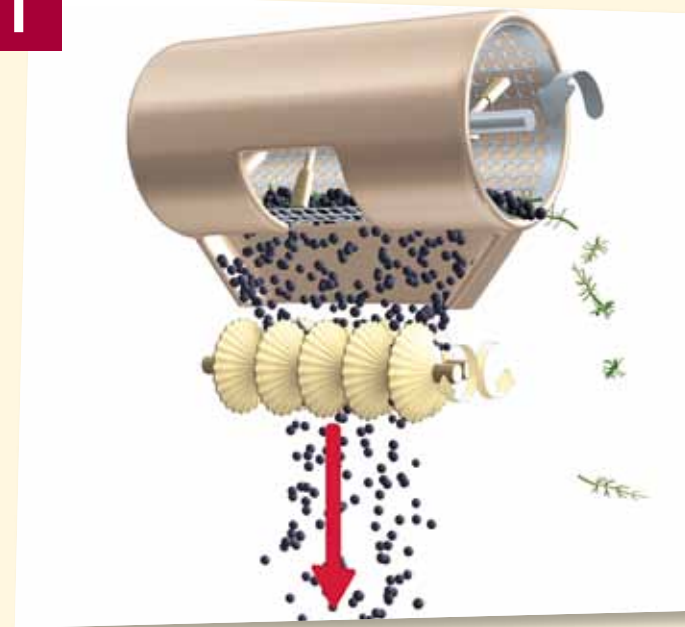


# Vinification

## du vin rouge de Bourgogne

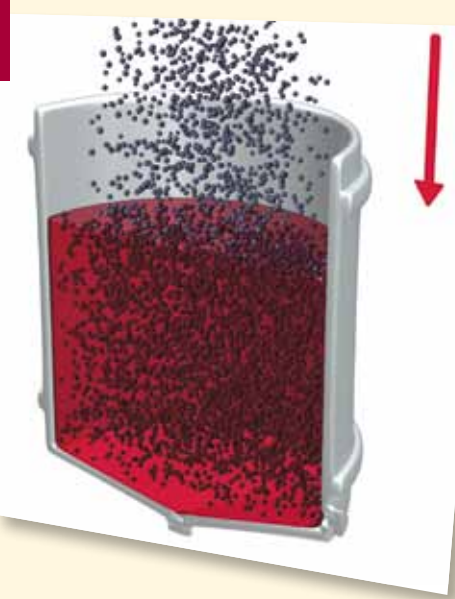
### 1 Egrappage (Éraflage) Foulage



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



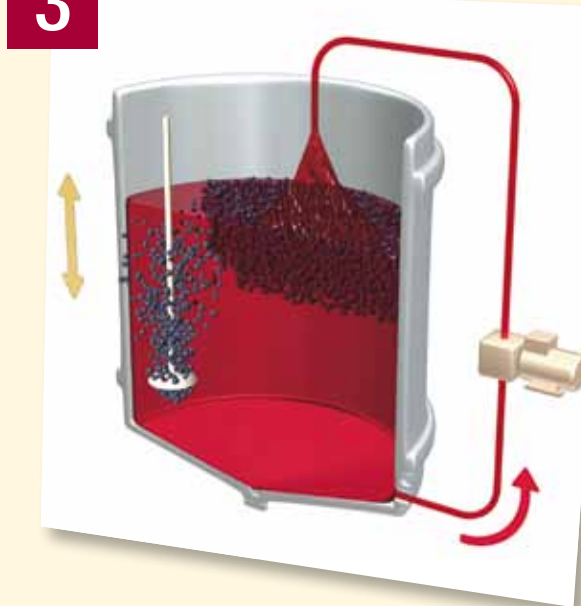
Mise en cuve du jus et des parties solides (pellicule, pépins) pour le processus de macération.

