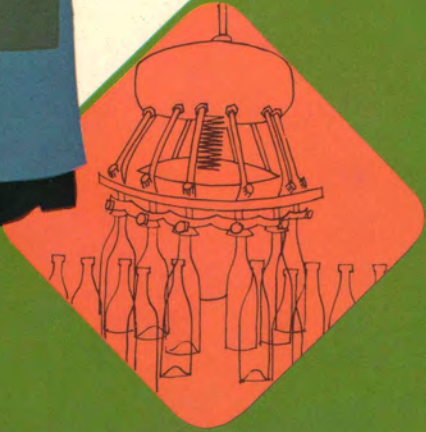


# Comment fait-on le vin



JACQUELINE OST



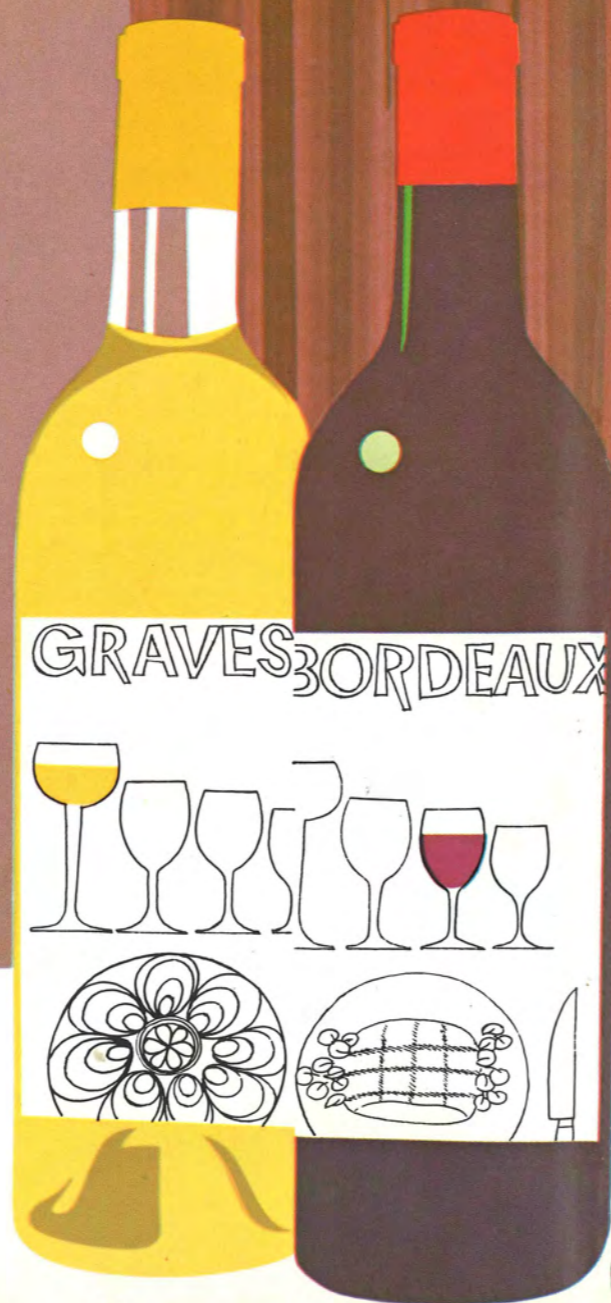
CASTERMAN

comment  
fait-on  
le vin ?

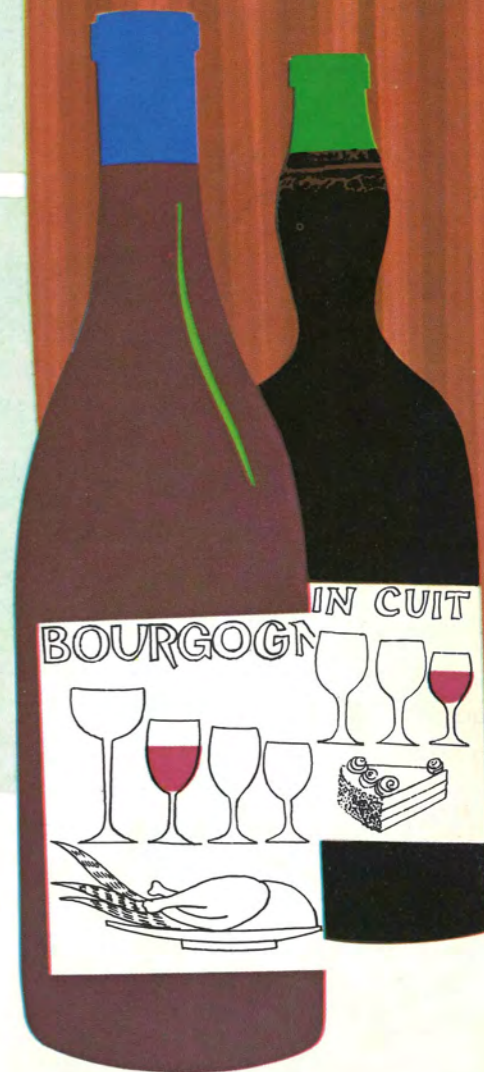
JACQUELINE OST RÉPOND PAR LE TEXTE ET PAR L'IMAGE

