



ampelio

*une vision
pour chaque vignoble*

DOSSIER avril 2020

Quel est le parcours d'une bouteille avant qu'elle n'arrive sur votre table ?

Vous vous apprêtez à déguster une bouteille de vin, et dans le temps suspendu entre le moment où vous regardez le vin et celui où vos papilles vont en découvrir le goût, vous vous demandez : quel est le parcours de ce vin et de cette bouteille qui se trouvent devant moi ? Quelle en est la genèse ? Quelles sont les étapes de son élaboration, de sa transformation ?



Une bouteille de vin est le fruit d'une élaboration pensée, d'une longue suite de procédés et de gestes choisis et orchestrés.

Nous avons résumé pour vous ce parcours en 4 étapes :

- 1- Au commencement, il y a le plant**
- 2- Le travail à la vigne**
- 3- Les vendanges et le travail en cave**
- 4- La mise en bouteille et la commercialisation**

Téléphone 02 41 09 17 51
Email contact@ampelio.fr
Site ampelio.fr

Correspondance
13 Chemin de la Monnaie
49170 Savennières

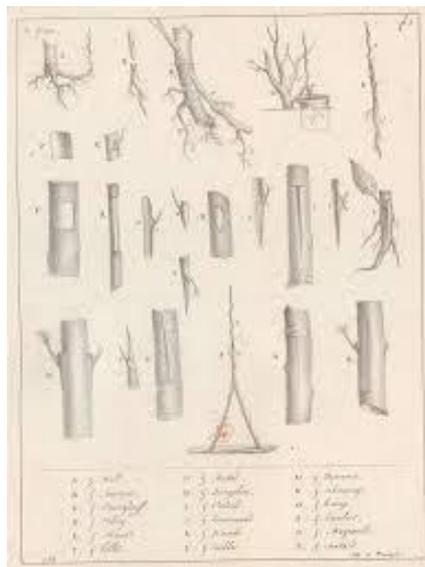
Rendez-vous
Rue de Coulaines
49170 La Possonnière



1- Au commencement, il y a le plant.

On l'oublie parfois mais le travail du pépiniériste est fondamental. Il consiste à sélectionner à partir de pieds de vignes existants des greffons pour les assembler à un porte-greffe afin de créer des plants. Ces plants seront ensuite amenés par le pépiniériste jusqu'à un stade de développement racinaire qui leur permettra d'être plantés sur une parcelle.

C'est là qu'intervient le viticulteur.



Le viticulteur va choisir chez le pépiniériste des plants selon les variétés et cépages qu'il souhaite combiner à son terroir. Autrement dit, le viticulteur va choisir ses plants en fonction de la connaissance qu'il a de ses terres, du climat spécifique où elles se trouvent et du vin qu'il souhaite produire sur son exploitation viticole.

Par exemple, un viticulteur dont les parcelles se trouvent dans l'aire d'appellation Coteaux du Layon et qui souhaite produire ce vin, va choisir des plants de chenin car c'est le cépage obligatoirement requis pour ce type de vin.

2- Le travail à la vigne

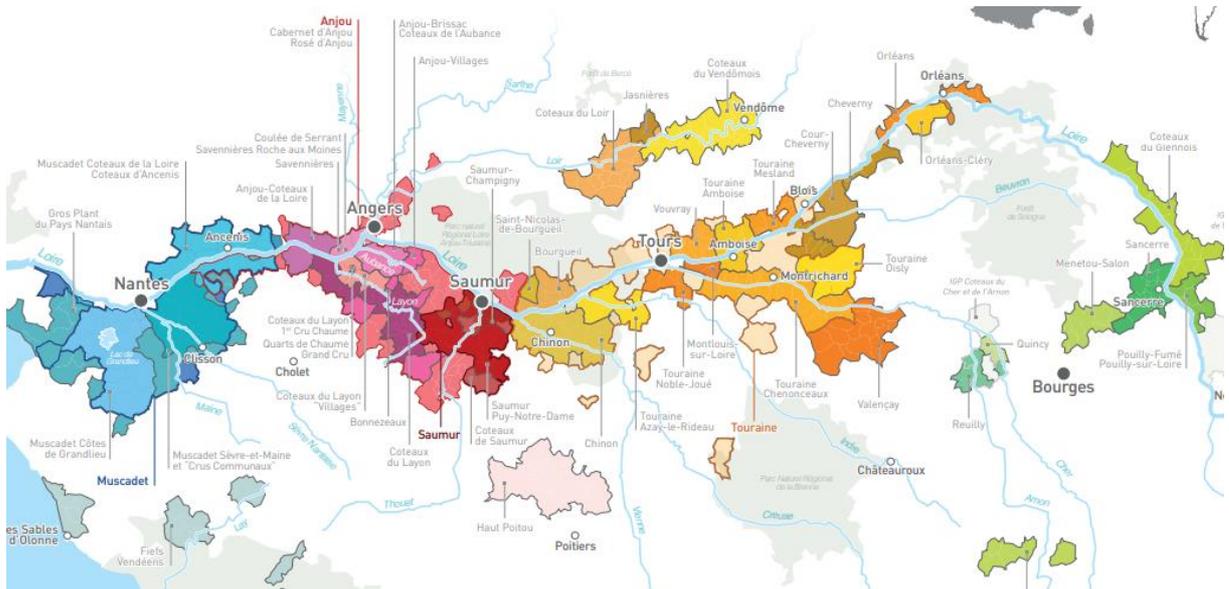
Une fois les plants choisis, le viticulteur les installe sur la parcelle. La jeune vigne va alors poursuivre sa croissance pour commencer à produire du raisin au cours de sa troisième ou quatrième année.

