

MÉTIER DE VIGNERON

DE LA VIGNE AU VIN

Mardi 17 Février 2026
Prune Rosengarten - Wine'OC



LA VIGNE

(plante millénaire)

FAMILLE BOTANIQUE

- famille des Vitacées (Vitaceae)
- genre : Vitis

LES GRANDES ESPÈCES

- Espèce européenne (*Vitis vinifera*)

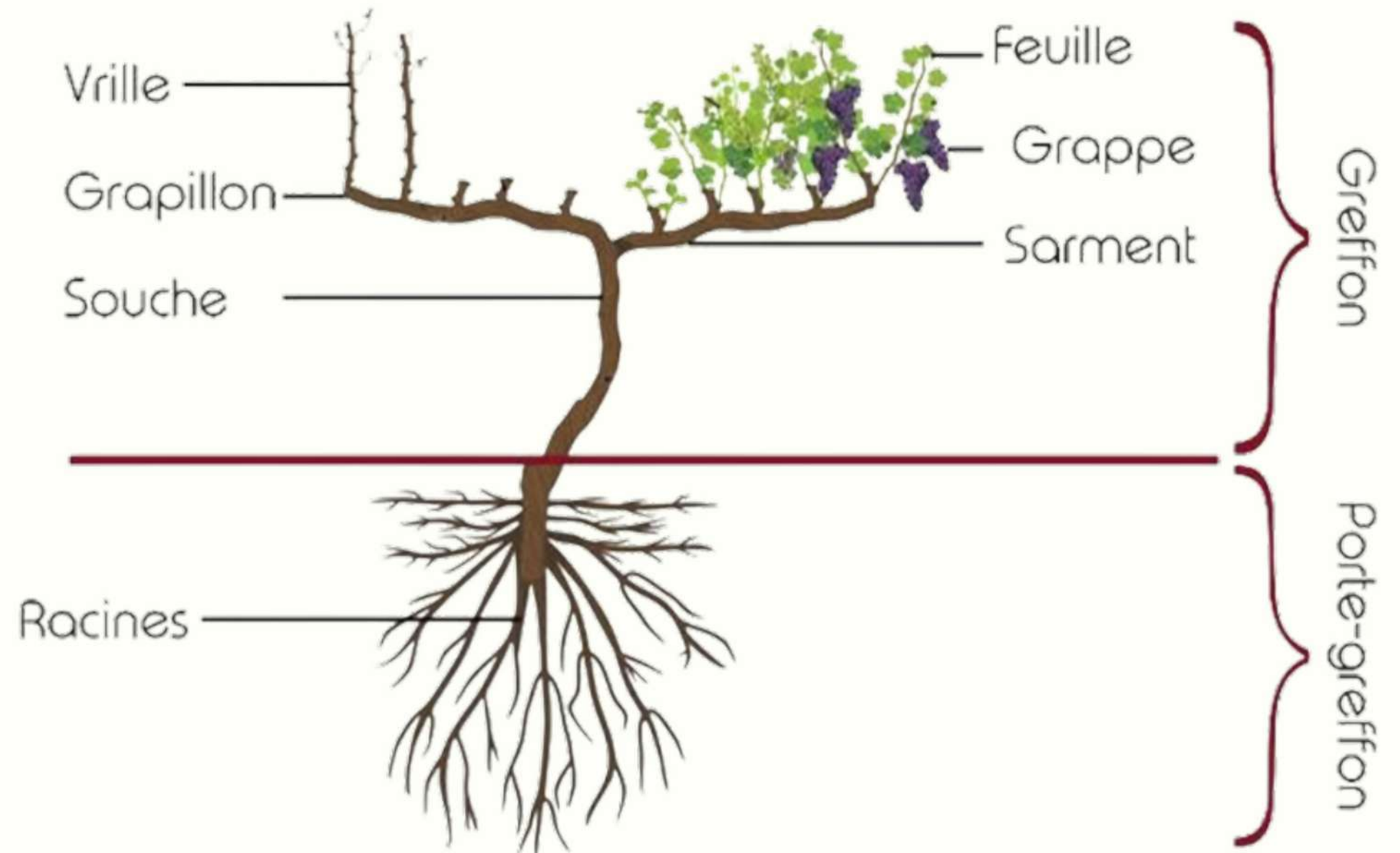
→ à l'origine de la quasi-totalité des vins de qualité

- Espèces américaines (*Vitis riparia*, *Vitis rupestris*, *Vitis berlandieri*)

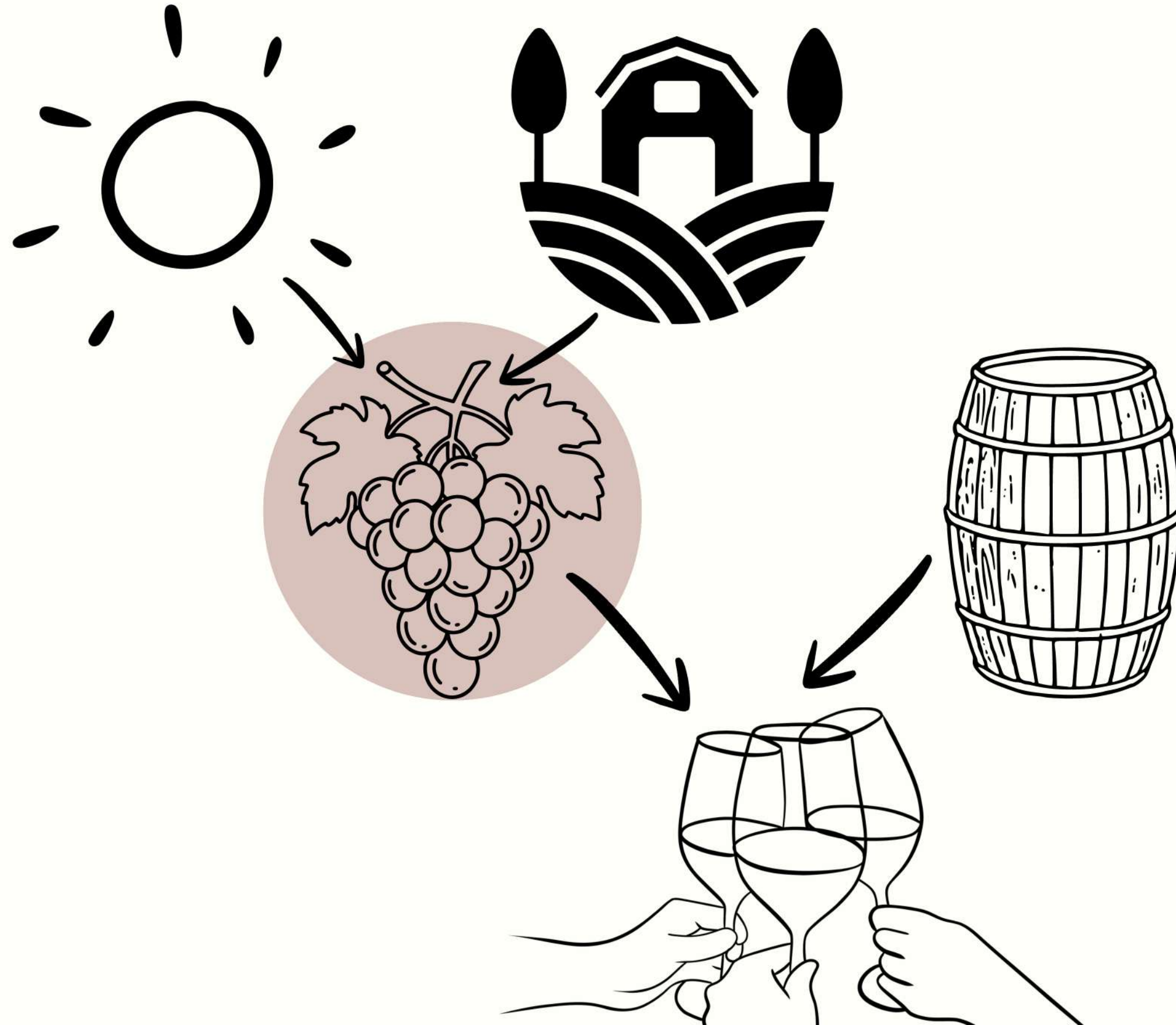
→ Utilisées comme porte-greffes, résistantes au phylloxéra