► 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

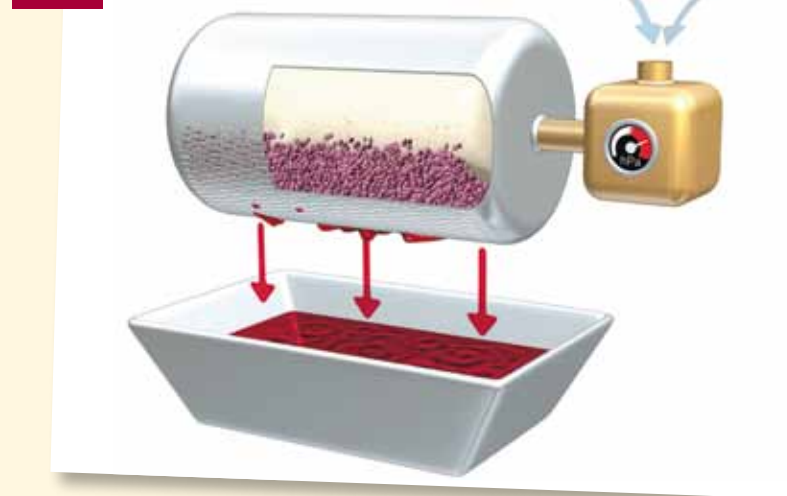


Le vin est écoulé par gravité (vin de goutte) dans une autre cuve ou des fûts.

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 Débourage

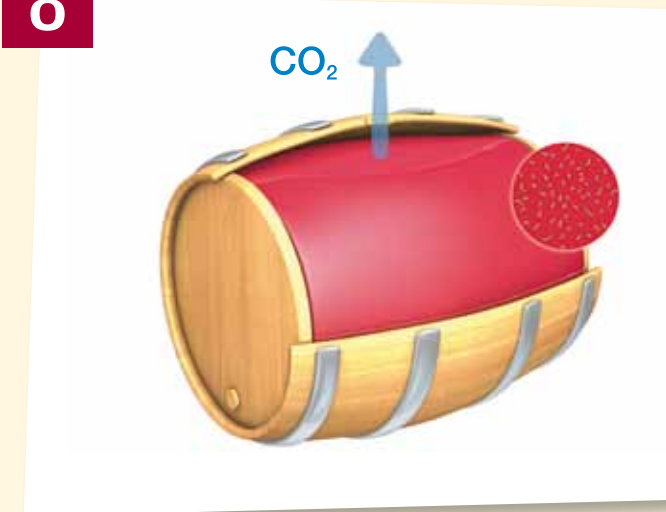


Traditionnellement, le vin de goutte et le vin de presse sont assemblés avant l'élevage.

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



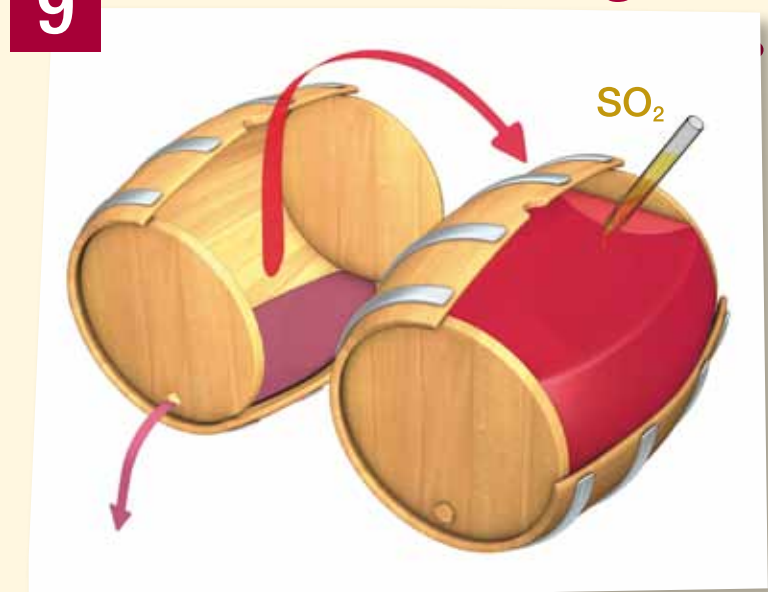
Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique, en acide lactique.

► 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.

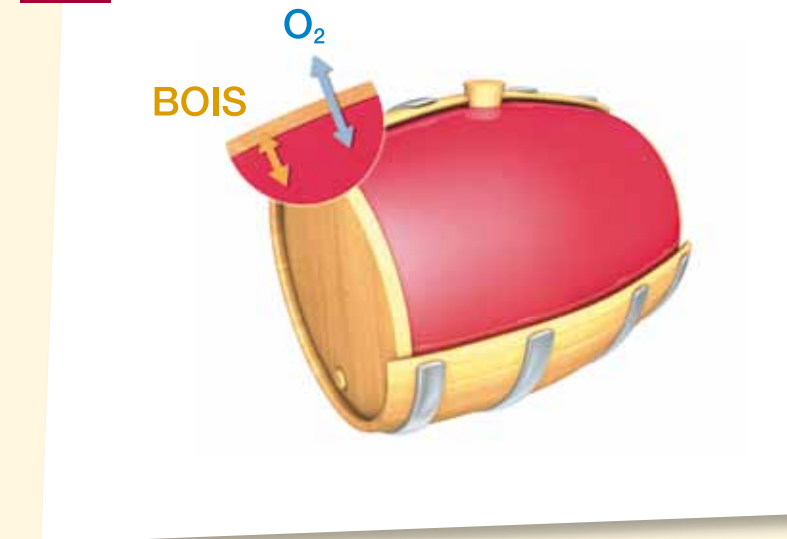
Le vin « clair » est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (cuve ou fût), les lies (dépôts au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées.

