

# 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



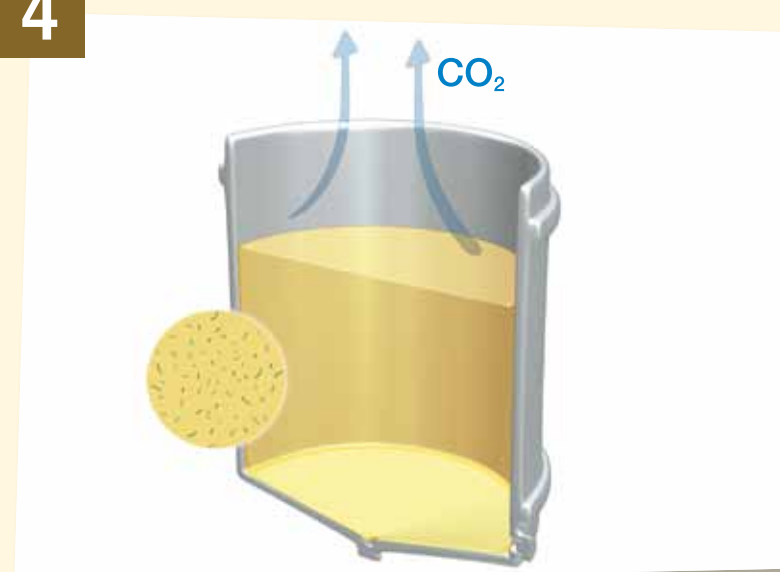
Transformation des sucres du moût en alcool et révélation d'arômes, sous l'action des levures fermentaires (*Saccharomyces cerevisiae*). Le vin est soutiré, c'est-à-dire changé de contenant.

- 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



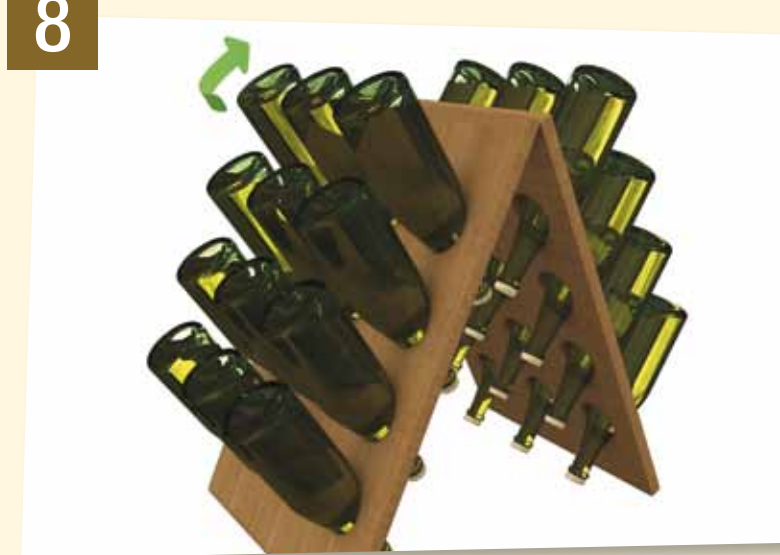
Le vin fermente de nouveau en bouteilles grâce aux sucres et levures ajoutés (montée en pression). Elles sont conservées 9 mois minimum couchées : élevage sur lattes + 3 mois avant commercialisation.

- 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

