

Domaine Le Jas des Oliviers  
1386 Avenue André Léotard  
83600 Fréjus  
Tél : 04.94.51.15.19

**Visite commentée toute l'année sur Rendez vous  
Ou tous les jeudis à 11h.**

## **VISITE DE CAVE**



### **Historique**

**Dans l'antiquité**, les vins macéraient peu de temps avec la peau. La traduction latine parle de « vin de mère-goutte » Ce vin peu structuré se dépréciait vite, c'est pourquoi il était aromatisé avec des herbes et des épices, pour donner un meilleur goût et lui permettre de vieillir.

Le vin clair va laisser la place au vin rouge à partir du XVIII<sup>ème</sup> siècle. L'attaque du phylloxera va entraîner aussi le développement de cépages très colorés. Le vin rosé ne va représenter plus que 10 % du marché du vin.

C'est avec le développement du tourisme vers le sud de la France au XXI<sup>ème</sup> siècle, que le marché du vin rosé va se développer à nouveau. Et le début du XXI<sup>ème</sup> siècle va connaître le développement d'un rosé de très grande qualité.

### **Réception des vendanges**

Le raisin est réceptionné par l'égrappoir qui sépare les grappes des baies afin de ne pas avoir un goût vert dans le jus. Les baies (grains de raisin) sont récupérées par la pompe à marc qui les envoie délicatement : soit dans des cuves en inox pour les rouges et rosés par macération soit dans le pressoir pour les rosés en pressurage direct où les blancs.

### **Le travail de cave**

#### **Les rouges**

Les baies restent dans les cuves en inox entre 7 et 15 jours en fonction des cépages, des années et du vin que l'on souhaite obtenir. Plus le raisin y reste plus le vin sera fruité et tannique.

On extrait pendant cette période les matières phénoliques qui sont dans la pellicule du raisin : c'est la macération.

Au bout d'une journée le jus va se trouver au bas de la cuve et les pellicules en dessus : c'est le chapeau de marc. Pour avoir une bonne extraction des remontages (envoi du jus par-dessus le chapeau) sont effectués tous les jours et même plusieurs fois par jour. Le jus est à une température entre 25 et 30°C.

Pendant ce temps le jus fermente et le sucre se transforme en alcool. La température du jus étant élevée la fermentation sera rapide : entre 10 et 15 jours.

A la fin de la macération on récupère le jus : jus de goutte et l'on passe le chapeau au pressoir : jus de presse.

Ils finiront séparément leur fermentation alcoolique en cuve.

La fermentation terminée, le jus sera soutiré afin de récupérer les lies : déchets créés par la fermentation qui sont des levures mortes.

Ils seront ensuite soutirés (enlève les lies) puis assemblés en décembre se reposeront pendant un an en cuve afin que les tanins s'apaisent.

### ***Les rosés par macération***

La macération a pour but d'obtenir des rosés plus fruités et plus colorés.

Les raisins restent entre 6 et 12 h en cuves. Afin de ne pas avoir trop de couleur le jus est dès réception refroidit à 10°C.

A la fin de la macération le contenu de la cuve sera pressé. Le jus suivra ensuite le même chemin que par pressurage direct.

### ***Les rosés et blancs par pressurage direct***

Après réception les baies sont directement pressées et le jus de raisin est directement mis en cuve avec un drapeau qui le maintient à température basse de 6°C afin d'éviter le départ en fermentation alcoolique.

Après 1 ou 2 jours les détritiques du jus de raisin (terre, reste de pellicules....) se déposent au fond de la cuve. La cuve sera alors débourbée. Le jus clair se trouvant au dessus du dépôt (bourbes) sera récupéré. Cette manipulation permet d'avoir un vin plus brillant et d'éviter que des goûts altèrent le vin.

Le jus étant clair on peut déclencher la fermentation alcoolique : les drapeaux sont débranchés permettant au jus d'atteindre une température de 16°C. La fermentation se fait entre 16 et 18°C afin de conserver les arômes du raisin.

La fermentation sera ainsi plus longue que celle des rouges à cause de la température plus basse : elle dure 3 à 5 semaines.

Une fois la fermentation alcoolique terminée on enlève les lies.

Les jus seront ensuite assemblés en décembre puis gardés pendant 5 mois en cuve. Ils garderont ainsi mieux leurs arômes. Ils seront ensuite préparés pour la vente.

### ***L'assemblage***

Les assemblages sont décidés après dégustation du mélange de différentes cuves à différents volumes car pendant les vendanges tous les vins sont vinifiés séparément : les jus des différentes cépages et des différentes parcelles sont séparés afin de maximiser les possibilités lors des assemblages.

### ***Mise en conditionnement***

Une fois les jus assemblés et reposés le vin est soutiré puis filtré afin de supprimer toutes les particules beaucoup plus fines.

Le vin est alors mis en bouteille ou en BIB (bag in box).

Des cuves à chapeau flottant permettent de conserver les petits volumes.