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.

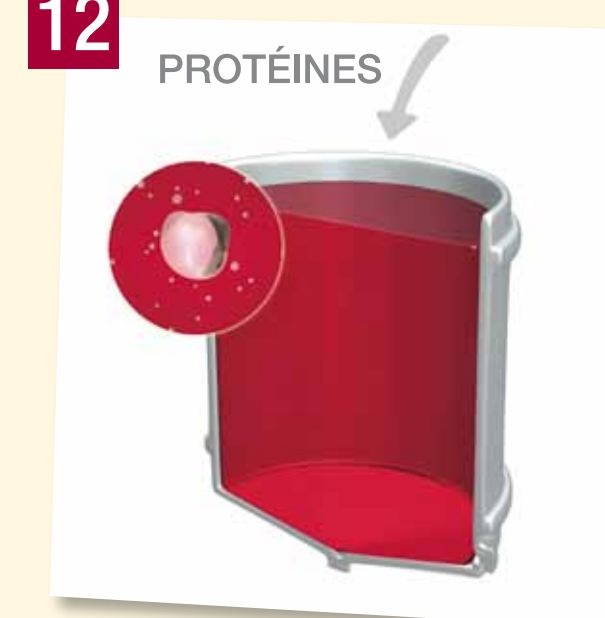
Le vin issu d'une même parcelle ou de plusieurs parcelles d'une même appellation, élevé dans des fûts différents, est assemblé.

► 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



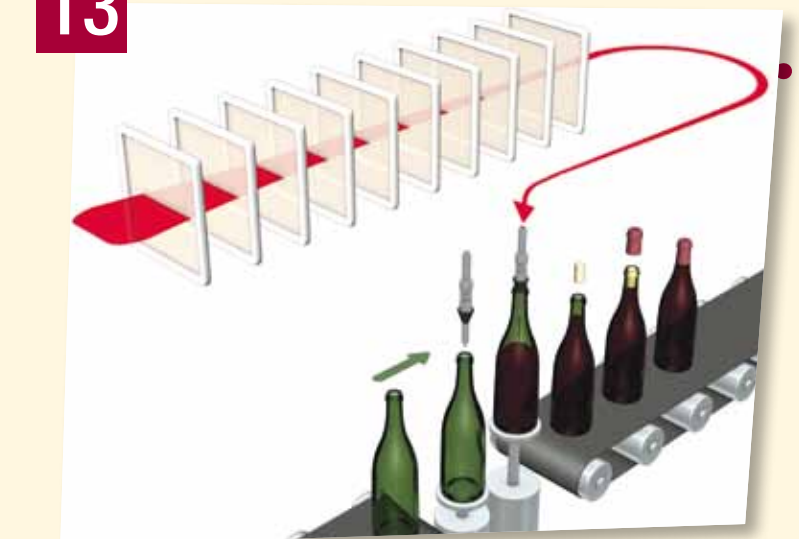
Ajout , si nécessaire, d'une colle protéique (type blancs d'œufs), minérale ou synthétique, qui va entraîner vers le fond les particules en suspension.

► 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.*





# Vinification

## du vin blanc de Bourgogne

### Pressurage Encuvage

1



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

*An inflated bladder presses the grape harvest (whole bunch traditionally) and the juice is collected in a tank.  
► Obtain the must (juice)*

### 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

*The juice is cloudy. The heaviest parts settle to the bottom of the tank: this is the must deposit. This natural phenomenon may be accelerated (eg. cooling). The "clear" juice is put into tanks or barrels, and the must deposit is removed.  
► Eliminate part of the cloudiness and make the must clearer*