- Espèces asiatiques (*Vitis amurensis*)

→ Peu utilisées, mais intéressantes pour la résistance au froid



INFLUENCE SUR LE VIN





CHOIX DU CÉPAGE

En fonction du terroir

Un cépage doit avant tout être adapté au terroir. Le climat, la situation du terrain (altitude, exposition) et la nature du sol sont les facteurs clés à prendre en compte pour une bonne implantation.

En fonction des débouchés commerciaux

Il est alors important de rester à l'écoute du marché et des tendances de consommation.



CYCLE DE LA VIGNE

Repos végétatif de la vigne

→ entretien des palissages, des piquets

→ taille de la vigne



Bourgeons d'hiver

Repos hivernal, bourgeons recouverts
par 2 écailles brunâtres

Plusieurs objectifs :

- Réguler le rendement
- Limiter le nombre de grappes pour favoriser la qualité
- Assurer une bonne répartition de la végétation
- Faciliter l'aération et l'ensoleillement
- Maintenir la forme du cep
- Adapter la vigne au mode de conduite (palissage, mécanisation)
- Favoriser la longévité de la vigne
- Limiter les plaies mal placées et les maladies du bois





CYCLE DE LA VIGNE

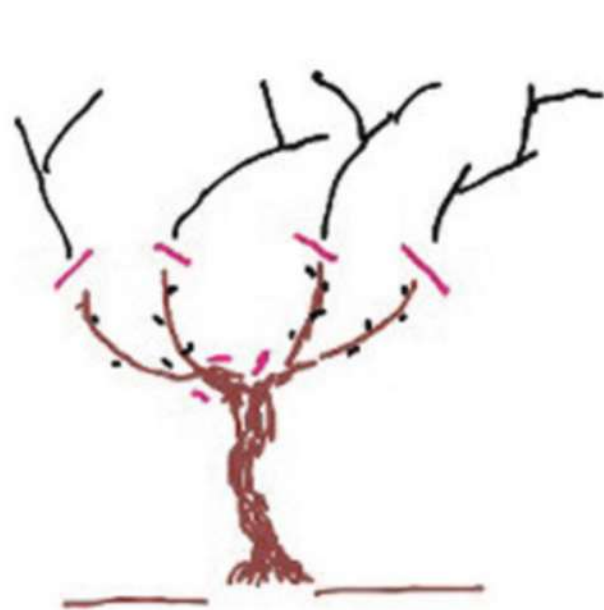
Le choix du type de taille va dépendre :

du cépage

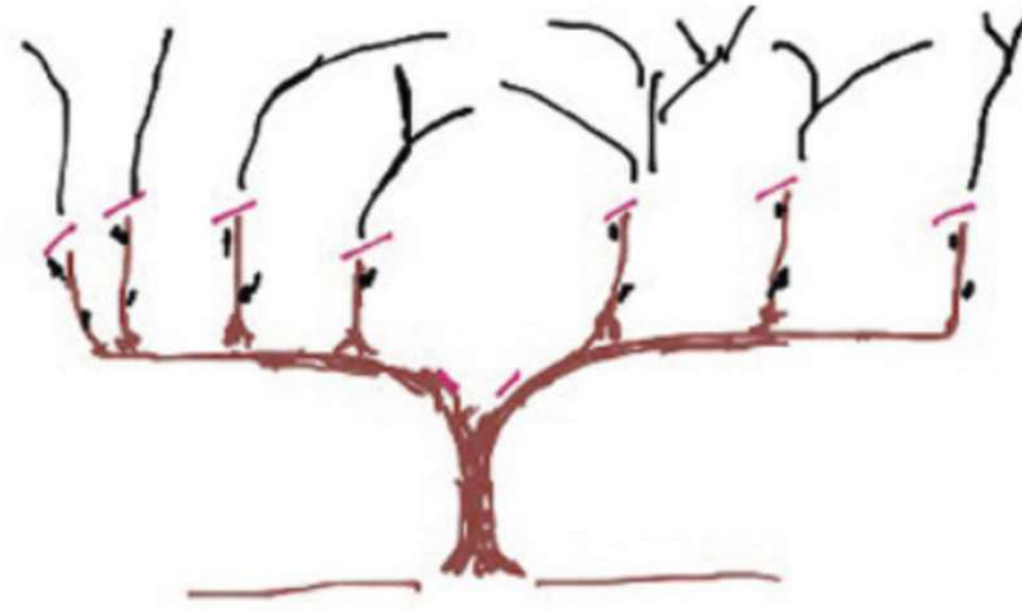
du climat

du terroir

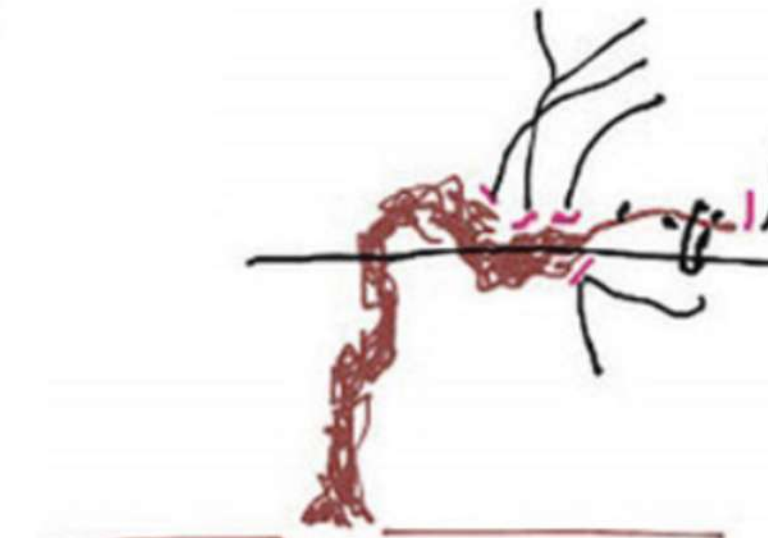
des objectifs de production et de mécanisation



Taille en gobelet



Taille en cordon



Taille en Guyot simple



CYCLE DE LA VIGNE



Pleurs

Réveil de la vigne.
La sève s'écoule par les plaies de la taille.



Bourgeons dans le coton

Les écailles s'écartent et laissent apparaître la bourre, protégée par le duvet.



Pointe verte



Sortie des feuilles



Feuilles étalées

Reprise de végétation → risque de gel

La vigne est sensible au gel au printemps, plus le cycle de la vigne est avancé, plus le gel est un danger. Les vignerons craignent les Saints de glace car lorsque les bourgeons sont à peine sortis, c'est à ce moment là qu'ils sont le plus fragiles et les derniers coups de froid peuvent être fatals.