Qu'est-ce qu'une AOP ? Il s'agit d'une Appellation d'Origine Protégée dont les règles d'élaboration sont inscrites dans un cahier des charges défini par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

*« C'est la **notion de terroir** qui fonde le concept des Appellations d'origine. Un terroir est une zone géographique particulière où une production tire son originalité directement des spécificités de son aire de production. Espace délimité dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir-faire collectif de production, le terroir est fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Là se trouvent l'originalité et la typicité du produit. »*

Il existe en France 383 vins en appellation d'origine protégée. Dans le Val de Loire plus spécifiquement, il en existe 62.

[Carte des AOP du Val de Loire \(source Interloire\)](#)



Chaque année, la vigne suit son cycle au fil des saisons et repasse par les mêmes étapes qui lui permettent de produire ses fruits et portent les noms de : dormance, levée de dormance, débourrement, floraison, véraison...



Tout au long de ce cycle, le viticulteur veille sur ses plantes en leur apportant les soins et gestes nécessaires tels que la taille, l'ébourgeonnage, le palissage, le rognage, l'effeuillage, **en amendant les sols**, en les travaillant pour que d'autres espèces végétales ne viennent pas entamer leur croissance et leur vigueur par concurrence, ou bien encore **en les protégeant de maladies** qui pourraient leur être préjudiciables telles que le mildiou ou l'oïdium. Bien entretenues et soignées, les plants de vignes offrent alors leurs fruits.



3- Les vendanges et le travail en cave

Les vendanges marquent une période charnière (mais la bouteille n'est pas encore sur votre table !).



En fin d'été ou début d'automne, lorsque le raisin a atteint un stade de maturation optimal, c'est le temps de la récolte, temps que l'on associe souvent à la gaieté des vendangeurs et aux couleurs chaudes qui s'installent peu à peu sur les feuilles, dans les coteaux.

Ce temps est aussi, on le dit moins souvent, celui qui requiert une présence et une attention permanente du vigneron. Mesurer les taux de sucre, être vigilant aux caprices de la météo, organiser et coordonner les équipes, être prêt à temps pour accueillir dans le chai le raisin qui va rentrer... Il s'agit à ce moment là pour le vigneron de savoir improviser en fonction des circonstances, et de prendre des décisions rapides et parfois capitales.

L'arrivée du raisin au chai annonce le début du processus de vinification qui consiste à transformer le raisin en vin.

En fonction des choix du vigneron pour le vin qu'il souhaite produire, les grappes seront éraflées ou non, elles pourront aussi être triées.

Le raisin sera pressé aussitôt ou bien pressé plus tard après macération en cuve (surtout dans le cas des vins rouges ou rosés). C'est alors au tour de la fermentation d'opérer. La fermentation est la transformation des sucres du raisin en alcool. Parfois, selon la stratégie du vigneron, des levures pourront être ajoutées pour favoriser le processus de fermentation.

Après avoir passé quelques mois en cuves, le vin va acquérir trame tannique et arômes primaires ou secondaires offerts par l'alchimie fermentaire. Certains vins seront alors entonnés pour être élevés en barrique. L'oxygénation modérée par la douce porosité du bois confèrera alors aux vins, stabilité, liant et aptitude au vieillissement. Le processus d'ouillage permettra de mettre régulièrement à niveau le vin dans les barriques afin de compenser l'évaporation et l'absorption par la fibre du bois. Les opérations de soutirage consisteront quant à elles à éliminer la couche de lie qui sédimente au fond de la barrique ou de la cuve. Le vin sera alors pompé au plongeur ou



écoulé par gravité afin de trouver sa finition limpide. Certains vigneron choisiront alors de parfaire la limpidité par une opération de collage qui consiste en sédimentation naturelle par addition d'une source de protéine (le blanc d'œuf) au contact du vin.



Le sulfitage qui consiste à ajouter au vin de l'anhydride sulfureux (SO₂) pourra aussi être employé en fonction des choix du vigneron afin de préserver les arômes du vin face à une dénaturation par oxydation lors de ses inévitables contacts avec l'air.

Tout est affaire d'observations, d'ajustements, de sensibilité et de finesse. Et tous les choix et gestes du vigneron vont offrir à chaque vin son caractère et sa singularité.

C'est enfin dans le geste de l'assemblage, qui consiste à mêler entre eux des vins issus de différentes parcelles et de différents cépages, que le vin trouvera son harmonie pour faire naître le tableau olfactif et gustatif propre à son millésime.

4- La mise en bouteille et la commercialisation

Viennent alors le temps de la mise en bouteille, de l'étiquetage, du conditionnement des bouteilles, de leur expédition, de leur voyage et de leur vente. Là encore, à moins que la bouteille ne soit achetée directement au domaine, le vigneron devra avoir anticipé et s'être enquis des circuits de distribution sur lesquels il voudra et pourra commercialiser son vin ainsi que de la logistique la plus appropriée.

Le vin est le fruit du travail des hommes et de la nature associés.

La bouteille est désormais sur votre table, vous la regardez, et maintenant, vous aller pouvoir goûter ce vin avec la conscience de toutes les étapes et transformations qui lui ont permis d'arriver jusqu'à vous !

Depuis plus de 10 ans AMPELIO accompagne des transactions viticoles sur le Val de Loire. Elles sont le fruit de notre méthodologie et de notre expertise en transmission, reprise ou reconversion viticole.

Vous souhaitez nous contacter ?

Retrouvez-nous sur <https://ampelio.fr/>

Ou écrivez-nous sur l'adresse contact@ampelio.fr