### Fermentation alcoolique/Soutirage

3

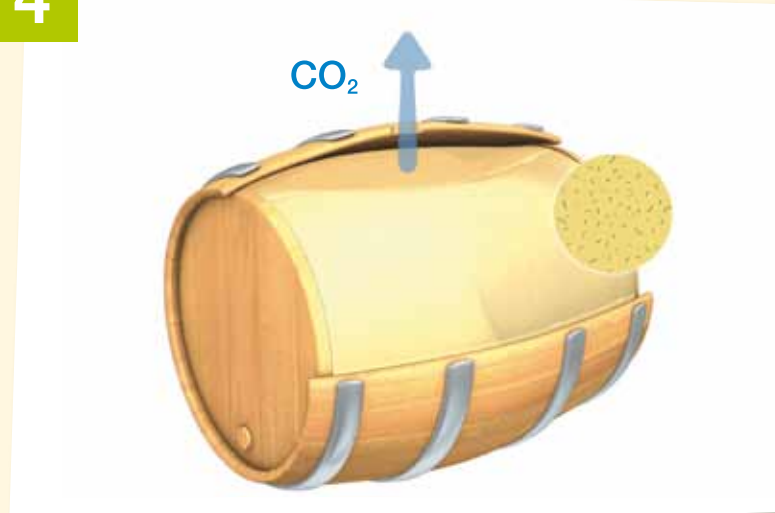


Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires (*Saccharomyces cerevisiae*). Le vin est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant.  
► Transformation du jus de raisin en vin. Eliminer le dépôt présent au fond des fûts

*Transformation of sugars from the must into alcohol, and aroma release by yeast fermentation (*Saccharomyces cerevisiae*). The wine is racked, i.e. moved from one container to another.  
► Transformation of grape juice into wine. Remove the deposit at the bottom of tanks*

### Fermentation malolactique

4

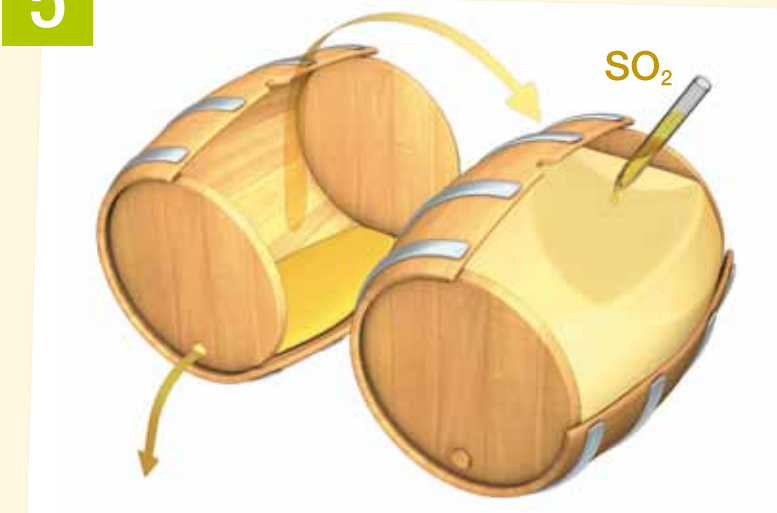


Des micro-organismes (bactéries lactiques) entraînent la transformation de l'acide malique en acide lactique.  
► Diminuer l'acidité du vin et le stabiliser naturellement

*Microorganisms (lactic acid bacteria) transform malic acid into lactic acid.  
► Decrease wine acidity and stabilize it naturally*

### Soutirage Sulfitage

5

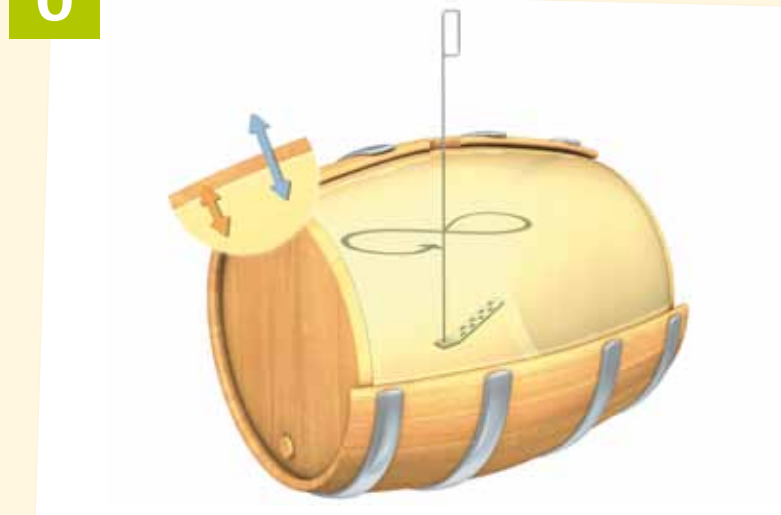


Etape non systématique.  
Le vin « clair » est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant (cuve ou fût), les lies (dépôts au fond de la cuve ou du fût) sont éliminées.  
Le vin reste fragile, du soufre est ajouté de façon à le protéger.

