

## Les 9 méthodes officielles de vinification des vins effervescents

### A – La méthode rurale (ou ancestrale)

Cette méthode est la plus ancienne et la plus naturelle. On élabore un vin blanc tranquille, de façon classique, tout en arrêtant sa fermentation alcoolique. Le sucre du raisin ne sera pas complété en phase finale d'élaboration par du sucre provenant d'une autre source. On réfrigère le vin à 0 degré après l'avoir filtré, puis on le stocke à cette même température jusqu'au printemps qui suit la vendange. Le vin est alors mis en bouteille sans liqueur de tirage, sans levures sélectionnées et poursuit alors sa fermentation en dégageant du gaz carbonique, par épuisement des levures indigènes qui ne sont pas éjectées. On ne procède pas au dégorgement, ni à l'adjonction d'une liqueur de dosage.

### B – La méthode traditionnelle

Cette méthode est celle des champenois, elle est aussi utilisée dans plusieurs régions dans le monde. Après l'élaboration d'un vin de base tranquille, la transformation en vin effervescent se fait en bouteilles.

On procède au tirage, c'est-à-dire la mise en bouteille du vin de base, additionné de sucre, de levures et d'adjuvants de remuage. Cette fermentation en bouteille est appelée «prise de mousse», elle entraîne la disparition du sucre, la formation d'alcool, la production de gaz carbonique et la formation d'un dépôt.

Suivent alors l'élevage et le remuage. Les bouteilles sont entreposées à basses températures (5 à 13 degrés) durant plusieurs mois selon les règlements en vigueur de l'appellation. Le remuage consiste à clarifier le vin par rotation des bouteilles, qui sont entreposées à l'envers, le goulot vers le sol, dans une inclinaison progressive. C'est-à-dire qu'on rassemble le dépôt dans le col de la bouteille. Si, autrefois, le remuage de toutes les bouteilles se faisait manuellement sur pupîtres, il est aujourd'hui conduit au moyen de gyropalettes, à l'exception de certaines cuvées des grandes marques, des cuvées dites de prestige. Le gyropalette est un casier de métal pouvant contenir plus de 500 bouteilles retournées qui, grâce à un mouvement de rotation et de basculement, permet aux levures de progresser lentement vers le goulot.

On procède ensuite à la phase de dégorgement, soit l'expulsion de ce dépôt de levures mortes. On congèle ce dernier en trempant quelques minutes le goulot de chaque bouteille dans un bain de saumure à – 25 degrés, puis on la retourne en la décapsulant simultanément. La pression contenue sous ce bouchon glacé de levures exerce une poussée qui l'éjecte immédiatement. Enfin, la phase de dosage va déterminer la nature du vin : c'est l'addition de la liqueur dite de dosage ou d'expédition, qui est un mélange de sucre de canne très pur et de vieux vins, qui établit la catégorie Brut, Extra dry, Sec, Demi sec ou Doux. Le bouchage, le museletage et l'habillage sont les phases finales de l'élaboration du vin.

### **C – La méthode en cuve close (ou Charmat)**

Cette méthode utilise le même principe que la méthode traditionnelle, mais les bouteilles sont remplacées par d'énormes cuves. Après l'élaboration classique du vin de base, la prise de mousse s'effectue dans des cuves closes spéciales, en acier ou en métal, élaborées pour résister à la pression. Ces cuves disposent de système de sécurité et de réfrigération qui permettent un contrôle optimal de l'activité des levures et du dégagement gazeux. Lorsque le vin est effervescent, on le transfère dans des bouteilles après une ultime filtration, puis on procède au dosage. On procède enfin au bouchage et au museletage.

### **D – La méthode Dioise**

Cette méthode est pratiquement la même que la méthode rurale (ou ancestrale), car le sucre du raisin sera le même en phase finale d'élaboration, mais les levures de tirage sont sélectionnées et l'on procède à un transfert, après un arrêt de la prise de mousse par réfrigération. Pendant que les bouteilles sont rincées, le vin est transféré dans des cuves isobariques. Le vin subit une pression tangentielle, c'est à dire qu'il ne traverse pas entièrement le filtre (membrane) et subit encore un épurement de levures. Il ne reçoit pas de liqueur de dosage avant d'être embouteillé. On procède enfin au bouchage et au museletage.