CASTERMAN

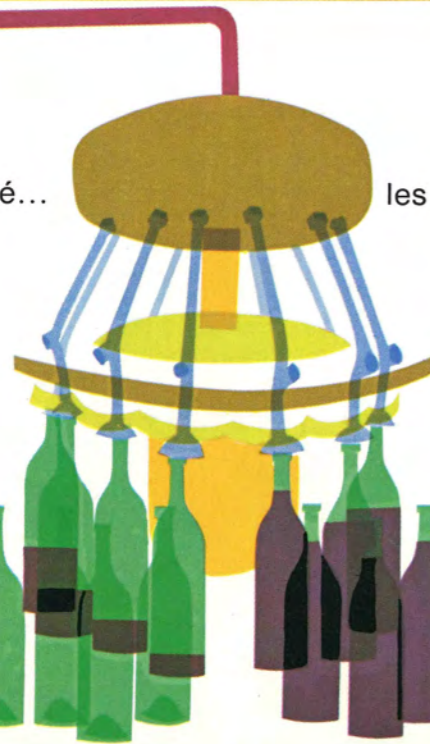




— Tu as vu ces bouteilles de vin ? chuchote Jean-François.  
— Oui, répond Nathalie, il n'y en a pas deux pareilles.  
Jean-François a entendu son papa et sa maman discuter le menu du dîner qu'ils donnent ce soir. Il explique à sa sœur :  
— Cette grosse bouteille à col doré, c'est du champagne. Ils le boiront comme apéritif avec des biscuits secs. A côté, c'est du graves, un vin blanc pour accompagner le poisson. La bouteille à col droit, c'est un bordeaux. On le servira avec le rôti, et le bourgogne, là, avec le gibier. Le dernier de la rangée est un vin doux pour le dessert.  
— Tu en sais des choses!... Mais, dis-moi, comment fait-on le vin ?  
— Ah ça, il vaut mieux le demander à l'oncle Roger... L'oncle Roger est vigneron. Le voici, tout souriant.  
— Oh oh, un joli choix de vins ! Avant d'arriver sur votre table...



... le vin est tiré...



les bouteilles pleines sont bouchées...



puis capsulées...



...enfin, étiquetées, elles sont expédiées vers les magasins.



— Le vin se boit jeune ou vieux, ajoute l'oncle Roger. Avant sa mise en bouteilles, le vin vieux a vieilli plusieurs années dans des foudres...

— Des foudres ! s'écrient Nathalie et Jean-François.

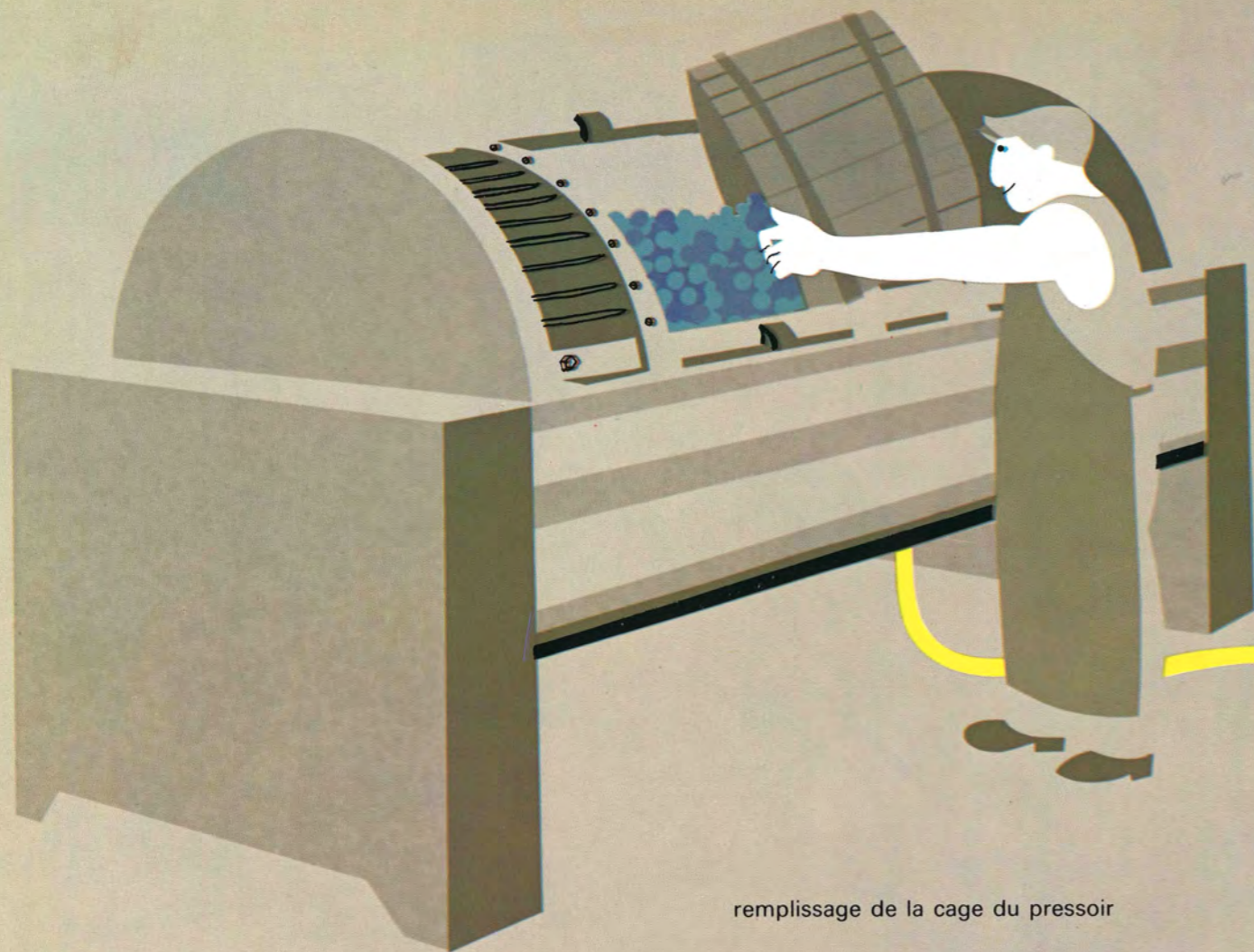
— Oui, de grands tonneaux où il prend son goût et son parfum.

