	Traitement des vignes		rognage		vendanges	
			Liage et arcure des sarments		Palissage						

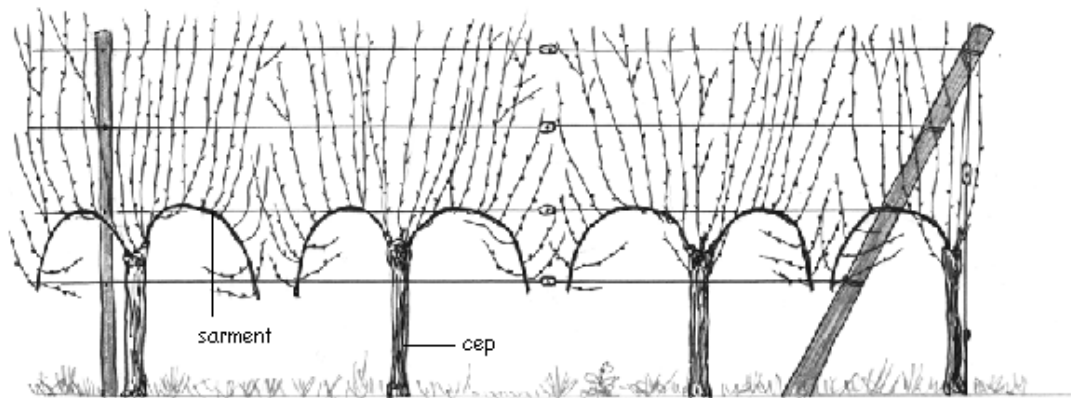
Et le cycle végétatif de la vigne n'a pas changé.

			
Hivers (la vigne se repose)	Bourgeon (oeil)	Débourbement (éclosion du bourgeon)	Fleur en bouton

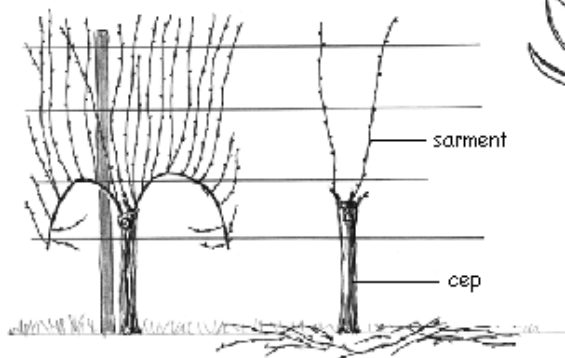
			
floraison	Nouaison (voici les petites baies de raisin)	Raisin en été	Véraison (maturation)

# Le travail de la vigne.

Tout au long de l'année, le vigneron travaille dans les vignes.



Pieds de vigne en décembre



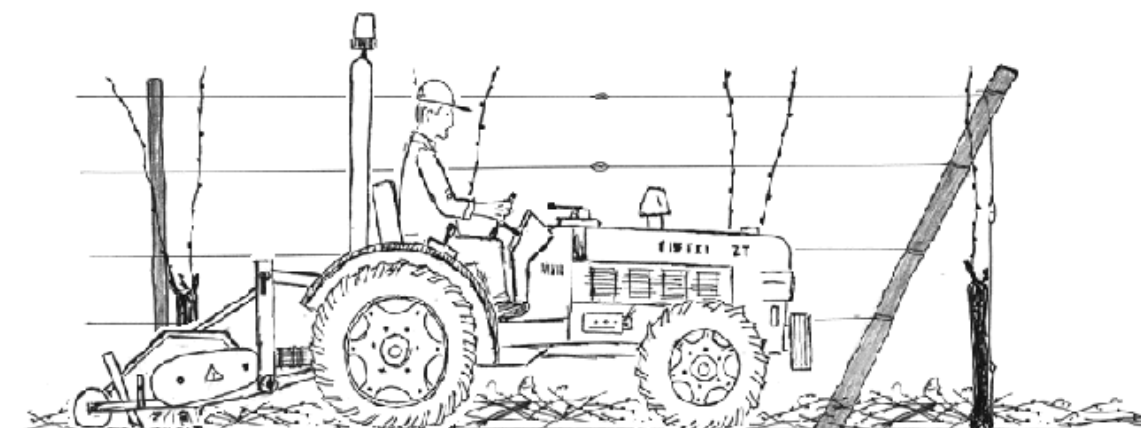
En Alsace on utilise principalement la taille Guyot double arcure .