- Travail du sol
- entretien du palissage, réparation



CYCLE DE LA VIGNE



Grappes visibles

Les inflorescences sont visibles



Grappes séparées

Les inflorescences grandissent et se séparent



Boutons floraux séparés

Les futures fleurs se séparent les unes des autres

Inflorescence

Période sensible au gel, grêle, aux maladies et aux ravageurs.

→ **Ebourgeonnage/épamprage**

→ **1er traitement (Sensibilité de la vigne à l'oïdium, mildiou, black rot. Présence de pyrales, de tordeuses et de cicadelles de la flavescence dorée.)**



Printemps

CYCLE DE LA VIGNE



Floraison

Les fleurs apparaissent
(1 fleur par bouton floral)



Nouaison

Les fleurs sont fécondées, de
petites baies vertes se forment

Petits pois

Les baies atteignent
50 % de la taille
finale.

La grappe bascule en
position verticale



Sensibilité à la Floraison/Nouaison

Pluie + froid → coulure & millerandage (fécondation imparfaite)

Chaleur excessive → déséquilibre floraison

Maladies : Oïdium, mildiou, black rot et vers de la grappe (eudémis, cochylis)

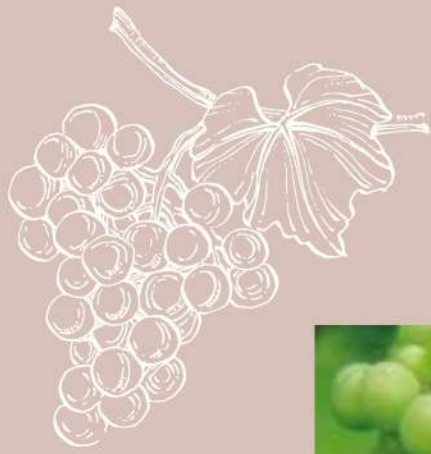
→ **traitements**

→ **1er rognage/écimage**

→ **1er effeuillage si besoin**



CYCLE DE LA VIGNE



Fermeture de la grappe

Les baies grossissent et commencent à se toucher



Véraison

Les baies changent progressivement de couleur.

La grappe devient plus compacte. Les sarments deviennent bruns : c'est le début de l'aoûtement.

45 jours après les vendanges démarrent

Sensibilité à la Véraison

Très vulnérable aux excès (eau, chaleur)

Sensibilité aux maladies (Mildiou, Oïdium, pourritures)

Sensibilité aux ravageurs

- **traitements**
- **vendange en vert**
- **effeuillage/rognage**





CYCLE DE LA VIGNE

Le déclenchement de la vendange

On croise des mesures analytiques, des observations de terrain et l'objectif de vin :

- La maturité technologique (analyses) : sucre, acidité totale et pH
- La maturité phénolique :
 - Couleur des pépins : verts → bruns
 - Goût des pépins : amer → noisette
 - Pellicule : tanins plus souples
- La maturité aromatique (dégustation)
 - Végétal → herbacé → fruité
 - Disparition des notes vertes
 - Équilibre sucre / acidité en bouche
- L'état sanitaire
- Les conditions climatiques à venir
- Le style de vin recherché

Maturité - récolte

Les baies sont mûres, leur développement est terminé.

L'analyse de leur composition permet d'établir leur niveau de maturation et de vendanger au bon moment



CYCLE DE LA VIGNE



Bourgeons d'hiver
Repos hivernal, bourgeons recouverts par 2 écailles brunâtres

Pleurs
Réveil de la vigne. La sève s'écoule par les plaies de taille



Bourgeons dans le coton
Les écailles s'écartent et laissent apparaître la bourre



Pointe verte
L'extrémité verte de la jeune pousse des feuilles est visible

Sortie des feuilles
Apparition des feuilles rassemblées en rosette



Feuilles étalées
Les feuilles se développent et s'étalent



Grappes visibles
Les inflorescences sont visibles



Grappes séparées
Les inflorescences grandissent et se séparent



Boutons floraux séparés
Les futures fleurs se séparent les unes des autres



Floraison
Les fleurs apparaissent (1 fleur par bouton floral)



Chute des feuilles
Les sarments sont tous bruns, les feuilles se colorent et chutent. C'est le début de la phase de repos



Maturité - récolte
Les baies sont mûres, leur développement est terminé. L'analyse de leur composition permet d'établir leur niveau de maturation et de vendanger au bon moment

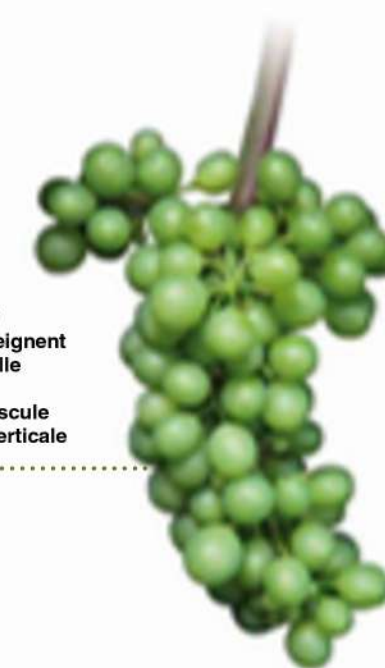


Véraison
Les baies changent progressivement de couleur. La grappe devient plus compacte. Les sarments deviennent bruns : c'est le début de l'aoûtement.



Fermeture de la grappe
Les baies grossissent et commencent à se toucher

Petits pois
Les baies atteignent 50 % de la taille finale. La grappe bascule en position verticale



Nouaison
Les fleurs sont fécondées, de petites baies vertes se forment



CYCLE DE LA VIGNE

Vendange

Manuelle



- Tri précis à la parcelle
- Élimination des grappes pourries ou insuffisamment mûres
- Respect de l'intégrité des raisins
- Baies peu écrasées → oxydation limitée

