

Transcription « La vinification du vin de Bordeaux »

Voix off

C'est le moment de vérité, là où tout se joue, ou presque. Depuis quelques jours, à Bordeaux, négociants, clients, journalistes viennent se faire une idée sur le dernier millésime.

Un exposant

C'est comme la présentation de mode. On vient présenter le millésime 2003, c'est-à-dire le dernier né.

Voix off

Retour sur une naissance. Au château Angélu, un premier grand cru classé de Saint-Émilion. On a vendangé, canicule oblige, des grains gorgés de soleil. Même les amateurs l'ignorent souvent : quelle que soit la couleur du raisin que l'on presse, on obtient toujours du jus de couleur blanche. On calcule le taux de sucre de ce moût pour estimer le degré d'alcool, et cette année le potentiel de 15° est exceptionnellement élevé.

Emmanuelle Daligny-Fulchu, œnologue

On va pouvoir énormément travailler ces cuves-là, extraire des choses très intéressantes, puisque c'est mûr. On peut d'autant plus extraire que la matière première est mûre. Euh... ça veut dire avoir des vins d'une grande garde.

Voix off

Pour devenir du vin, prendre sa couleur définitive et surtout ses arômes, ce jus de raisin va partir en cuve durant trois semaines. Il va y faire sa fermentation alcoolique et aussi macérer au contact des peaux de raisin. Régulièrement, on vient piger, c'est-à-dire mélanger, remuer, pour permettre une bonne extraction des matières.

Hubert de Boüard, château Angélu

Et ce qui est important pour faire les grands vins de Saint-Émilion, les grands vins de Bordeaux, c'est ce qu'il y a dans la pellicule. Et dans la pellicule, il y a effectivement toutes les... toute la couleur, bien sûr, mais toutes les particules de tanin, et tout ce qui est aromatique qui est situé dans la pellicule, et aussi dans les pépins, pour une partie des tanins.

Voix off

Les vendanges sont terminées depuis six semaines ; commence alors la mise en barriques. Durant très longtemps, le fût de chêne n'était qu'un moyen de stockage, rien de plus. Ce n'est que depuis trente ans seulement que l'on a compris son intérêt pour l'élevage des grands vins. Car il apporte un plus. Chauffé, le bois va libérer des arômes vanillés, toastés. Voici d'ailleurs l'intérieur d'un fût après plusieurs mois, témoin de mariage.

Hubert de Boüard, château Angélu

Il y a un échange entre les éléments du vin et les éléments du bois, les tanins du bois, les tanins du vin, les éléments aromatiques du bois, qui viennent se mélanger, se fondre avec le vin et qui viennent donner au vin une dimension supplémentaire.

Voix off

Huit mois se sont écoulés. Et voici l'un des jours les plus importants dans la naissance d'un vin : l'assemblage. Car, fait quasi unique au monde, les vins de Bordeaux ne sont pas issus

d'un seul cépage, mais résultent d'un mariage. Pour cela, on goûte séparément chaque variété de raisin, chaque parcelle, et on sélectionne.

Michel Rolland, œnologue conseil

On a deux séries, la ligne 1 et la ligne 2 qui sont assurément dans l'assemblage, et la ligne 3 que l'on va peut-être mettre en attente.

Voix off

Car l'assemblage permet de faire sur sur-mesure, de s'adapter aux particularités de chaque millésime, comme pour ce caniculaire 2003.

Michel Rolland, œnologue conseil

On aura toutes les années des approches différentes, parce qu'il faut pas rechercher la même chose tous les ans. Bien sûr, on recherche le millésime idéal, mais le millésime idéal, on a besoin de la nature, on a besoin de beaucoup de choses.

Voix off

Reste alors à tenir compte des volumes des derniers lots.

Hubert de Boüard, château Angélu

Ce que nous avons ici dans l'éprouvette, c'est le château Angélu 2003.

Voix off

Mais avant d'être mis en bouteille, le vin passera encore vingt longs mois en barriques, fruit d'une incroyable alchimie entre la nature, des hommes et le temps.