Le viticulteur laisse sur chaque cep un, voire deux sarments.

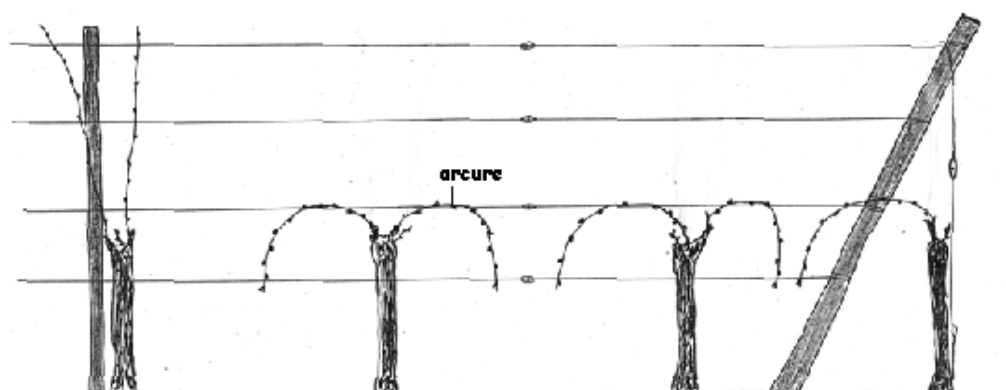
Taille (de décembre à mars)



**Broyage des sarments.**  
Une fois la taille finie, le tracteur écrase les sarments.



**Le liage et l'arcure des sarments  
mi-février**



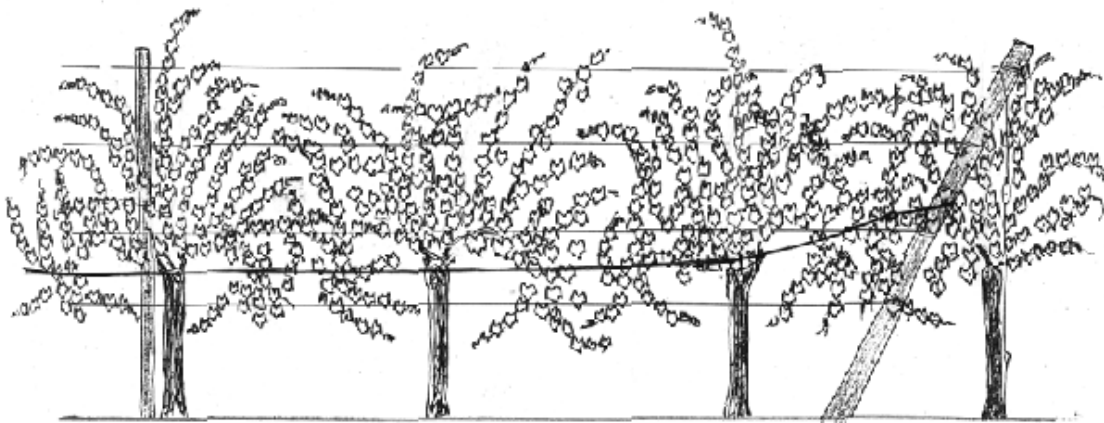
*Pour favoriser le développement des bourgeons sur l'ensemble des sarments.*



photo CIVIA



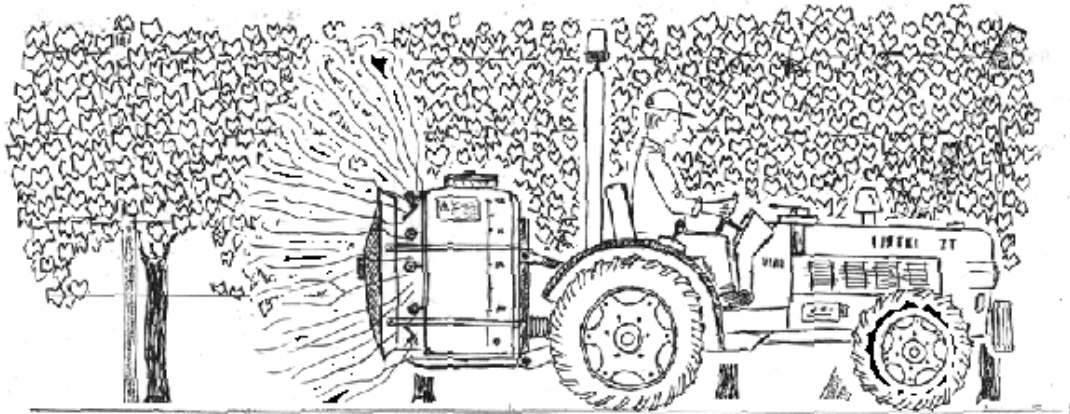
L'entretien du sol - Le labour (avril)



