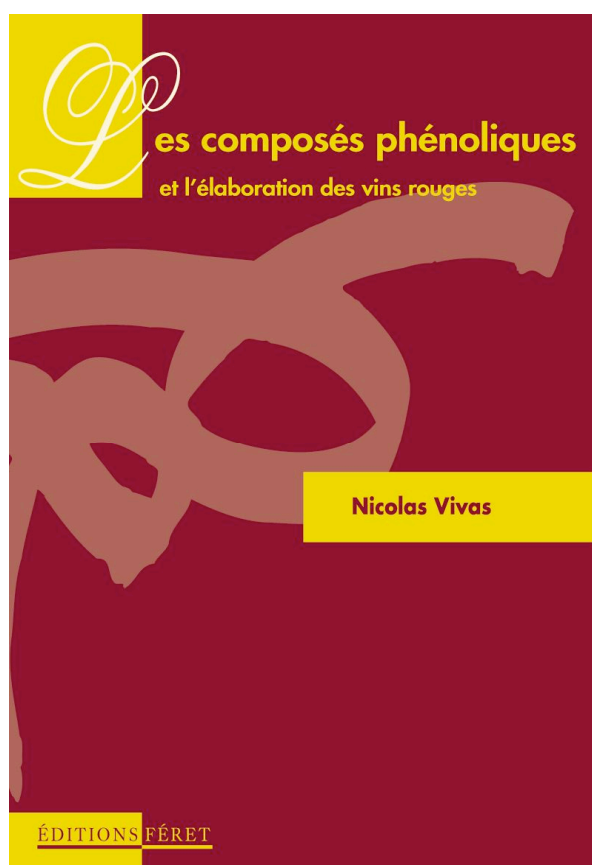


D O S S I E R D E P R E S S E

LES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES
ET L'ÉLABORATION DES VINS ROUGES



45 €
frais de port : 6 €

16 x 24

338 pages

Distribution :
VOLUMEN

Collection :
Usuels Féret de la Vigne
et du Vin

SERVICE PRESSE

Elisabeth Roger

Éditions Féret

24 allées de Tourny

33000 Bordeaux

Tél : 05 56 13 79 95 / Fax : 05 56 13 79 96

e-mail : e.roger@feret.com



L'AUTEUR

Nicolas Vivas est Docteur ès Science et œnologue.

Son travail de chercheur l'amène à réaliser des travaux scientifiques dans les domaines de la tonnellerie et de l'œnologie et à œuvrer pour le rapprochement de la connaissance du bois et celle du vin, en vue d'une meilleure adéquation du premier au second.

Il transmet sa passion en enseignant en classe de BTS dans les lycées agricoles girondins de Blanquefort, Montagne-Saint-Émilion ainsi qu'à l'ENITA Bordeaux, mais aussi en jouant un rôle de consultant dans divers vignobles français et étrangers.

Près de 15 années d'investigation ont conduit Nicolas Vivas à rédiger de nombreux articles techniques et scientifiques ; à collaborer à une trentaine d'ouvrages collectifs en français, anglais ou espagnol ; à participer à la sous-commission conventionnelle des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins de l'O.I.V. et des groupes d'experts CODEX ainsi qu'à divers symposiums et colloques à travers le monde ; à diriger la seule revue scientifique internationale sur la tonnellerie, le " Journal des Sciences et Techniques de la Tonnellerie ", véritable tribune où les chercheurs exposent leurs travaux les plus récents.

Membre de diverses sociétés savantes, dont la prestigieuse société Linnéenne créée en 1818, l'auteur est aujourd'hui un œnologue conseil reconnu, un chercheur actif chargé de recherche au Centre d'Études Structurales et d'Analyse des Molécules Organiques du CNRS et le directeur du département recherches et développement de la Tonnellerie Demptos.

L'OUVRAGE

Les techniques de production des vins rouges sont très nombreuses et très variées ; la connaissance des composés phénoliques et de l'œnologie des vins rouges a subi un profond développement ces dix dernières années. La notion même de vin rouge et son importance dans le marché mondial se sont largement affirmés récemment. Parmi les livres disponibles en œnologie, il manquait un ouvrage spécifique à destination du praticien concernant la vinification des vins rouges. Nicolas Vivas comble cette lacune en réalisant une synthèse sur le sujet, il offre aux vinificateurs un outil moderne, mis à jour et en phase avec les préoccupations du moment.

Sa démarche s'appuie sur un certain nombre de repères, d'observations répétées et de l'expérience d'une pratique régulière du suivi des vinifications dans différents endroits du monde et pour différents millésimes. C'est donc une vingtaine d'années de vinification, tant en France qu'à l'étranger et presque autant de travaux d'expérimentations et de recherches sur ce thème, qu'il résume ici.

L'ouvrage est composé de 10 chapitres : les composés phénoliques, la maturité des raisins noirs, la récolte et le transport du raisin, le travail de la vendange, les fermentations, les extraction et évolution des composés phénoliques durant la macération, les technologies d'extraction et de macération en rouge, les écoupages, le pressurage et les vins de presse.

D'un abord avant tout pratique, cet usuel se termine par un index alphabétique des principaux sujets et mots clés, qui permettent aux utilisateurs d'évoluer facilement en fonction de leurs interrogations. De nombreuses figures et tableaux complètent cette présentation.

La vinification représente un véritable sujet de fascination pour tous les acteurs de la filière viti-vinicole, viticulteurs, directeurs techniques de vignobles, maîtres de chais, œnologues, négociants, étudiants et éventuellement les œnophiles les plus avertis...