— Et le vin jeune ?

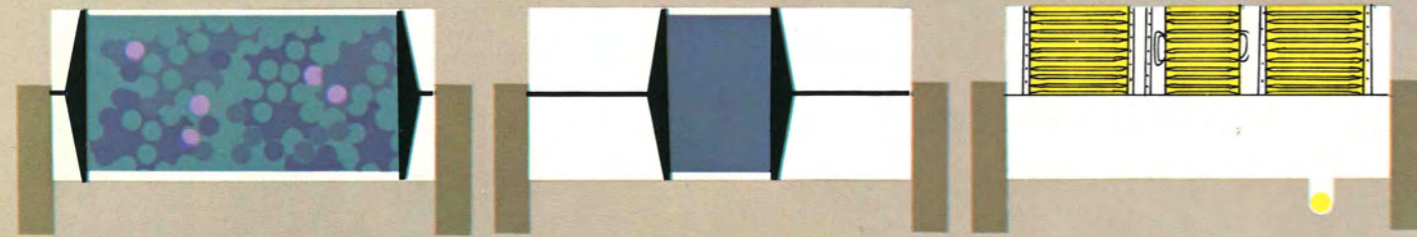
— C'est un vin qu'on a laissé reposer un an seulement dans des barriques ou de grandes cuves. Quand le vin est versé dans les barriques, il est encore trouble, plein d'impuretés. Pendant des mois, ces impuretés se déposent lentement au fond : c'est la lie. Plusieurs fois par an, on transvase doucement le vin d'une barrique à l'autre pour le séparer de sa lie. Cela s'appelle soutirer le vin. Quand il est clair, on peut le mettre en bouteilles tout de suite, ou bien le faire vieillir dans les foudres. La fermentation est terminée.

A l'arrière plan : soutirage d'une barrique : en soufflant de l'air au moyen d'une pompe, on chasse le vin d'une barrique dans l'autre.





remplissage de la cage du pressoir



on remplit de raisin la cage du pressoir; la cage remplie tourne sur elle-même autour d'un axe horizontal.

en même temps, deux plateaux s'avancent l'un vers l'autre et pressent le raisin.