### Le palissage

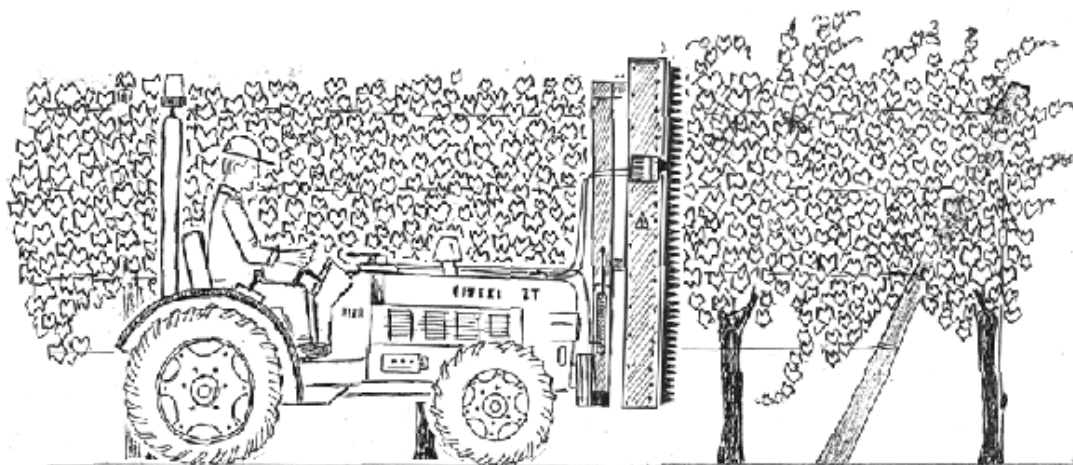
*La vigne étant une liane qui pousse beaucoup, le vigneron doit l'ordonner avec des fils pour que le feuillage soit aéré et que les raisins soient exposés au soleil.*





### Traitement des vignes (mai-juin)

*En cas de besoin le vigneron traite les vignes contre les maladies (minuscules champignons) et les parasites (insectes).*



### Le rognage (juillet-août)

*A l'aide d'un tracteur équipé de cisailles, le vigneron coupe le surplus de feuilles pour que les raisins restent au soleil.*

En automne, la vigne est enfin arrivée à maturité. Les baies ont pris des couleurs et des grandeurs différentes selon les espèces de raisins appelés **CEPAGES**.  
En Alsace, il y a 7 cépages principaux