*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.*

### Elevage/Bâtonnage

6

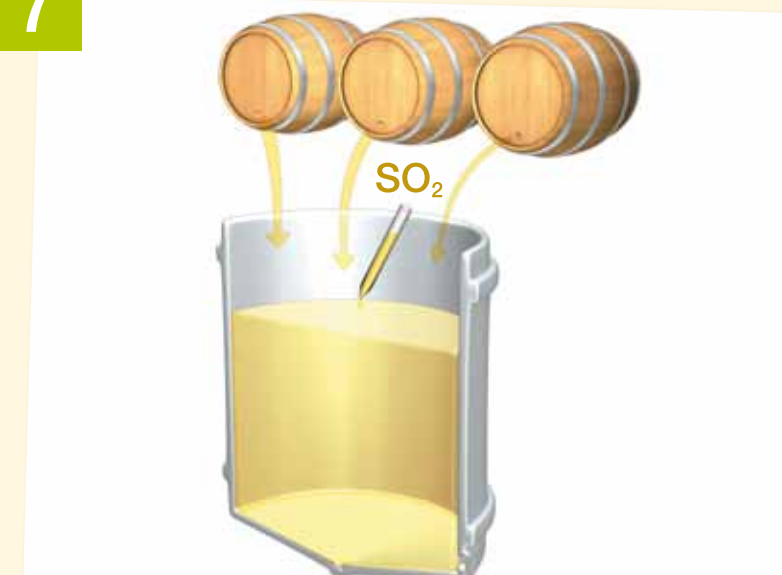


Le vin est conservé en pièces (fûts de 228 litres) pendant plusieurs mois. Des échanges se font à travers et avec le bois.  
Si le vin est élevé sur lies (non systématique), le bâtonnage réalisé régulièrement avec une « dodine », permet de remettre les lies en suspension.  
► Evolution structurale et aromatique du vin. Rééquilibrer et enrichir le vin (élevage sur lies)

*The wine is kept in casks (228 litre barrels) for several months. Exchanges with and through the wood take place. If the wine is aged on lees (optional), the batonnage carried out with a stirring stick on a regular basis helps suspend the lees anew.  
► Structural and aromatic development of the wine. Balance and enrich the wine (lees-ageing)*

### 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

*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, and aged in different barrels, is blended.  
► Prepare the wine for bottling*

### Collage

8

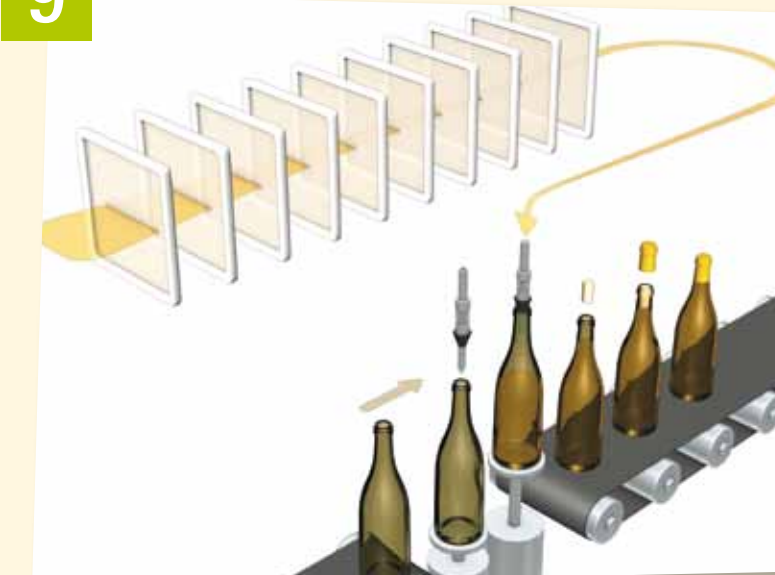


Ajout, si nécessaire, d'une colle protéique, minérale ou synthétique, qui va entraîner vers le fond les particules en suspension.  
► Clarifier et stabiliser le vin

*Add if necessary protein, mineral, or synthetic fining agents which draw down suspended particles towards the bottom of the tank.  
► Clarifying and stabilizing the wine*

### Filtration 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 ».

*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.*





# Vinification du Crémant de Bourgogne

## 1 Pressurage Encuvage



Une membrane gonflée presse la vendange blanche ou rouge (grappes entières) et le jus est récupéré dans une cuve. Le pressurage est fractionné : sélection qualitative des jus, qui seront vinifiés séparément.