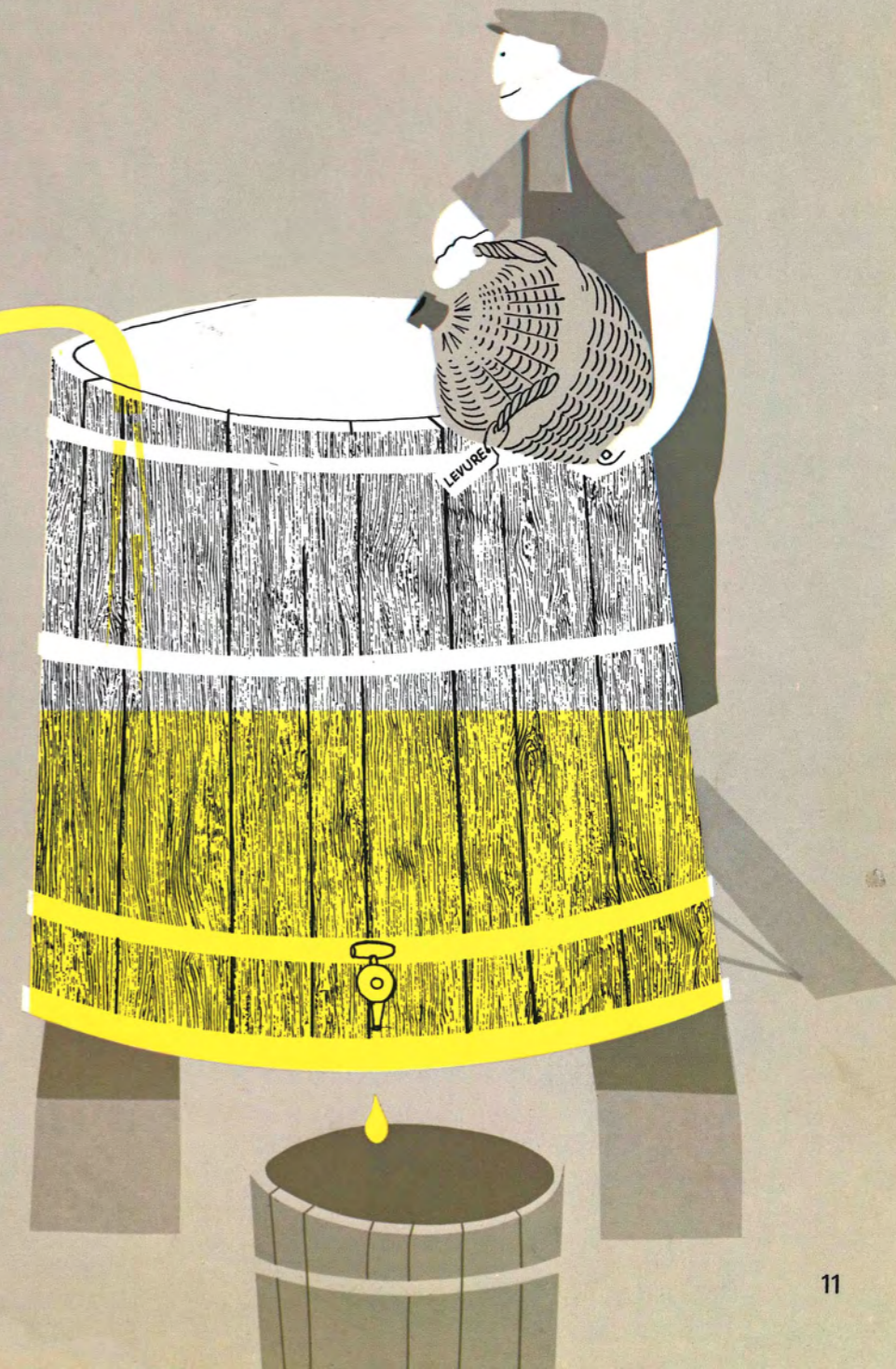
le jus s'écoule par les fentes de la cage.

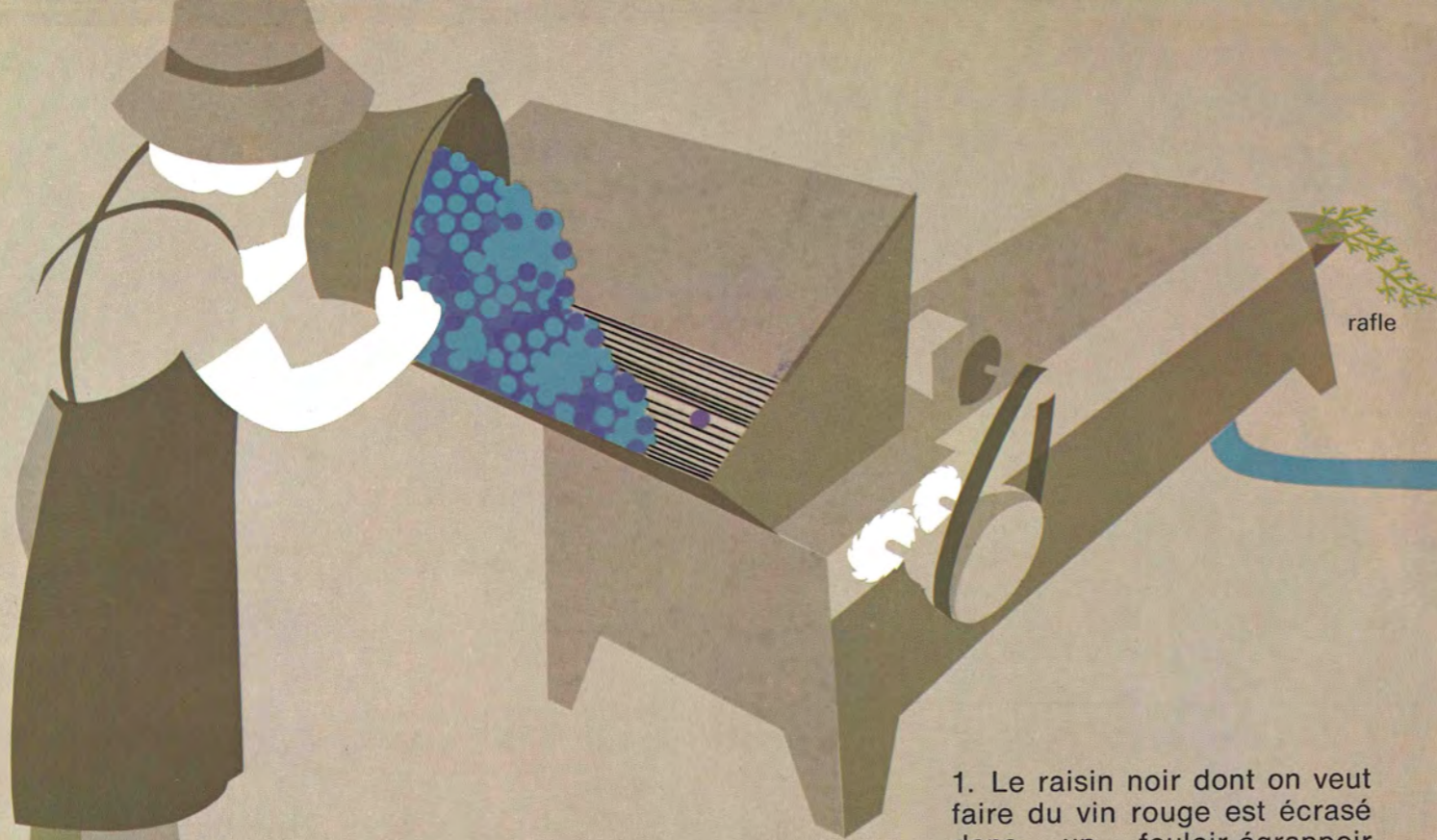
— Oncle Roger, demande Nathalie, qu'est-ce que c'est la fermentation ?