Gewurztraminer



Muscat



Pinot Blanc



Pinot Gris



Pinot Noir

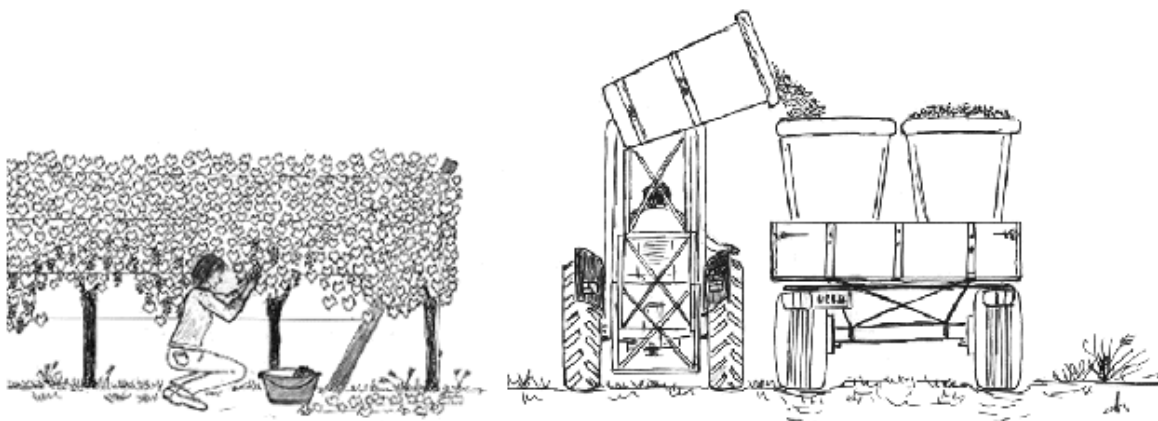


Riesling



Sylvaner

Il est temps de vendanger.



Les vendanges (septembre-octobre)

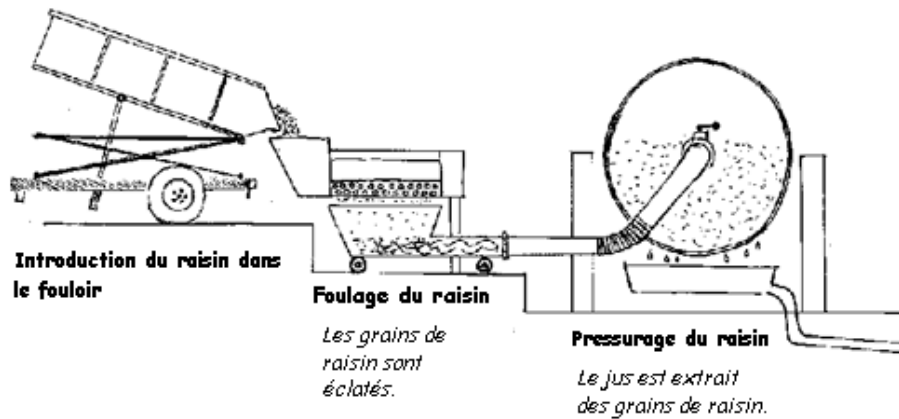


Norbert Hecht

# La vinification

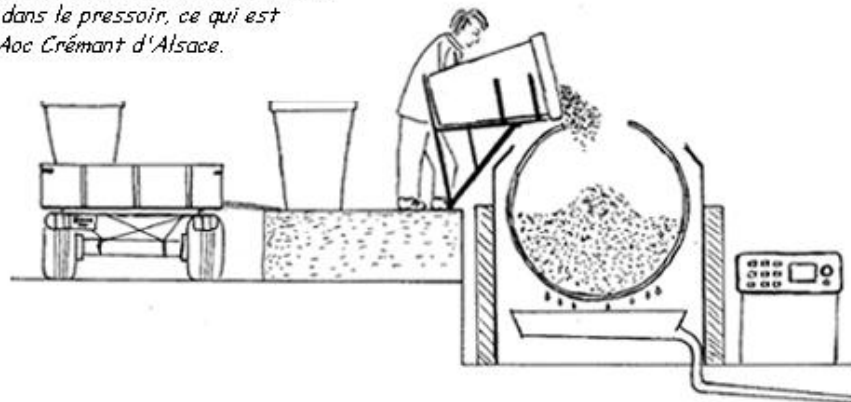
Une fois le raisin récolté, il faut qu'il subisse plusieurs opérations avant de devenir du vin. C'est ce que l'on appelle la vinification.