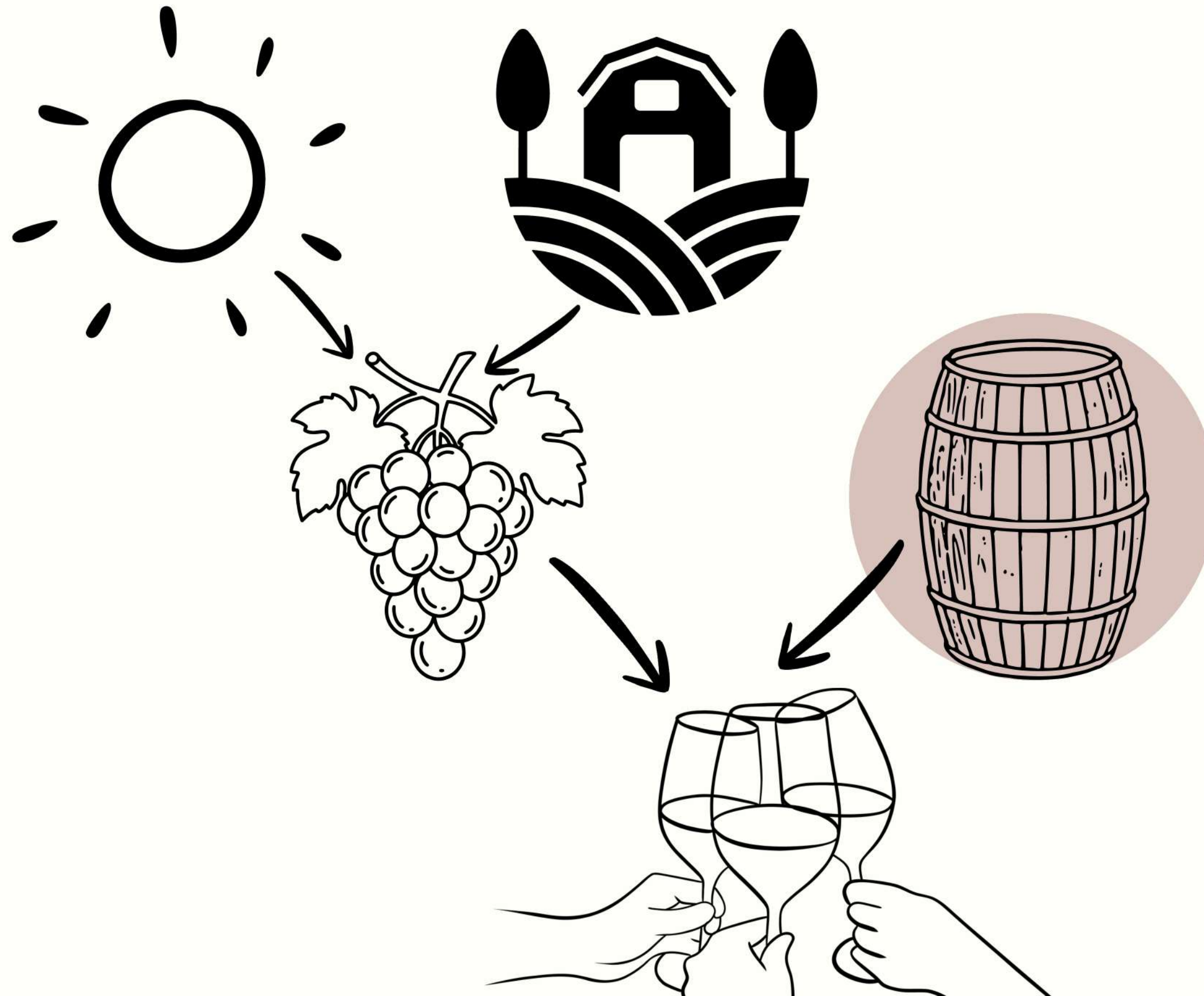


- Coût élevé (main-d'œuvre)
- Dépendance à la disponibilité des vendangeurs
- Temps de récolte plus long
- Conditions climatiques parfois difficiles

À la machine

- Rapidité d'exécution
- Coût plus faible à l'hectare
- Intervention possible :
 - De nuit (meilleure fraîcheur)
 - Juste avant un épisode pluvieux
- Moins dépendante de la main-d'œuvre
- Rendements horaires très élevés
- Tri moins précis
- Feuilles, rafles, raisins altérés possibles
- Écrasement des baies
- Risque d'oxydation et de départs fermentaires
- Peu adaptée aux fortes pentes et vignes très âgées ou fragiles
- Impossible pour certaines AOC ou styles
- Investissement élevé (achat de machine)

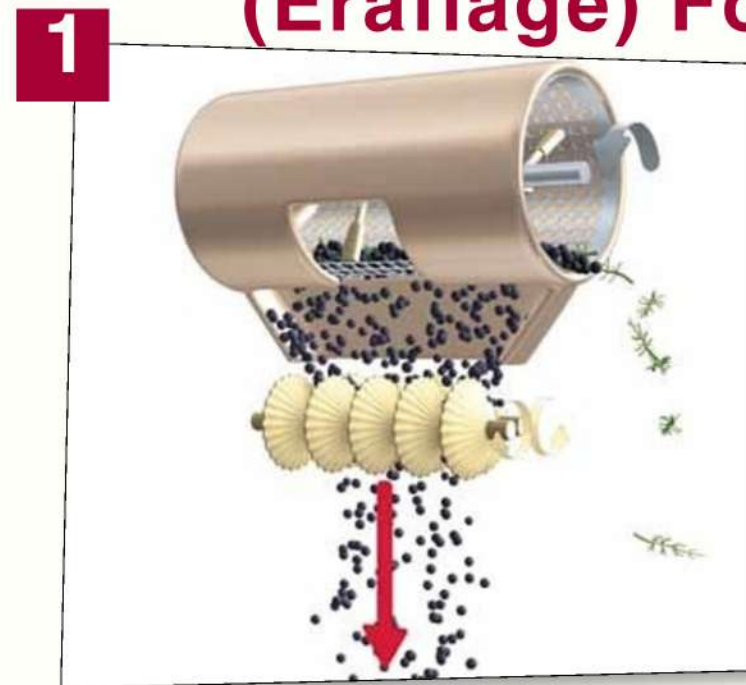
INFLUENCE SUR LE VIN



AU CHAI - VIN ROUGE

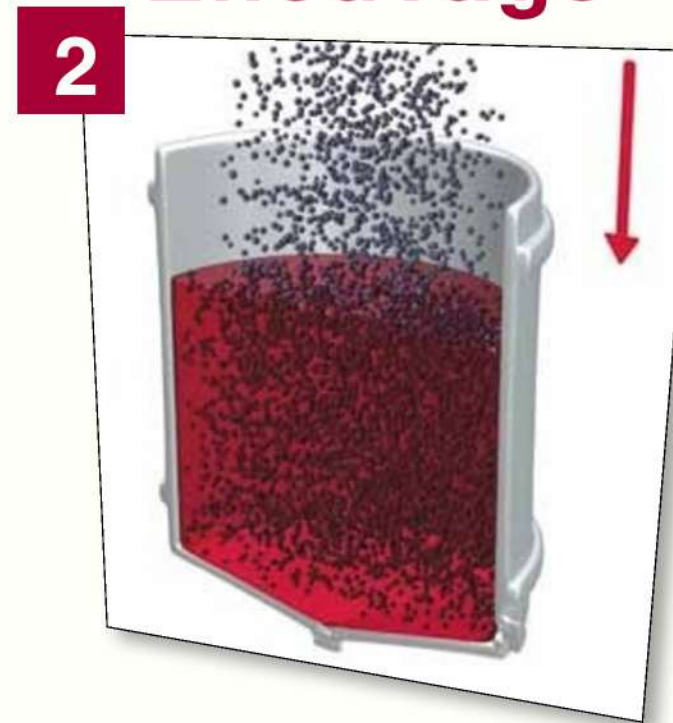


Egrappage (Éraflage) Foulage



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

Encuvage



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

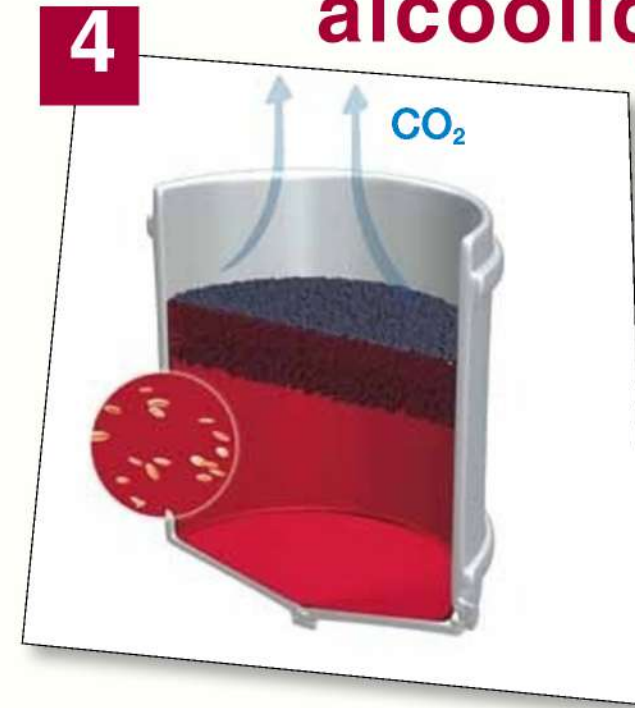
Couleurs et tanins passent dans le jus

ÉRAFLAGE FACULTATIF SELON TYPE DE VIN SOUHAITÉ :