— C'est la transformation du jus de raisin en vin... ou plus exactement la transformation en alcool du sucre du jus de raisin par l'action des levures qu'on y ajoute.

— Le jus de raisin blanc devient du vin blanc et le jus de raisin noir, du vin rouge ?

— Eh non, Jean-François, on peut aussi bien obtenir du vin blanc avec du raisin noir qu'avec du raisin blanc. Pour faire du vin blanc, les grappes de raisin noir ou blanc sont pressées aussitôt cueillies. Le jus qui sort du pressoir est blanc. Il arrive très vite dans la cuve de fermentation. On y ajoute de la levure et, en devenant vin, il reste blanc.





remplissage du fouloir-égrappoir

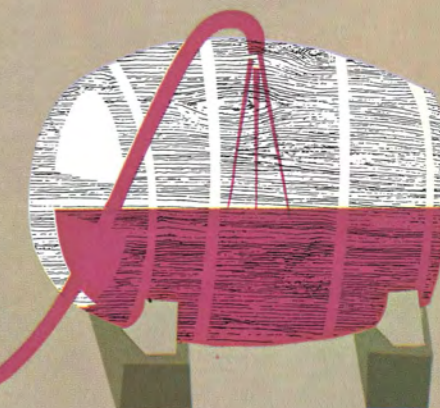
1. Le raisin noir dont on veut faire du vin rouge est écrasé dans un fouloir-égrappoir électrique, qui sépare en même temps les grains de raisin de leurs tiges : le rafle.



2. Mais la chair, les pépins et les peaux du raisin restent avec le jus dans les cuves de fermentation.



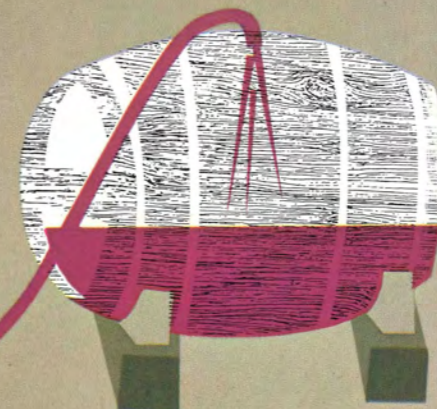
3. Au bout de huit jours, on décuve le vin. Cela veut dire qu'on sépare le jus des parties solides : le marc.



Si ce jus est rouge foncé, c'est qu'il est resté huit jours mélangé avec la peau et la chair des raisins noirs.



4. Le marc est ensuite pressé pour en extraire la dernière goutte de jus.



— Quel travail... mais on est sûr d'avoir du bon vin !  
 — Non, malheureusement, car avant tout, c'est le soleil qui fait le bon vin. Le soleil est le roi des vendanges !  
 — Oh, raconte-nous les vendanges, oncle Roger ! demande Nathalie.



— Les vendanges, c'est la grande cueillette du raisin, en septembre. Si, pendant un mois avant les vendanges, le soleil a brillé, alors l'année sera bonne, excellente même pour le vin. Le raisin sera juste assez gros, juste assez mûr, juste assez sucré.

Les vendangeurs cueillent les grappes de raisin ; ils en remplissent leurs hottes, puis les cuveaux qui emportent le raisin vers le pressoir. Avant d'être écrasée, chaque grappe est examinée et tous les grains imparfaits sont enlevés. C'est l'épluchage.



Mais en attendant les vendanges, que de soucis pour le vigneron !