## Le pressurage avec vendange foulée



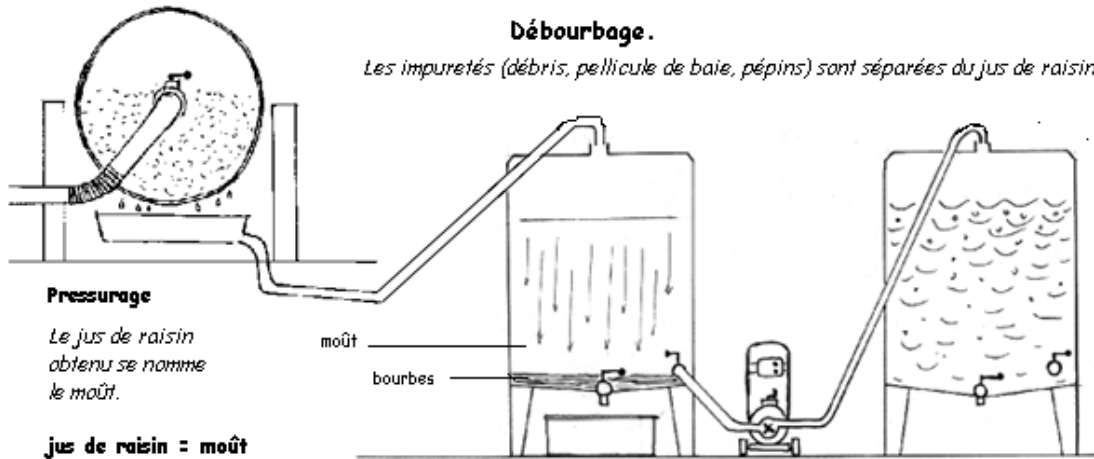
## Pressurage avec vendange entière

*Le raisin est versé directement dans le pressoir. Il arrive donc entier dans le pressoir, ce qui est obligatoire pour l'Aoc Crémant d'Alsace.*



Bernard Naegelen





**Débourbage.**

*Les impuretés (débris, pellicule de baie, pépins) sont séparées du jus de raisin*

**Pressurage**

*Le jus de raisin obtenu se nomme le moût.*

**jus de raisin = moût**

**Débourbage.**

*Le moût est laissé dans la cuve (12h-24h).  
Les impuretés (appelées bourbes) se déposent au fond.*

**Fermentation.**

*Le moût est ensuite pompé vers la cuve de fermentation.*



Norbert Hecht



Frantisek Zvardon

**Fermentation.**

**La fermentation alcoolique transforme le moût en vin.**



*Le moût contient du sucre.  
La fermentation alcoolique transforme en alcool le sucre contenu dans le moût.  
On obtient alors du vin.*

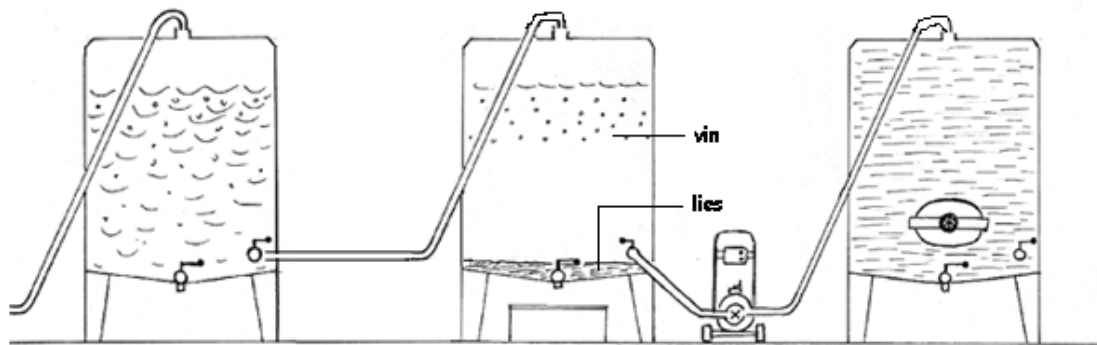
**Débourbage**

**Fermentation**

moût = jus de raisin sucré

vin = jus de raisin dont le sucre a été transformé en alcool par la fermentation

moût + fermentation alcoolique = vin



**Fermentation**

**Soutirage**

**Conservation.**

**Soutirage**

*Lorsqu'il a fini de fermenter, le vin est séparé des dernières impuretés (lies) et pompé vers la cuve de stockage (ou conservation).*



Christophe Dumoulin

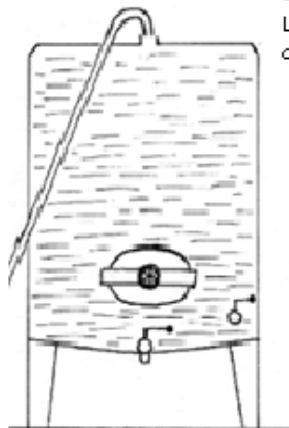


Norbert Hecht

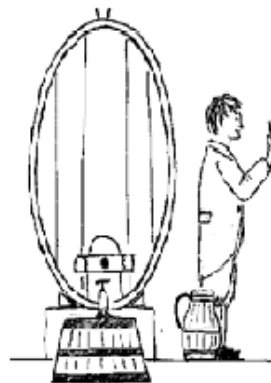
**La conservation ou l'élevage du vin.**

Le vin est conservé soit dans des cuves, soit dans des tonneaux en bois.

