

Les vins échantillonnés pour un acheteur ou un concours ne sont pas dégustés dans l'immédiat et doivent répondre à deux critères principaux : stabilité et ouverture. Ce protocole a pour objectif de vous donner les bases afin de mieux maîtriser cette étape capitale dans la commercialisation des vins.

La préparation d'échantillon ne s'improvise pas et nécessite plusieurs jours.

NE VOUS Y PRENEZ PAS AU DERNIER MOMENT !



Le prélèvement

- Prélever bien au cœur de la cuve (ni en haut, ni en bas).
- Utiliser le robinet dégustateur. Il est impératif de le nettoyer et de le purger. Laisser couler environ 1 litre avant chaque prélèvement.
- Bien nettoyer, rincer et aviner le contenant avant d'y prélever 10 à 20 litres de vin.

La préparation

- Effectuer une analyse de SO_2 libre, CO_2 et de turbidité du vin prélevé.



- Pour les blancs, rosés : ajuster le SO_2 libre à 20-25 mg/L H_2SO_4 (à adapter selon le pH, sucres et alcool). Le CO_2 doit avoir une teneur comprise entre 600 et 900 mg/L (dégazer si nécessaire).
- Pour les rouges : SO_2 libre à 20 mg/L H_2SO_4 , CO_2 entre 400 et 500 mg/L

- Attendre 1 à 2 jours, puis déguster votre vin prélevé. S'il n'est pas ouvert, aromatique ou s'il présente des notes de réduction, des goûts de lies prenez contact avec votre laboratoire œnologique pour un éventuel conseil/essai sur l'ajout de sulfate de cuivre.
- Attention, le vin doit être suffisamment "clair" et pas trop chargé afin d'éviter les problèmes de réduction ou de vin fermé. Pour définir une filtration optimale et adaptée, prenez contact avec votre laboratoire.

La mise en bouteille

- La température du vin doit se situer aux alentours de 20°C.
- La bouteille doit être propre, rincée à l'eau et avinée. L'inertage de la bouteille est un plus !
- Utiliser un siphon propre et aviné (entonnoir déconseillé). Laisser couler les premiers millilitres de vin du siphon hors de la bouteille (ce sont les plus oxydés !).
- Utiliser un bouchon garanti sans goût de bouchon.
- Stocker les bouteilles jusqu'à expédition dans de bonnes conditions (température, position et lieu approprié).

