

Vinification

Après la **cueillette**, les **grappes sont pressées** lentement dans le pressoir horizontal, les jus s'écoulent par gravité et sont débourbés (c'est à dire séparés des impuretés par clarification) le lendemain.

La **fermentation alcoolique** démarre spontanément dans les jours qui suivent grâce aux **levures indigènes** (naturellement présentes sur le raisin et caractéristiques de chaque terroir).

La fermentation s'étale sur une période de 7 à 20 jours, les vins sont alors stabilisés avant la période d'élevage.

Tous les vins sont élevés sur lie en cuves souterraines verrées, caractéristiques du vignoble Nantais.

L'élevage sur lie a pour objectif d'enrichir le vin des éléments constituant la lie.

Cette lie est le dépôt naturel composé, entre autres, des levures qui ont transformé les sucres en alcool au cours de la fermentation.

Par un phénomène d' « autolyse », les lies sont progressivement décomposées, comme « mangées par le vin » ; on dit alors que le vin se nourrit de sa lie.

Les élevages sont plus ou moins longs selon les **cuvées, allant de 6 à 40 mois**. Il n'y a pas de limite, tant que l'élevage est bénéfique au vin, celui-ci reste sur sa lie.

Fred LAILLER