Le caviste surveille son évolution et le goûte régulièrement pour vérifier sa qualité. C'est pour cela que l'on parle de l'élevage du vin.

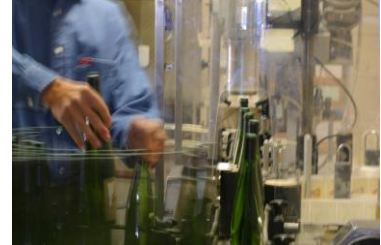
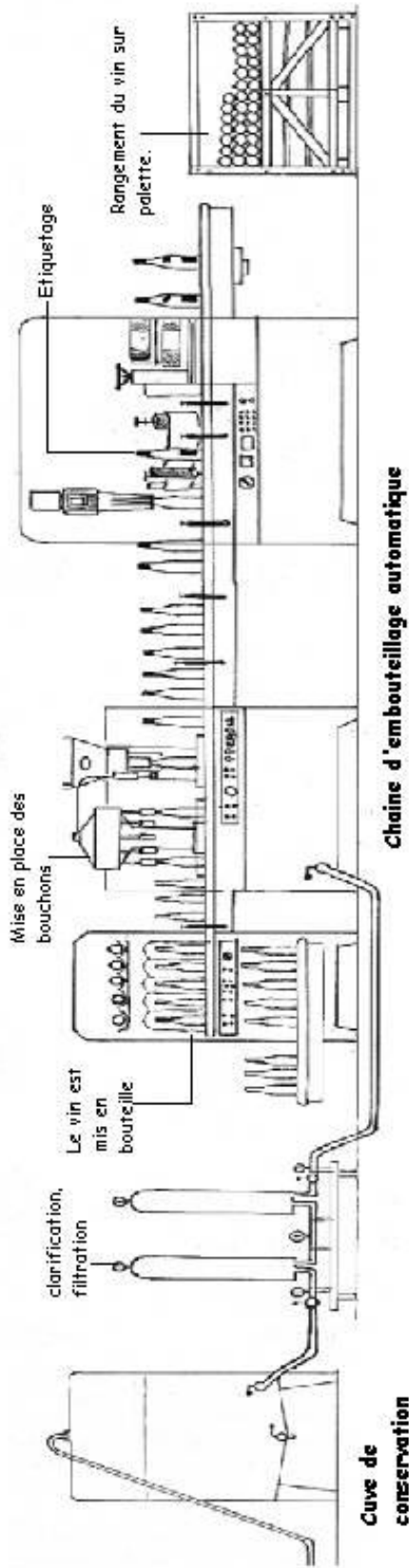


**Conservation en cuve**



**Conservation en tonneau (fût)**

# L'embouteillage



**L'embouteillage.**  
**Le vin est mis en bouteille.**



# La dégustation

Après une période de repos, le vin peut être enfin dégusté.



Vente et dégustation du vin.