- Obtenir le moût (jus)
- Crémants obtenus avec 100 % de raisins rouges : blancs de noirs et avec 100 % de raisins blancs : blancs de blancs

*An inflated bladder presses the white or red grape harvest (whole bunches) and the juice is collected in a tank. The press juice is fractioned based on the quality of juices produced, which will be processed separately.*

- Obtain the must (juice)
- Crémants made from 100% red grapes are called "blancs de noirs" and from 100% white grapes "blancs de blancs"

## 2 Débourbage Soutirage



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 en fût, et les bourbes éliminées.

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

*The juice is cloudy. The heaviest parts settle to the bottom: this is the must deposit. This natural phenomenon may be accelerated (eg. cooling). The "clear" juice is put into a tank or a barrel, and the must deposit is removed.*

- Eliminate part of the cloudiness and make the must clearer

## 3 Fermentation alcoolique/Soutirage



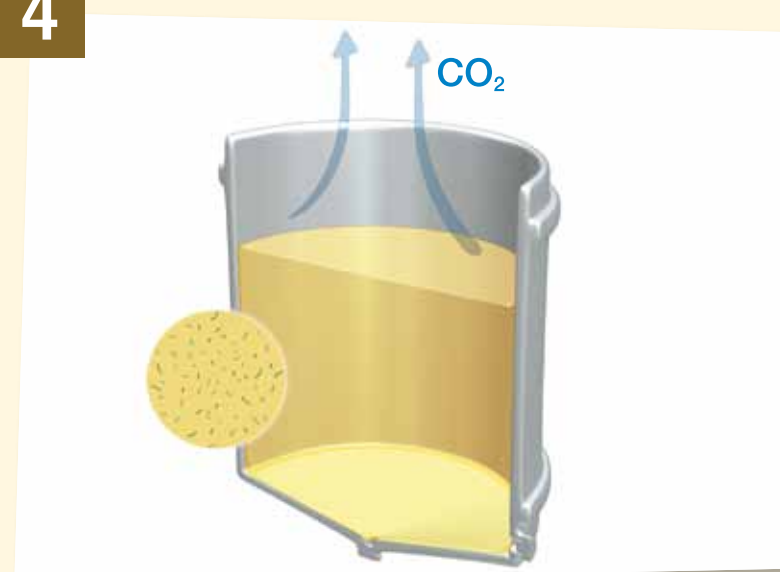
Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires (*Saccharomyces cerevisiae*). Le vin est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant.

- Transformation du jus de raisin en vin. Eliminer le dépôt présent au fond des cuves

*Transformation of sugars from the must into alcohol and aroma release by yeast fermentation (*Saccharomyces cerevisiae*). The wine is racked, i.e. moved from one container to another.*

- Transformation grape juice into wine. Remove the sediment at the bottom of the tanks

## 4 Fermentation malolactique



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

- Diminuer l'acidité du vin et le stabiliser naturellement

*Microorganisms (lactic acid bacteria) transform malic acid into lactic acid (non systematic step).*

- Decrease wine acidity and stabilize it naturally

## 5 Assemblage



Etape cruciale réalisée l'hiver suivant la vendange qui consiste à mélanger de façon harmonieuse les différentes cuvées issues de terroirs et de cépages différents.

- Créer la composition du futur Crémant et lui donner le style du producteur

*Crucial step performed in the winter following the harvest consisting of harmoniously blending various wine lots from different terroirs and grapes varieties.*

- Establish the composition of the future Crémant and give it the producer's style

## 6 Ajout de la liqueur de tirage



La liqueur de tirage (sucres et levures) est ajoutée au vin de base en bouteilles qui sont ensuite capsulées.