- on l'enlève pour rechercher l'expression du fruit
- on la garde pour gagner en complexité, en fraîcheur et en aromatique

AU CHAI - VIN ROUGE

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

CHOIX DES LEVURES

indigènes, sélectionnées ou achetées

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

entre 28° et 32°C

SUIVI DES SUCRES

densimètre, dosage sucre en laboratoire, goût



AU CHAI - VIN ROUGE

Pigeage ou remontage

Extraire couleur et tanins
selon le vin souhaité

Le « chapeau de marc » (constitué
par les parties solides) est enfoncé
dans le moût (jus) → pigeage

Le moût est pompé et réintroduit par
le haut en arrosant le « chapeau de
marc » → remontage

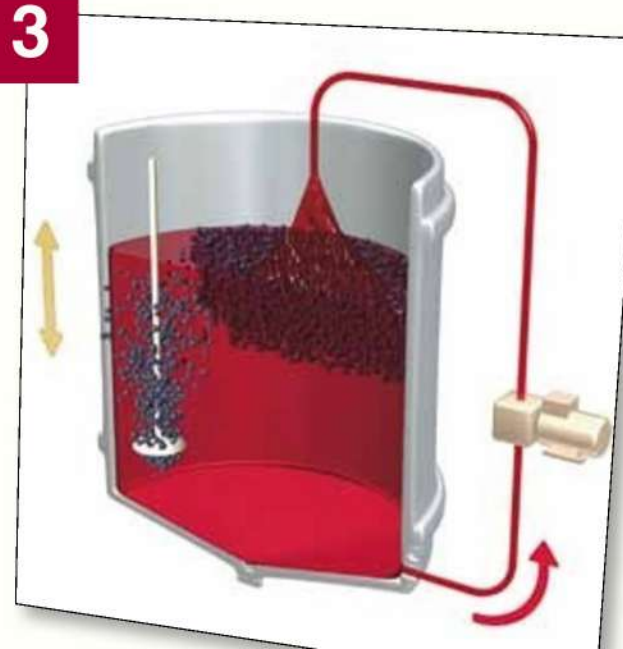


- Extraction douce et progressive
- Tanins plus fins, moins agressifs
- Favorise la couleur stable
- Préserve les arômes délicats
- Peu d'oxygénation → intéressant pour vins élégants
- Adapté aux vendanges mûres et qualitatives



- Risque d'extraction insuffisante sur raisins
peu colorés
- Moins efficace pour homogénéiser la
température
- Risque sanitaire si pigeage insuffisant
(chapeau sec)

3



- Extraction plus efficace (couleur, tanins)
- Bonne homogénéisation thermique
- Apporte de l'oxygène utile aux levures
- Limite le développement de bactéries
- Technique rapide et adaptable (durée, intensité)

- Risque de sur-extraction : Tanins durs,
astringence
- Oxydation possible si mal maîtrisée
- Peut extraire des composés végétaux (pépins,
rafles)
- Moins respectueux des baies fragiles

AU CHAI - VIN ROUGE



Ecoulage Décuvage



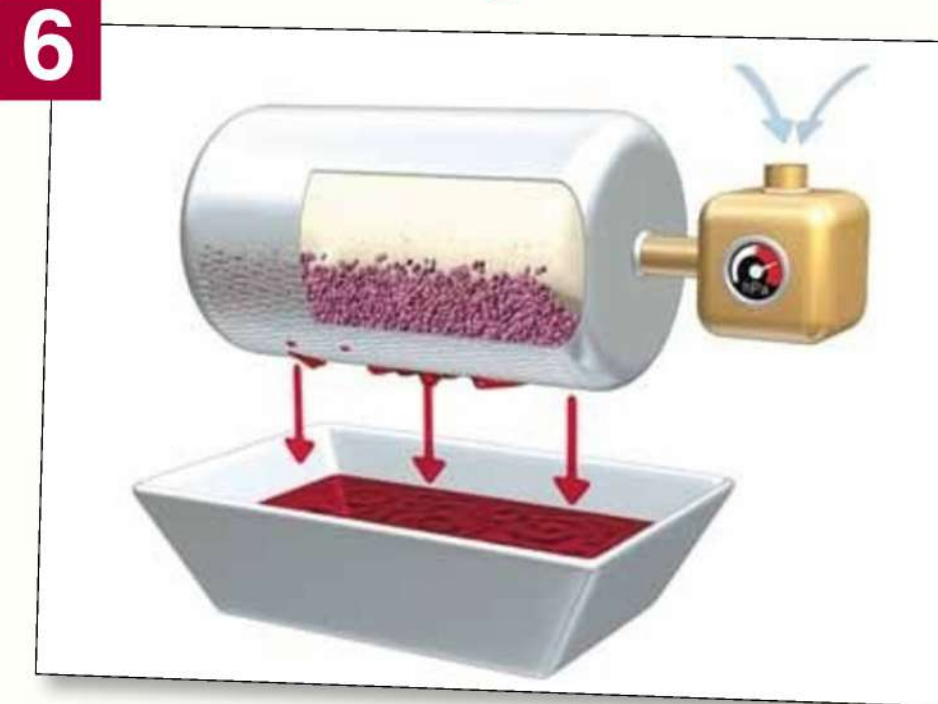
Le vin est écoulé par gravité (vin de goutte) dans une autre cuve ou des fûts. Le marc est récupéré afin d'être pressé.