### **E – La méthode Gaillacoise**

Cette méthode est très proche de la méthode rurale, toutefois le moût (issus uniquement du cépage mauzac) passe en cuve et le vin est dégorgé en fin d'élaboration. Elle se distingue par le fait que des moûts de première fermentation partielle, élaborée en cuve, sont mis en bouteille pour être relancés en fermentation, sans ajout de liqueur (sucre, levures et adjuvants). La prise de mousse se fait donc naturellement et lentement (3 à 4 mois), uniquement avec le sucre résiduel du fruit, à base température (inférieur à 10 degrés) pour mieux maîtriser l'élaboration. La pression en bouteille sera supérieure à 3 bars. On procède enfin à un dégorgement à la glace pour éliminer les levures mortes, avant la stabilisation des bouteilles et leur commercialisation.

### **F – La méthode continue (ou russe)**

Cette méthode propose une prise de mousse particulièrement lente et une transformation du vin continue toujours en cuve jusqu'à son embouteillage sans dégorgement et sans dosage. Le vin de base est dosé en sucre au fur et à mesure de ses filtrations et de ses clarifications, il circule dans une série de cuves réfrigérées en fermentation continue. La particularité de ces cuves est qu'elles contiennent des bagues sur lesquelles se déposent les levures mortes qui fermentent le vin. Ces cuves peuvent également contenir des copeaux de bois qui enrichissent le vin. Au moment du soutirage, du transfert du vin devenu effervescent dans une énième cuve, les levures mortes, les sédiments sont pratiquement absents. On procède alors à une phase de stabilisation du gaz. La mise en bouteille s'effectue avec un système isobarique qui permet de corriger le dosage du vin. Le bouchage et le museletage suivent cette dernière phase.

## **G – La méthode par transfert**

Cette méthode présente les mêmes caractéristiques que la méthode traditionnelle, mais il n'y a pas de remuage et de dégorgement, car les bouteilles sont vidangées dans une cuve isobarométrique (qui permet de garder la même pression), après la prise de mousse. Le vin subit une pression tangentielle, c'est à dire qu'il ne traverse pas entièrement le filtre (membrane) et subit encore un épurement. Il reçoit ensuite la liqueur de dosage (sauf en Cerdon), puis il est remis dans les bouteilles qui, entre temps, ont été rincées. On procède enfin au bouchage et au museletage.

## **H – La méthode par gazéification**

Cette méthode donne des vins dont le gaz carbonique est exogène, il n'y a donc pas de prise de mousse. Le vin de base subit des phases de stabilisation, de sucrage, de filtration et de réfrigération avant l'introduction du gaz qui provient d'une autre cuve.

Il est envoyé dans un saturateur dans des proportions calculées en fonction du taux de sucre contenu dans le vin. Le gaz se dissout tout en se comprimant. Le vin est alors embouteillé grâce à une tireuse isobarométrique. On procède enfin au bouchage et au museletage ou au capsulage.

## **I – La méthode Cap Classique**

C'est l'équivalent sud-africain de la méthode traditionnelle que les meilleurs élaborateurs de vins d'Afrique du Sud ont décrété il y a 20 ans dans le but de respecter la dénomination « méthode champenoise ».

Les premiers vins effervescents élaborés en Afrique du Sud suivant la seconde fermentation en bouteille avaient été lancés dans la région du Cap, ils s'appelaient alors Kaapse Vonkel ou Cape Sparkle (Effervescent du Cap). Toutefois, certains vignerons mentionnaient la dénomination « méthode champenoise » à des fins commerciales.

L'Association des Producteurs de Cap Classique a alors été créée en 1992 par un groupe de producteurs de vins passionnés par les vins effervescents. Leur but étant de promouvoir les vins sud-africains mousseux de haut de gamme, ils ont déposés les termes Méthode Cap Classique (MCC) afin d'être reconnus internationalement. Les vins de base sont goûtés chaque année par les membres de l'Association Cap Classique pour s'assurer de leur qualité, avant d'être travaillés comme il se doit. La prise de mousse doit durer au minimum 12 mois.