Christophe Dumoulin

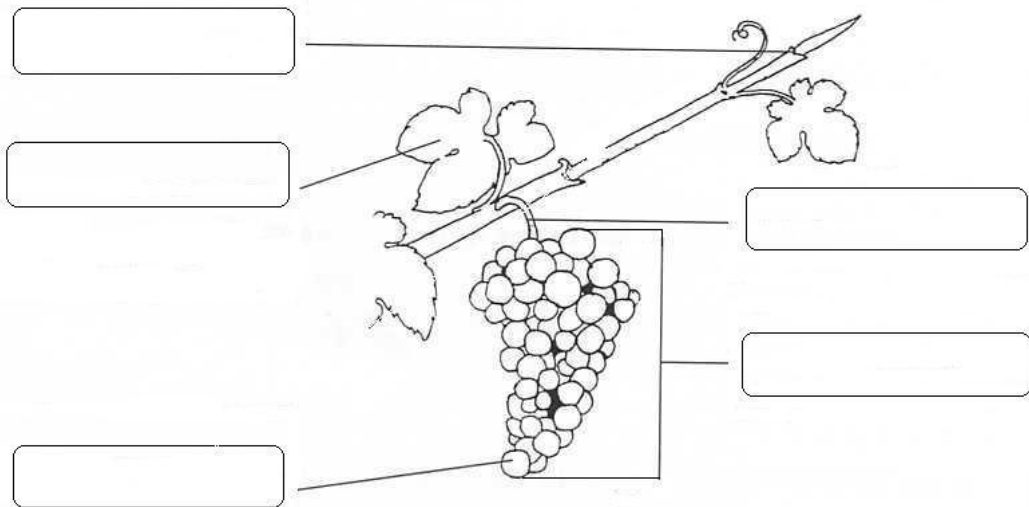


Marcel Ehrhard

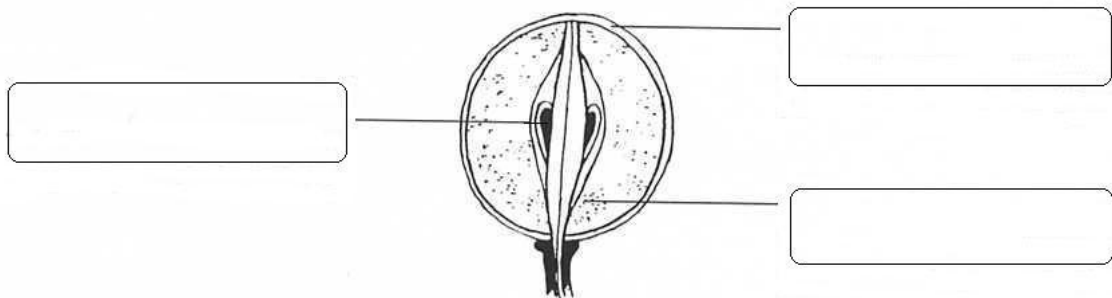
# Petits jeux

1. Ecris dans chaque case le mot correspondant.

feuille / baie / grappe / rameau / rafle



pellicule / pépin / pulpe



2. Parmi ces cépages, barre ceux qui ne sont pas cultivés en Alsace. Entoure celui qui donne du vin rouge

Gamay      Sylvaner      Sauvignon      Riesling      Pinot Noir      Syrah  
Pinot gris      Muscat      Grenache      Pinot Blanc      Gewurztraminer

**3. Quel le principal type de taille utilisé en Alsace ?**

- La taille longue
- La taille en archet
- La taille Guyot

**4. Que fait le vigneron pour permettre au raisin de fixer le maximum de soleil ?**

- Il laboure le sol
- Il palisse les sarments
- Il arque les sarments

**5. La fermentation est**

- La transformation du moût en vin
- L'extraction du jus de raisin
- La séparation des lies du vin

**6. A l'aide de ton cahier et des mots suivants, complète le calendrier du vigneron**

- vendanges
- palissage
- taille
- liage et arcure des sarments
- rognage
- traitement des vigne
- chute des feuilles
- labour - entretien du sol

novembre	décembre	janvier	février	mars	avril
Chute des feuilles					
			Liage et arcure des sarments	Palissage	

mai	juin	juillet	août	septembre	octobre

Questions supplémentaires à ne compléter que pendant les vendanges.

7. Après avoir pressé du raisin blanc et du raisin noir que constates-tu ?

Entoure la bonne réponse.

