

.. Citez les principales phases d'élaboration d'un vin rouge.

Les principales phases d'élaboration d'un vin rouge sont les suivantes : (1) les vendanges ; (2) le foulage ; (3) la cuvaison (macération, fermentation alcoolique) ; (4) le pressurage ; (5) la fermentation malolactique ; (6) le vieillissement en fût de chêne et (ou) la mise en bouteille.

.. Enumérez les principales phases d'élaboration d'un vin blanc.

Les principales phases d'élaboration d'un vin blanc sont les suivantes : (1) les vendanges ; (2) le pressurage ; (3) le débourbage ; (4) la fermentation alcoolique ; (5) la fermentation malolactique ; (6) la filtration ; (7) le vieillissement en fût de chêne et (ou) la mise en bouteille.

.. Citez 3 phénomènes observés lors de la fermentation alcoolique.

Les différents phénomènes observés lors de la fermentation alcoolique sont l'absorption des sucres par les levures ; une augmentation de la température ; un dégagement de gaz carbonique ; une modification des senteurs et des saveurs ; une évolution de la couleur ; une production d'alcool.

.. Quelles sont les conditions d'obtention d'un champagne millésimé ?

Les conditions d'obtention d'un champagne millésimé sont l'utilisation du vin de l'année (par assemblage ou non), le vieillissement sur lattes (minimum 3 ans).

.. En Champagne que signifie :

- Le blanc de noir est un vin élaboré uniquement avec des raisins à peau noire et à jus blanc.
- Le blanc de blanc est un vin élaboré uniquement avec des raisins à peau blanche et à jus blanc.

.. Citez les principales étapes de l'élaboration d'un vin doux naturel.

Les principales étapes de l'élaboration d'un vin doux naturel sont : (1) les vendanges ; (2) la vinification ; (3) le mutage ; (4) le vieillissement soit en fût de chêne (le Banyuls), soit en bombonne de verre (pour le Maury).

.. Enumérez les différentes phases de la vinification du vin de paille.

Les principales étapes de l'élaboration d'un vin de paille sont : (1) les vendanges ; (2) le tri des grappes ; (3) le passerillage ; (4) le pressurage ; (5) la fermentation lente ; (6) le vieillissement en fût pendant 3 ou 4 ans.

.. Quelles sont les principales étapes de la méthode champenoise ?

Les étapes de la méthode champenoise sont : (1) les vendanges ; (2) la vinification en blanc ; (3) l'élaboration de la cuvée ; (4) l'addition de la liqueur de tirage ; (5) le tirage et le poignetage ; (6) la mise sur lattes ; (7) la mise sur pupitre ; (8) la mise sur pointe ; (9) le dégorgement ; (10) l'addition de la liqueur d'expédition et l'égalisation.

.. Quelles sont les techniques de vinification du vin au goût de jaune (ou vin jaune)?

Les différentes phases de la vinification du vin blanc du Jura pour obtenir les goûts de jaune sont les suivantes : (1) le choix du cépage ; (2) les vendanges (tardives à le plus souvent à partir de la deuxième quinzaine d'octobre) ; (3) la vinification normale en blanc (pressurage, débourbage, fermentation lente jusqu'au printemps suivant) ; (4) le soutirage en fûts de chêne ; (5) le stockage de ces fûts en cave pendant une durée de 6 à 10 ans, sans ouillage (durant ce temps, le vin se recouvre d'un voile de bactéries qui protège le vin de la fermentation acétique (vinaigre), l'évaporation du vin, les lies (cellules mortes) se déposant au fond du fût participent à la modification des saveurs et de la texture du vin) ; (6) la mise en bouteille de 62 cl (le clavelin).