Rendez-vous compte : au mois de juin, la vigne fleurit, puis les grains se forment, fragiles. Entre la floraison et les vendanges, à peu près cent jours vont passer. Cent jours pendant lesquels le froid, la pluie, la grêle peuvent ruiner le travail de toute une

année. La grêle hache les vignes et fait tomber feuilles et fruits. La pluie gonfle d'eau les grains de raisin, qui seront moins sucrés. Ou malades, à cause de l'humidité... Et il y a encore d'autres ennemis : les insectes, les champignons... — Tu as bien du mal à pro-

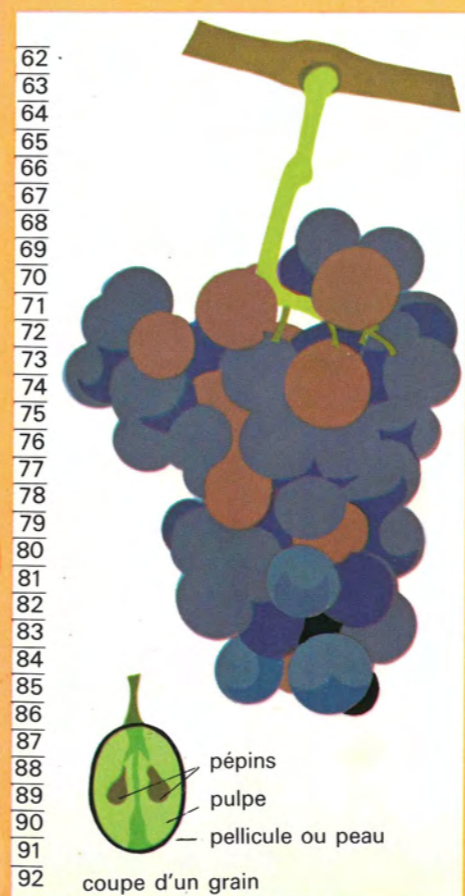
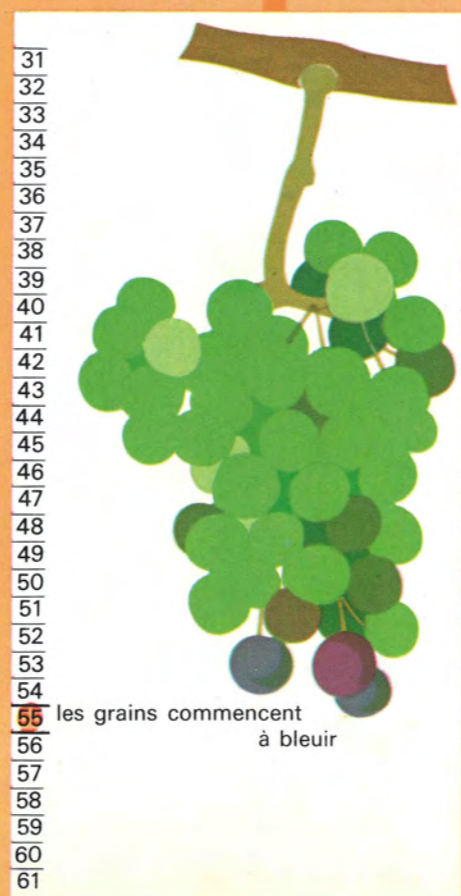
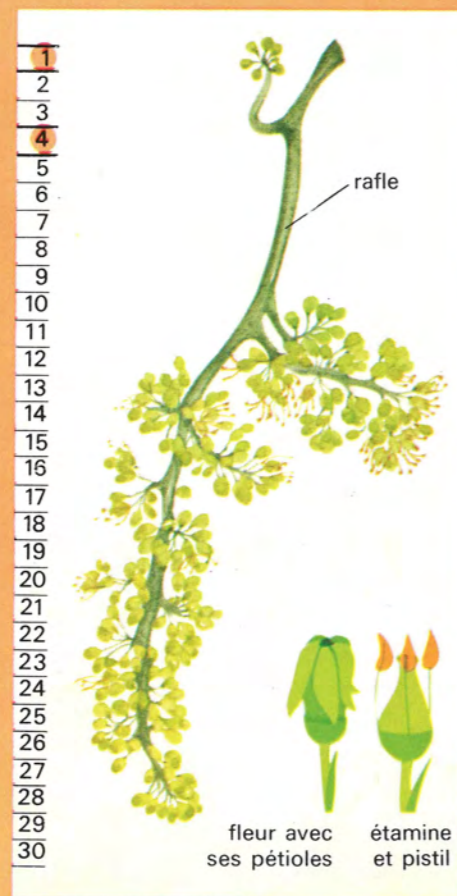
téger ton raisin, pas vrai, oncle Roger ? — Le vigneron ne chôme jamais, il soigne sa vigne et son raisin en toute saison. Au printemps et en été, il leur donne des produits à base de cuivre, des insecticides et toutes sortes de médicaments.

La plupart de ces produits sont dissous dans de l'eau. On vide le mélange dans le réservoir d'une sulfateuse, qui le pulvérise en très fines gouttelettes sur les vignes.



début de la floraison

fin de la floraison





En hiver, le vigneron taille ses vignes à partir du 22 janvier. Il ne faut pas qu'elles soient trop chargées l'an prochain. Le raisin serait de moins bonne qualité, et les pieds de vigne — les ceps — pourraient se casser sous le poids.