SOMMAIRE

Introduction p. 9

CHAPITRE I : LES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES

Nature diversité et propriétés commune.....p. 21
Origine et intérêts physiologiques.....p. 59
Intérêt technologique p. 76
Dosage et étude structurale p. 92

CHAPITRE II : MATURITÉ DES RAISINS NOIRS

Règles de la maturation du raisinp. 109
Maturation et maturité.....p. 131
Maturité phénolique.....p. 142
Conduite de la vinification en fonction de la qualité du raisin..... p. 147
Relation entre qualité du raisin et qualité des vins.....p. 151

CHAPITRE III : RÉCOLTE ET TRANSPORT DU RAISIN

Contraintes qualitatives.....p. 157
Vendanges manuelles ou mécaniques ?..... p. 159
Importance du respect de l'intégrité des baies.....p. 161
Bonnes pratiques de convoyage du raisin.....p. 162
Organisation du tri de la récolte.....p. 165

CHAPITRE IV : TRAVAIL DE LA VENDANGE

Théorie et pratique.....p. 167
Règles générales de travail et de traitement du raisin.....p. 168
La macération préfermentaire à froid.....p. 170
Fouillage et éraflage.....p. 173
Importance de la qualité du pompage.....p. 177
Techniques correctives..... p. 178

CHAPITRE V : LES FERMENTATIONS

Spécificité de la vinification en rouge.....p. 190
Fermentation intracellulaire des baies entières en milieu anaérobie.....p. 191
Les problèmes thermiques..... p. 193
Conduite des fermentations.....p. 199
Répartition de l'activité fermentaire des levures au sein de la cuve. Implications pratiques..... p. 201
Expérimentation de différents dispositifs de vinification.....p. 202
Prévention et gestion des arrêts de fermentation.....p. 205
Repérage de la fin de la fermentation alcoolique.....p. 209
Fermentation malolactique..... p. 210

CHAPITRE VI : EXTRACTION ET ÉVOLUTION DES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES PENDANT LA MACÉRATION

Les lois de la macération.....p. 224
Les Mécanismes d'extraction..... p. 238
Évolution quantitative et qualitative des composés phénoliques.....p. 246
Raisonnement de la macération.....p. 251
Aspects pratiques.....p. 252

É D I T I O N S F É R E T

É D I T E U R D U V I N D E P U I S 1 8 1 2

CHAPITRE VII : LES TECHNOLOGIES D'EXTRACTION ET DE MACÉRATION EN ROUGE

Principes généraux.....	p. 255
Théorie et pratique des remontages.....	p. 256
Le contrôle du facteur marc/jus.....	p. 263
Théorie et pratique du pigeage du marc.....	p. 264
Les nouvelles techniques d'extraction.....	p. 266
Le cas particulier des vinifications autonomes.....	p. 269
Le cas particulier des vinifications en cuves bois.....	p. 273
La thermovinification.....	p. 279

CHAPITRE VIII : LES ÉCOULAGES

Intérêt et pratiques de l'écoulage.....	p. 287
Choix de la date d'écoulage.....	p. 292

CHAPITRE IX : LE PRESSURAGE ET LES VINS DE PRESSE

Extraction des jus du marc.....	p. 297
Caractères et qualité des vins de presse.....	p. 300
Problème de stabilisation des vins de presse.....	p. 303
Les presses dans les vins.....	p. 303

COLLECTION DES USUELS FÉRET DE LA VIGNE ET DU VIN

ŒNOLOGIE / VINICULTURE

Manuel de Tonnellerie

Nicolas Vivas
224 pages - 2002 - 29 €

Installations vinicoles

tome 1: conception & réglementation

Pierre Jacquet
304 pages - 1999 - 30 €

PRIX OIV
2003

tome 2 : transport & vinification

P. Jacquet - C. Capdeville
320 pages - 2002 - 30 €

PRIX OIV
2003

Produits de traitement et auxiliaires d'élaboration des moûts et des vins

Collectif 7 auteurs sous la direction
de Nicolas Vivas
280 pages - 2000 - 29 €

PRIX OIV
2001

Maturation et Maturité

Jacques Blouin et Guy Guimberteau
168 pages - 2000 - 29 €

Effluents vinicoles

F. Fourjon - Y. Racault - J. Rochard
240 pages - 2001 - 29 €

Composés phénoliques et élaboration des vins rouges

Nicolas Vivas
338 pages - 2007 - 45 €

Les oxydations & les réductions dans les moûts et les vins

Nicolas Vivas
176 pages - 1999 - 37 €

Vin & santé

Nathalie Vivas de Gauléjac
200 pages - 2001 - 37 €

VITICULTURE

Création d'un vignoble

Jean Cordeau
216 pages - 2002 - 29 €

Maladies cryptogamiques de la vigne

Bernadette Dubos
208 pages - 2002 - 29 €

PRIX OIV
2000

Cryptogamic diseases of vine

Bernadette Dubos
208 pages - 2000 - 40 €

Le matériel viticole

Alain Martinet
224 pages - 1999 - 29 €

Fertilisation de la vigne

Jacques J. Delas
176 pages - 2000 - 29 €

Ravageurs de la vigne

collectif 7 auteurs sous la direction
de Jacques Stockel

240 pages - 2000 - 29 €

PRIX OIV
2001

Maladies à virus, bactéries et phytoplasmes de la vigne

collectif sous la direction de B. Walter
216 pages - 2000 - 29 €

Manuel de production intégrée en viticulture

J.C Avenard - L. Bernos - O. Grand - B. Samie
240 pages - 2003 - 29 €

DROIT ET GESTION

Gestion de la propriété Viti-Vinicole

sous la direction de Marie-Christine Carles
128 pages - 2000 - 29 €

Droit du marché viti-vinicole

Jean-Marc Bahans - Michel Menjucq
416 pages - 2003 - 33 €

PRIX OIV
2004

Baux ruraux viticoles

Guy Gravellier - Philippe Quéron
198 pages - 2006 - 29 €