MACÉRATION

Gestion de la durée de cuvaison
Extraction des Couleurs, tanins et arômes

Décision du moment du décuvage
→ Équilibre finesse / structure

Pressurage



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

Assemblage Débourbage

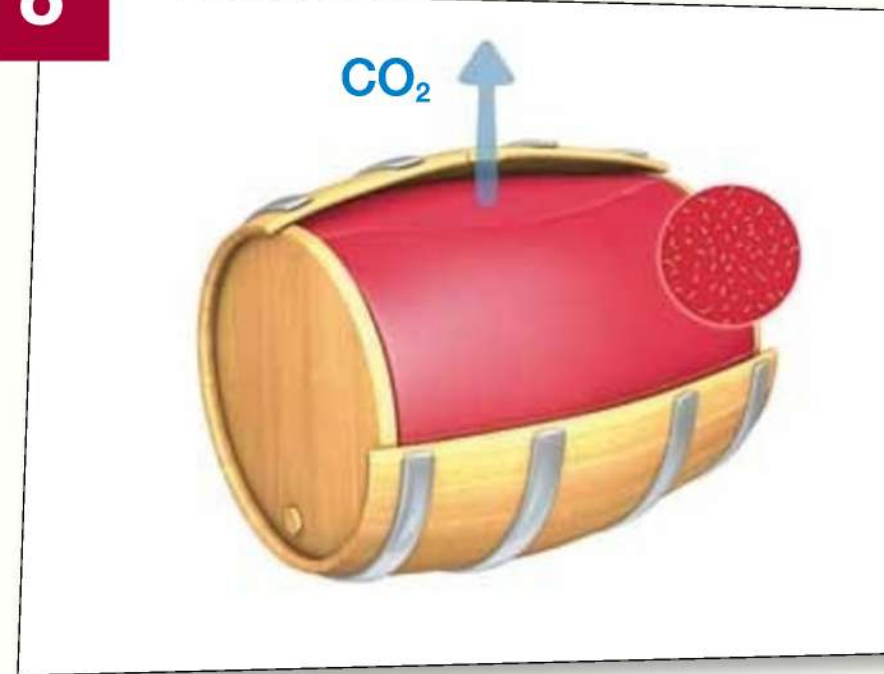


Le vin de goutte et le vin de presse peuvent être assemblés avant ou après l'élevage. Le vin est trouble. Les particules les plus lourdes se déposent au fond de la cuve. Le vin « clair » est mis en fûts et les bourbes sont éliminées.

AU CHAI - VIN ROUGE

Fermentation malolactique

8



Des micro-organismes (**bactéries lactiques**) entraînent la transformation de l'acide malique en acide lactique. Diminuer l'acidité du vin et le stabiliser naturellement

QUASI SYSTÉMATIQUE SUR LES VINS ROUGES

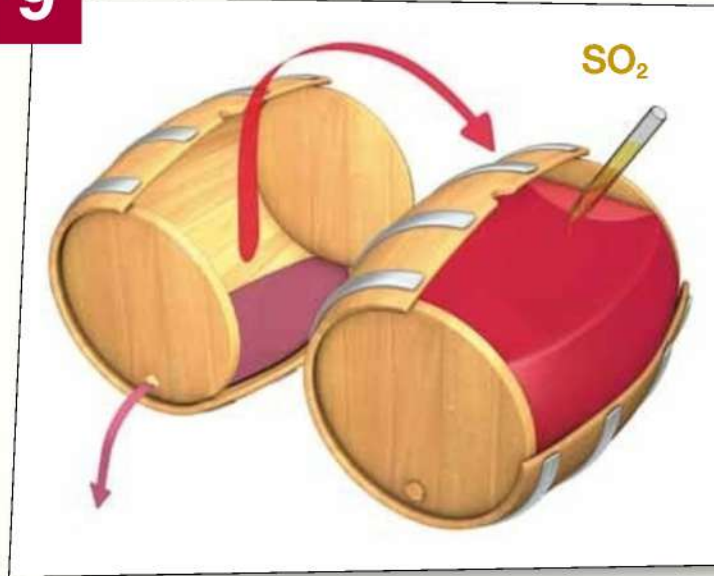
- Adoucit l'acidité → vin plus souple et rond
- Stabilise le vin microbiologiquement
- Intègre mieux les tanins

AU CHAI - VIN ROUGE



Soutirage Sulfitage

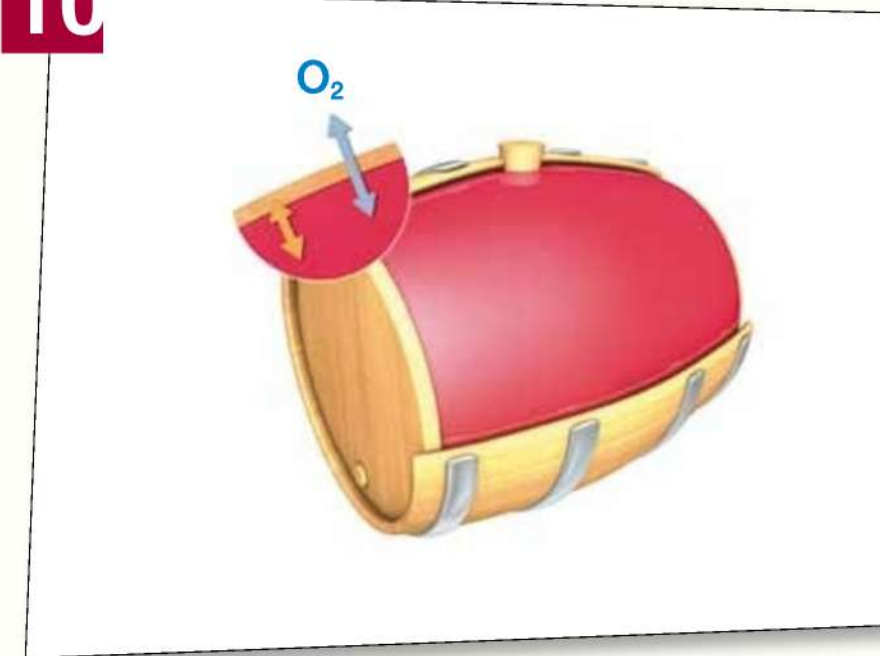
9



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.

10

Elevage



Le vin est conservé en fûts, cuve, amphore pour plusieurs mois.