Le vigneron coupe aussi le bout de certains sarments (c'est le nom des tiges de la vigne) pour obliger la sève à se concentrer dans les rameaux les plus profitables. Cela s'appelle pincer la vigne.

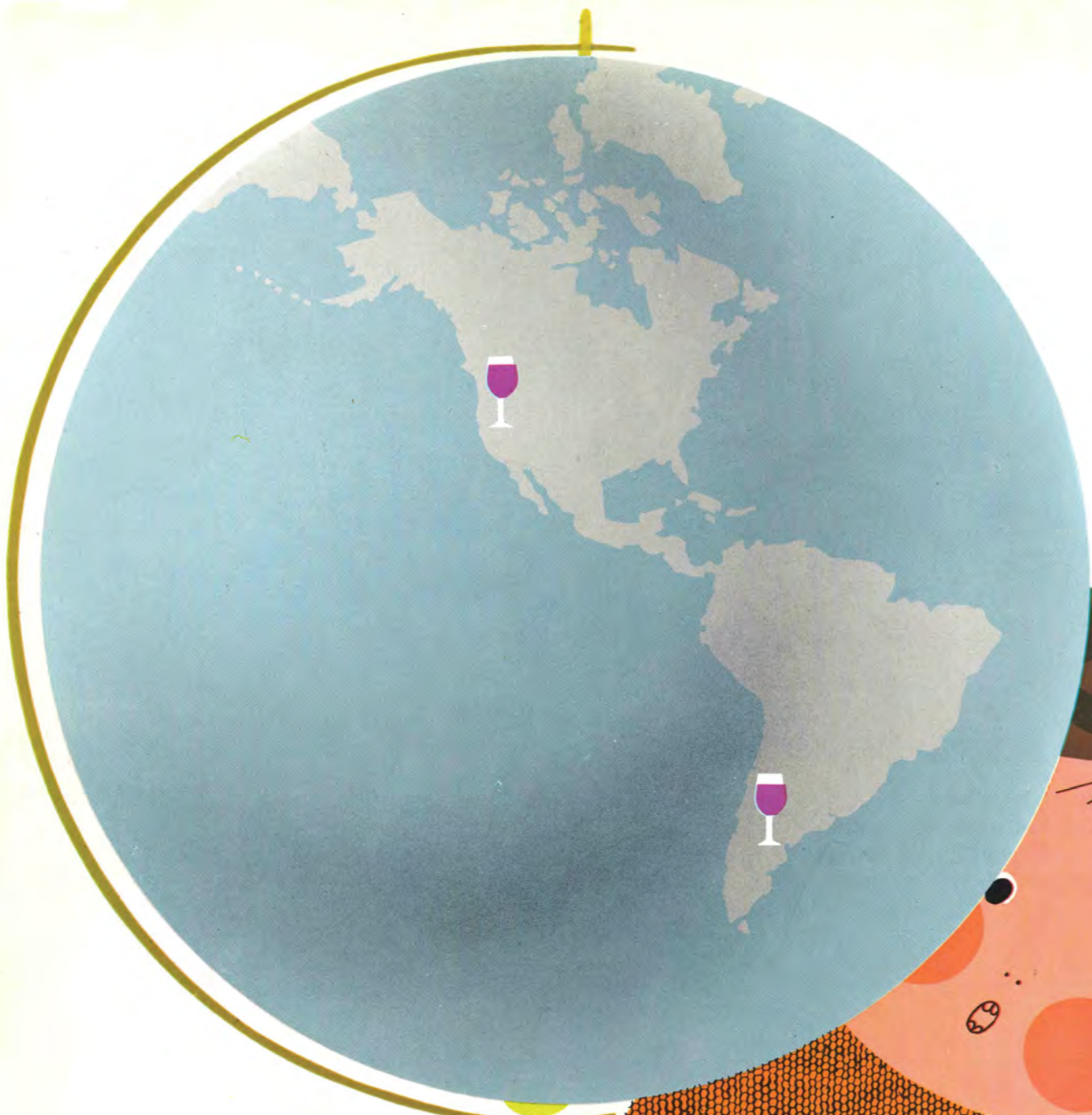
Puis il l'accrole. Accoler une vigne, c'est la soutenir au moyen de rubans agrafés ; on fixe les sarments à des fils entre deux piquets.

N'oublions pas les labours. Avant l'hiver, on butte la vigne : le vigneron entoure d'un coussin de terre le pied de ses vignes pour les protéger du gel. Au printemps, il enlève ce coussin, il débute les vignes pour donner de l'air à leurs racines.