- Produire une nouvelle fermentation en bouteilles

*The tirage liqueur (sugars and yeast) is added to the base wine in bottles which are then closed with a crown cap.*

- Produce a second fermentation in bottles

## 7 Prise de mousse



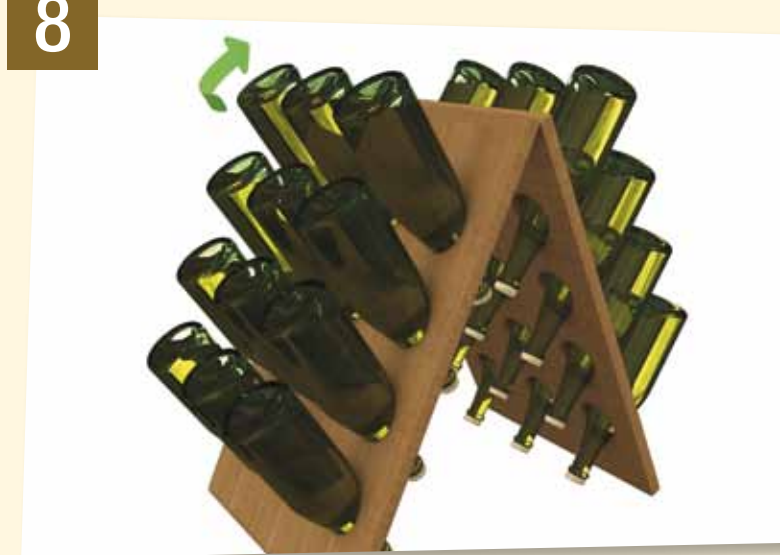
Le vin fermente de nouveau en bouteilles grâce aux sucres et levures ajoutés (montée en pression). Elles sont conservées 9 mois minimum couchées : élevage sur lattes + 3 mois avant commercialisation.

- Apparition de l'effervescence (bulles)

*The wine ferments again in the bottle due to the added sugar and yeast (inner bottle pressure rises). Bottles are then stored horizontally on laths for a minimum of 9 months for maturing + 3 months before being introduced to the market.*

- Formation of bubbles

## 8 Remuage



Les bouteilles placées têtes en bas sur des pupitres (ou remueurs automatiques) sont remuées régulièrement : 3 fois ¼ de tour, puis 1/8 en sens inverse.

- Rassembler le dépôt formé au niveau de la capsule (dans le « bidule »)

*The bottles are placed top-down in special racks (or automatic riddling machines) and periodically turned and slightly shaken: a ¼ turn 3 times, then a 1/8 turn in the opposite direction.*

- Collect the deposit formed at the cap level (in the "bidule")

## 9 Dégorgement



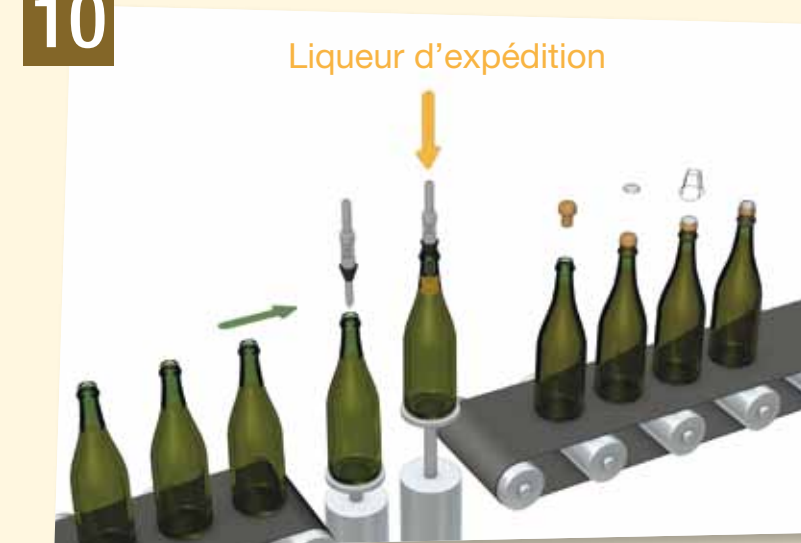
Le goulot de la bouteille est plongé dans une solution glacée. Le dépôt forme un glaçon expulsé par la pression contenue dans la bouteille.

- Eliminer le dépôt

*The bottle-neck is immersed into an ice-cold solution. The deposit forms an ice plug which is propelled out of the bottle by the inner pressure inside of it.*

- Remove the deposit

## 10 Ajout de la liqueur d'expédition/Bouchage



La liqueur d'expédition, dont la composition reste le secret de chaque élaborateur, est ajoutée au vin, ainsi que des sulfites (protection du vin). Les bouteilles sont bouchées avec un bouchon spécifique en liège recouvert d'un muselet.