CHOIX POUR L'ÉLEVAGE

En cuve, foudre, barrique (neuf ou déjà de plusieurs vins) ou amphore

Ouillages

Soutirages

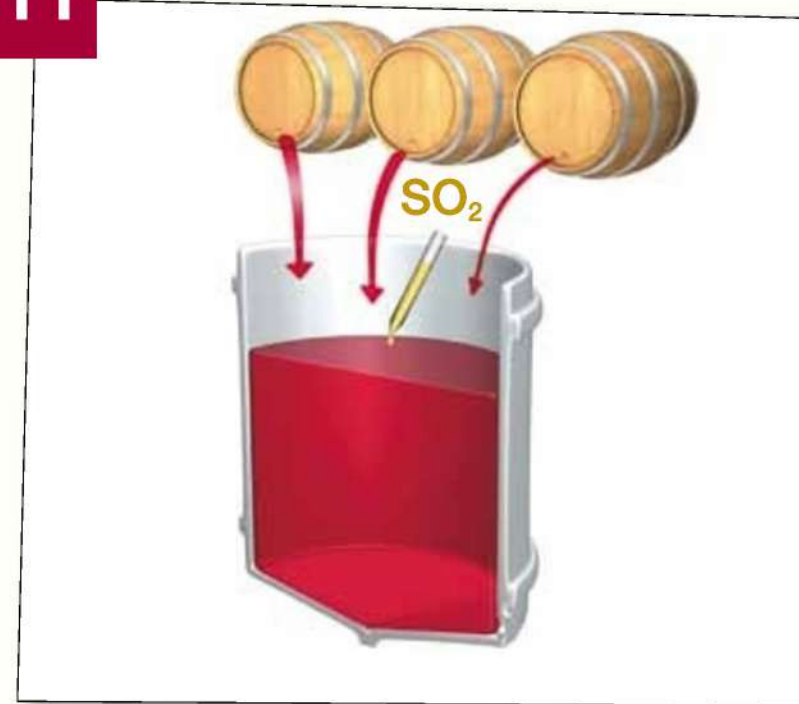
Ajustements de SO_2

→ Construction du style et de la complexité

AU CHAI - VIN ROUGE

Soutirage Assemblage

11



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

ASSEMBLAGE

Mélange de parcelles, de cépages, de contenants
Décisions gustatives majeures

AU CHAI - VIN ROUGE

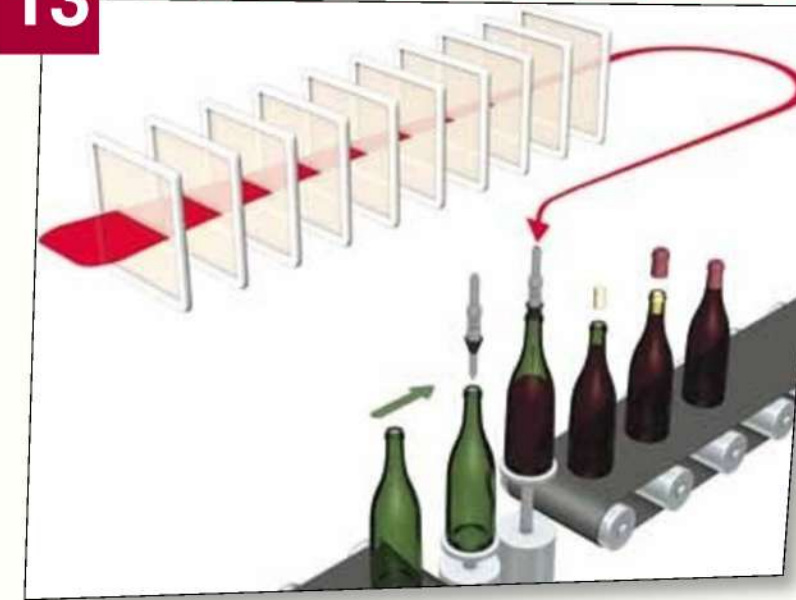
12 Collage



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

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.

CLARIFICATION ET STABILISATION

Collage (blanc d'oeuf, colle de poisson, bentonites, caséïne)

Filtration (facultatif) via un filtre à plaque de cellulose ou à terre ou via un système de microfiltration tangentielle

Stabilisation tartrique et protéique

Objectif : vin limpide et stable

MISE EN BOUTEILLE

Filtration finale si nécessaire

Ajustement du SO_2

Choix du bouchage

Étiquetage

Dernière étape avant la commercialisation



AU CHAI - VIN BLANC

Pressurage Encuvage

1



Une membrane gonflée presse la vendange (traditionnellement grappes entières) et le jus est récupéré dans une cuve.
→ obtenir le moût

Débourbage Soutirage

2



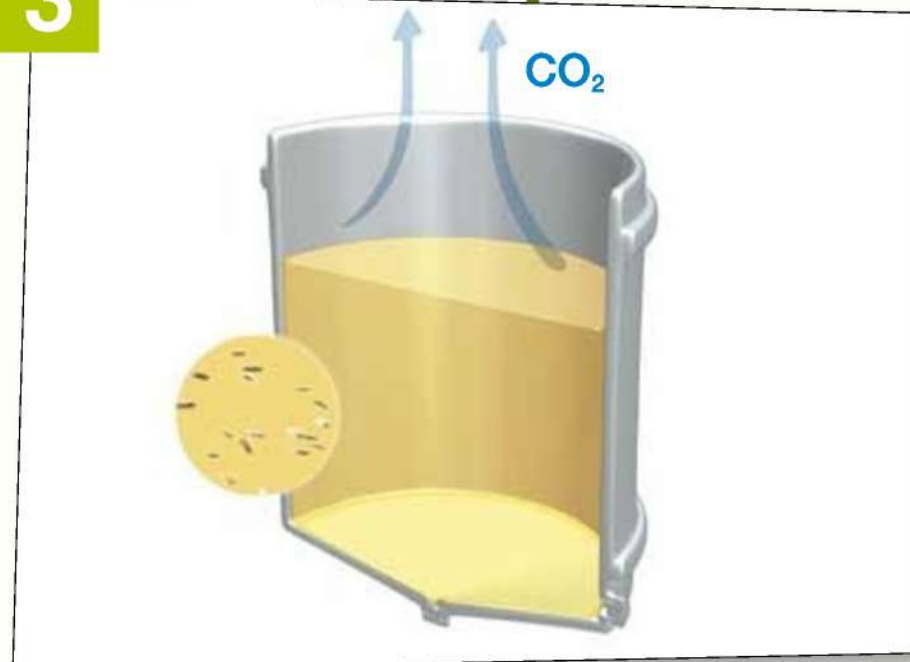
Le jus est trouble. Les parties les plus lourdes sédimentent : ce sont les bourbes. Ce phénomène naturel peut être accéléré (exemple : passage au froid). Le jus « clair » est mis en cuve ou fûts, et les bourbes éliminées.

→ Eliminer une partie du trouble et rendre le moût plus clair



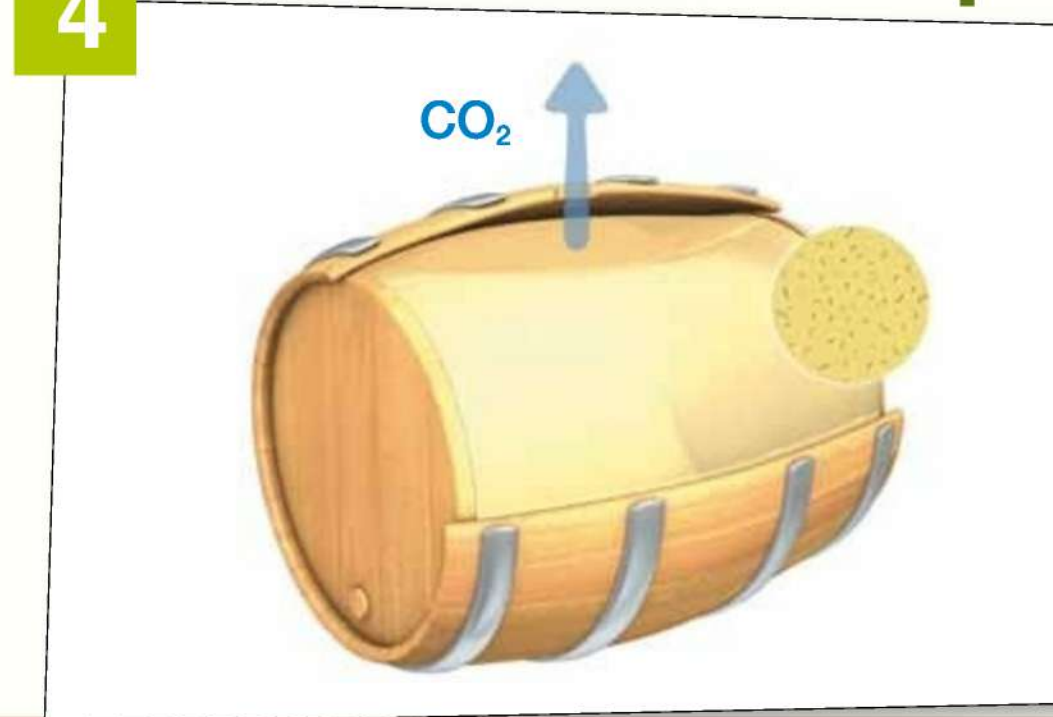
AU CHAI - VIN BLANC

3 Fermentation alcoolique/Soutirage



Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires (*Saccharomyces cerevisiae*). Le vin est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant.
Transformation du jus de raisin en vin.
Eliminer le dépôt présent au fond des cuves