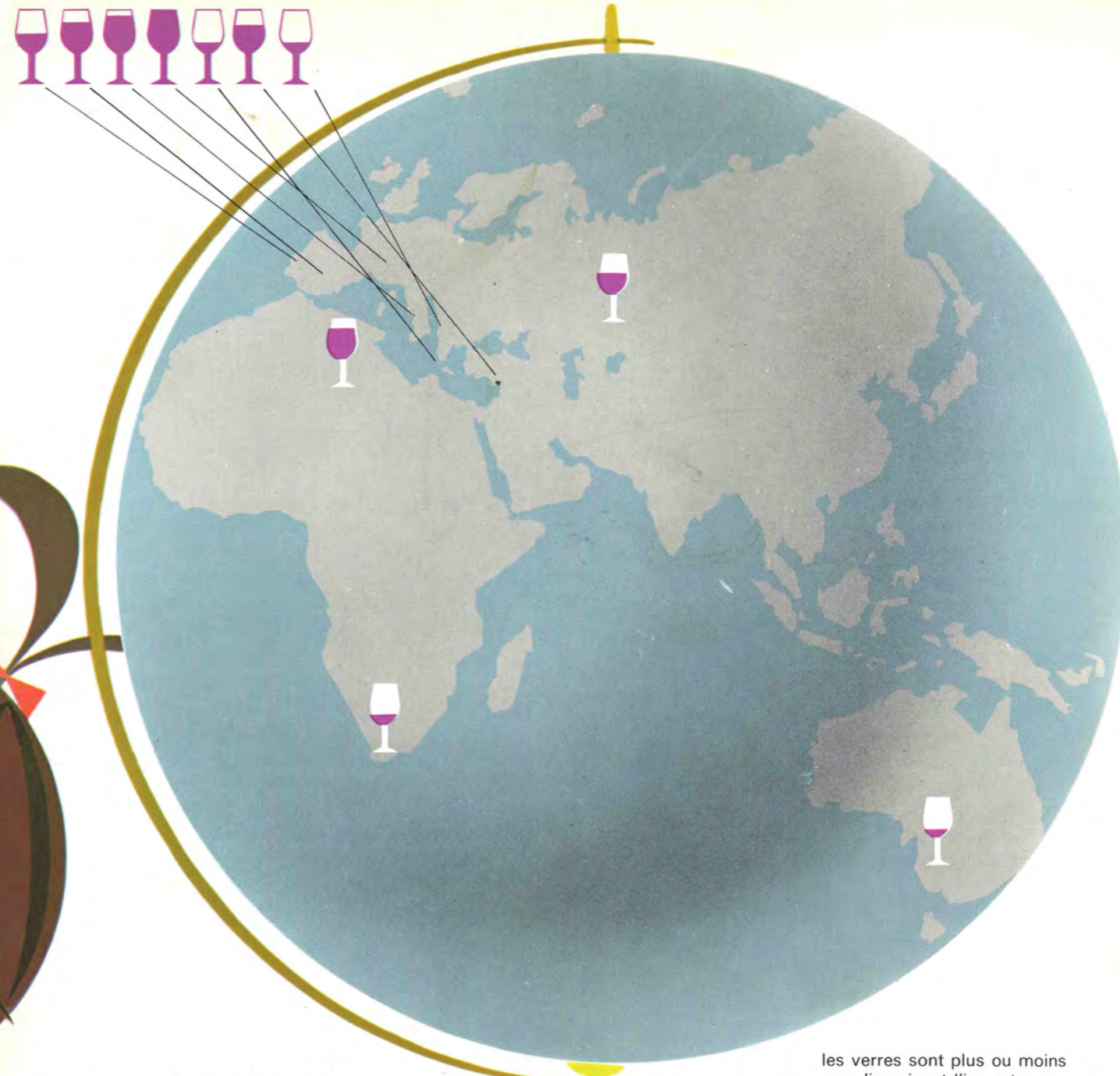
Enfin, à la bonne saison, plusieurs labours permettent de nourrir la vigne d'engrais choisis. Si le temps est très sec, ces labours évitent qu'une croûte trop dure n'étouffe le pied de la vigne. Grâce au tracteur-enjambeur, ces travaux se font avec facilité. Sans risque de blesser la vigne, on peut la nourrir, la protéger, la rafraîchir...

— Nathalie, s'écrie Jean-François, nous allons être en retard à l'école !... Au revoir, oncle Roger !





En classe, Nathalie lève le doigt :  
 — Mademoiselle, où cultive-t-on la vigne ?  
 Sur le globe terrestre, mademoiselle montre les pays producteurs de vin.  
 — En tête, la France avec ses grandes régions vinicoles :



Champagne, Bordelais, Bourgogne, Beaujolais, Côtes du Rhône... L'Italie, son asti et son chianti ; le Portugal et son porto ; la Hongrie et son tokay ; la Bulgarie et, plus à l'est, en Union soviétique, les vins de Géorgie et du Caucase. En Amérique du Nord, nous trouvons les vins de Californie, et en Amérique du Sud, ceux d'Argentine ; en Afrique du Nord, les vins

les verres sont plus ou moins remplis suivant l'importance de la production des différents pays.

d'Algérie, et en Afrique du Sud, ceux du Cap. Enfin, le sud de l'Australie aussi produit de bons vins.  
 — Merci, mademoiselle, dit Nathalie ; et en retournant à sa place, elle se demande déjà quelle question elle pourrait bien encore poser...

collection "comment fait-on?"

comment fait-on le café?  
comment fait-on le pain?  
comment fait-on le vin?  
comment fait-on le sucre?

à paraître

comment fait-on un livre?  
comment fait-on le chocolat?