Le jus du raisin noir est rouge

Le jus des deux raisins est de la même couleur

8. Qu'est-ce qui donne la couleur au vin rouge ?

9. Combien faut-il de raisin pour faire une bouteille de vin de 75 cl ?

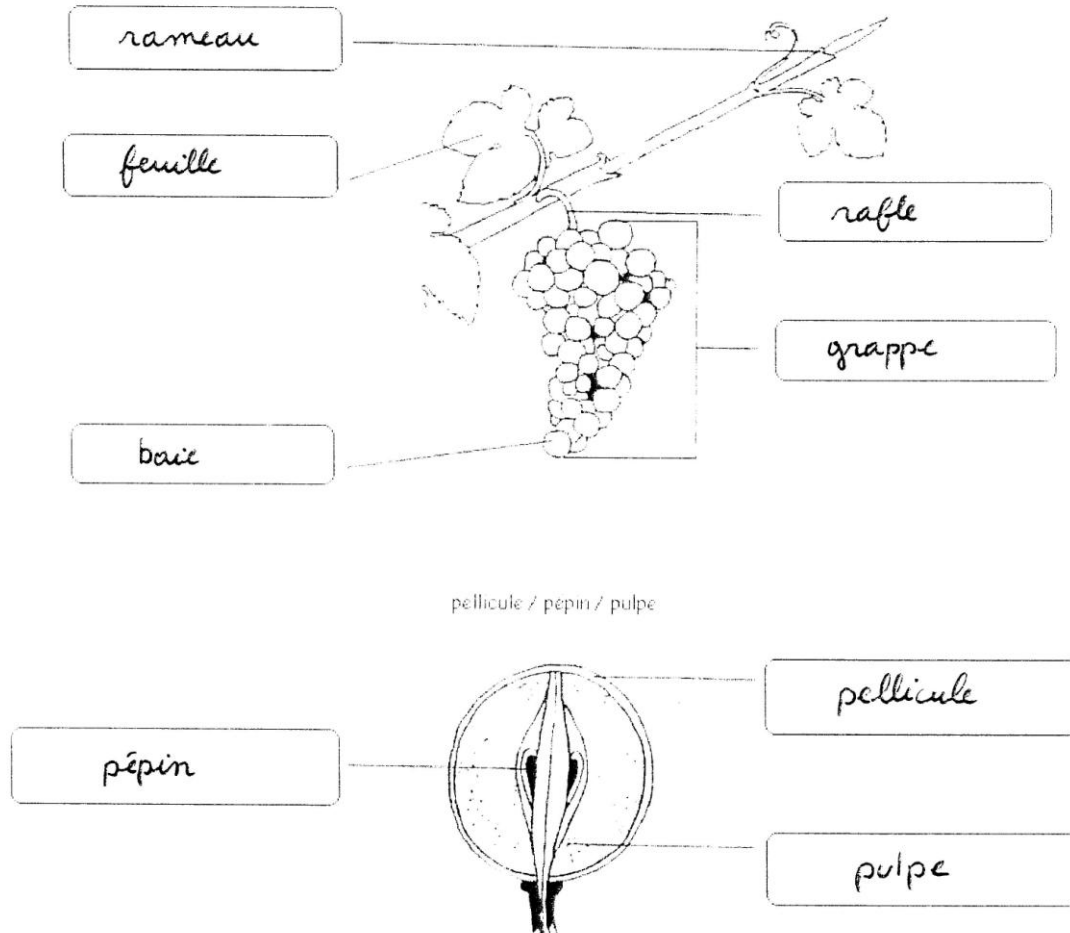
200gr

1Kg

5Kg

## Corrections (à ne regarder qu'une fois que tu auras répondu à toutes les questions))

1. Ecris dans chaque case le mot correspondant.



2. Parmi ces cépages, barre ceux qui ne sont pas cultivés en Alsace. Entoure celui qui donne du vin rouge

~~Gamay~~    Sylvaner    ~~Sauvignon~~    Riesling — Pinot Noir    ~~Syrah~~  
Pinot gris    Muscat    ~~Grenache~~    Pinot Blanc    Gewurztraminer

3. Quel le principal type de taille utilisé en Alsace ?

La taille Guyot

4. Que fait le vigneron pour permettre au raisin de fixer le maximum de soleil ?

Il palisse les sarments



**5. La fermentation est**

La transformation du moût en vin

**6. A l'aide de ton cahier et des mots suivants, complète le calendrier du vigneron**

novembre	décembre	janvier	février	mars	avril
Chute des feuilles	Taille			Labour – entretien du sol	
			Liage et arcure des sarments		Palissage
mai	juin	juillet	août	septembre	octobre
Traitement des vignes		rognage		vendanges	

**Questions supplémentaires à ne compléter que pendant les vendanges.**

**7. Après avoir pressé du raisin blanc et du raisin noir que constates-tu ?**

Entoure la bonne réponse.

Le jus des deux raisins est de la même couleur

**1. Qu'est-ce qui donne la couleur au vin rouge ?**

*La pellicule*

**2. Combien faut-il de raisin pour faire une bouteille de vin de 75 cl ?**

200gr

1Kg

5Kg