4 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

CHOIX DES LEVURES

indigènes, sélectionnées ou achetées

CONTRÔLE DES TEMPÉRATURES

entre 18° et 20°C

SUIVI DES SUCRES

densimètre, dosage sucre en laboratoire, goût

FACULTATIF SUR LES VINS BLANCS

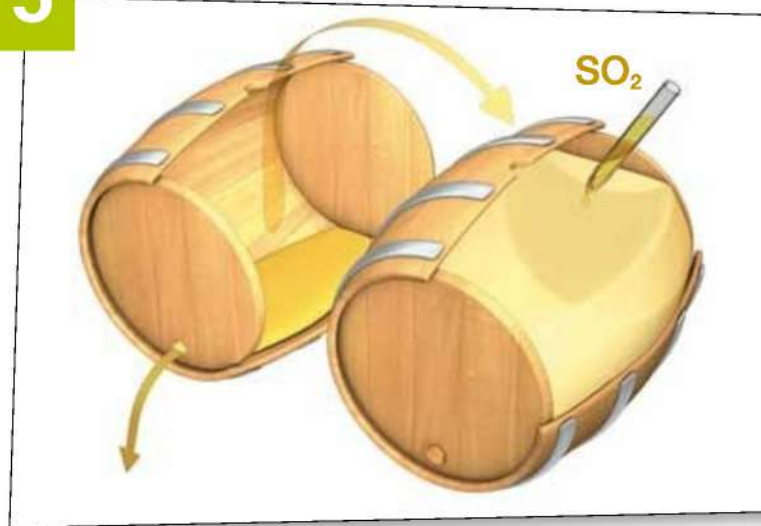
- Adoucit l'acidité → vin plus souple et rond
- Stabilise le vin microbiologiquement

AU CHAI - VIN BLANC



Soutirage Sulfitage

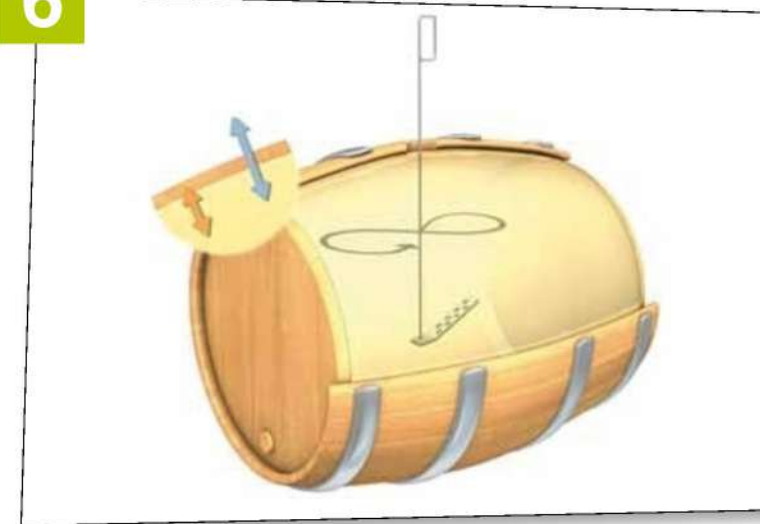
5



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.

6 Elevage/Bâtonnage

6



Le vin est conservé en cuve (inox, béton, fût, amphore) pendant plusieurs semaines ou mois. Si le vin est élevé sur lies (non systématique), le bâtonnage réalisé régulièrement avec une « dodine », permet de remettre les lies en suspension.

Élevage sur lies

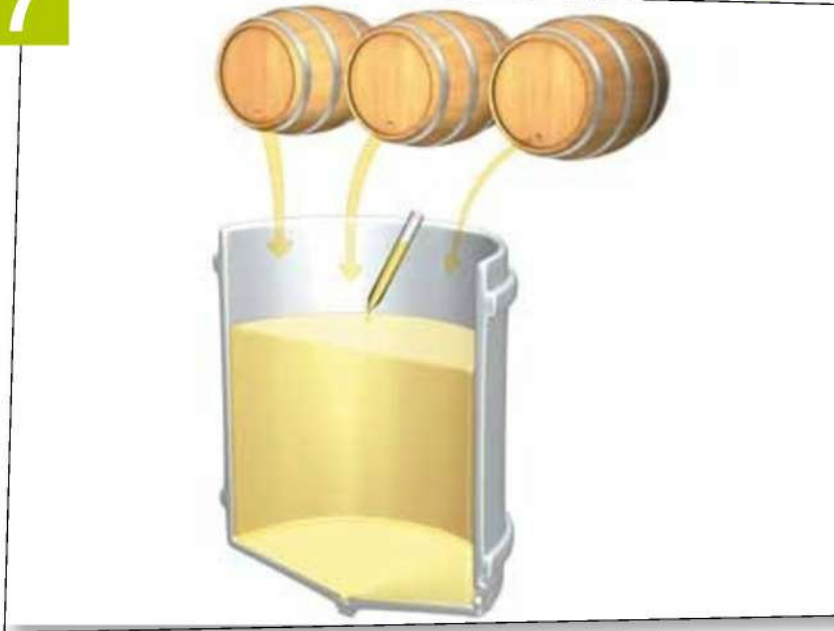
Evolution structurelle et aromatique du vin.
Rééquilibrer et enrichir le vin

AU CHAI - VIN BLANC



Soutirage Assemblage

7



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

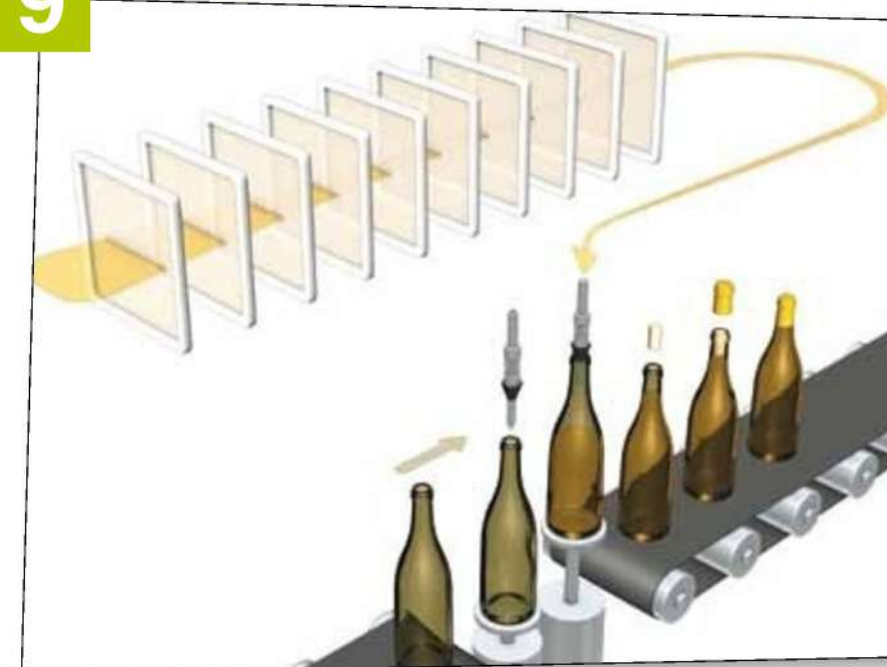
8 Collage



Ajout, si nécessaire, d'une colle protéique, minérale ou synthétique, qui va entraîner vers le fond les particules en suspension. Clarifier et stabiliser le vin

Filtration 9 Mise en bouteilles

9



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