- Suivant la concentration finale en sucres, le Crémant sera brut, sec ou demi-sec

*The expedition liqueur, whose composition is the secret of each winemaker, is added to the wine, as well as sulfites (to protect the wine). The bottles are corked with a specific cork covered with a wire-cap.*

- Depending upon the final sugar content, the Crémant will be brut, dry or semi-dry





# Cycle végétatif de la vigne



## Bourgeons d'hiver

Repos hivernal, bourgeons recouverts par 2 écailles brunâtres

### Winter buds

Winter rest, buds covered by 2 brownish scales

## Pleurs

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

### Bleeding

Vine awakening. The sap flows from pruning cuts



## Bourgeons dans le coton

Les écailles s'écartent et laissent apparaître la bourre

### Wooly buds

The scales separate, giving way to the bud down



## Pointe verte

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

### Green tip

The young leaf shoot's green tip is visible

## Sortie des feuilles

Apparition des feuilles rassemblées en rosette

### Leaves appear

Appearance of leaves in a rosette



## Feuilles étalées

Les feuilles se développent et s'étalent

### Leaves unfold

The leaves grow and unfold



## Grappes visibles

Les inflorescences sont visibles

### Bunches visible

Inflorescences visible



## Grappes séparées

Les inflorescences grandissent et se séparent

### Bunches separated

Inflorescences elongate and separate



## Boutons floraux séparés

Les futures fleurs se séparent les unes des autres

### Separated flower buds

The future flowers separate from each other



## Floraison

Les fleurs apparaissent (1 fleur par bouton floral)

### Flowering

The flowers appear (1 flower per flower bud)

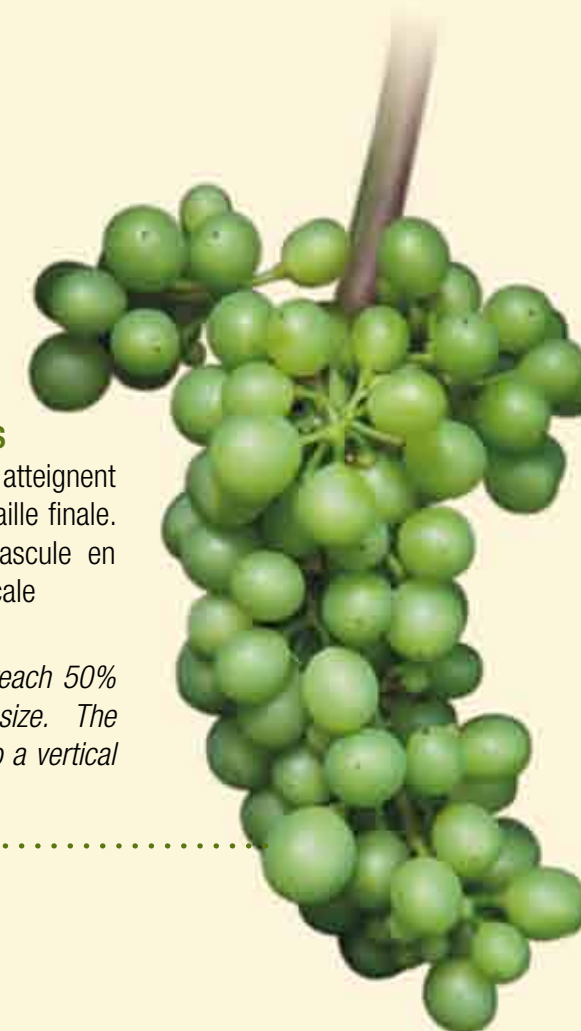


## Nouaison

Les fleurs sont fécondées, de petites baies vertes se forment

### Fruit set

The flowers are fertilized, small green berries form



## Petits pois

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

### Peas

The berries reach 50% their final size. The bunch falls to a vertical position



## Fermeture de la grappe

Les baies grossissent et commencent à se toucher

### Bunch closure

The berries grow and start to touch each other



## Véraison

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

### Veraison

The berries progressively change colour. The bunch becomes more compact. Vine shoot turn brown: lignification begins



## Chute des feuilles

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

### Leaves fall

The canes are all brown, the leaves change colour and fall. This is the beginning of the dormancy



## 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

### Ripeness - harvest

The berries are ripe, their growth complete. Composition analysis establishes their maturity level in order to harvest at the right time

