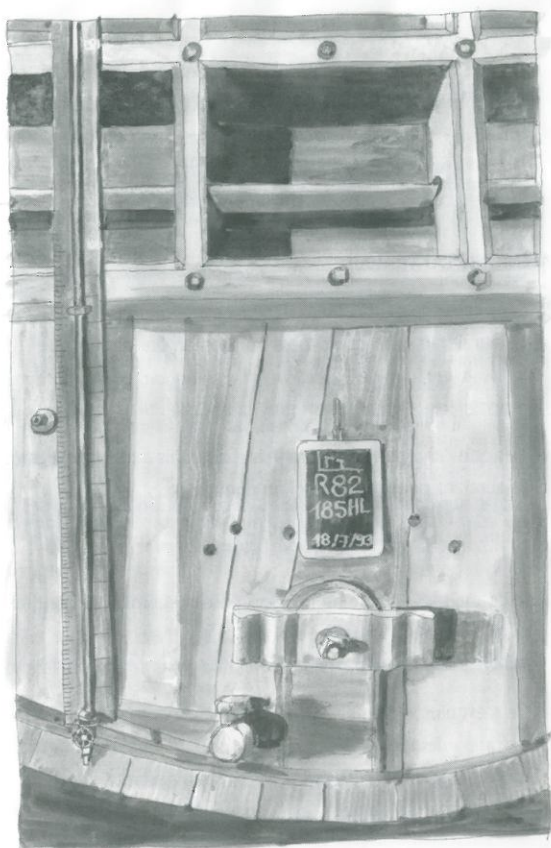


- ✓ Mais par contre, il y avait quand même des vins qui étaient loués par un manque de connaissances et aussi un manque de technologie.

*But on the other hand, there were wines that were flawed by a lack of knowledge and equipment.*



## PARLER DE LA VINIFICATION



Vinification : *winemaking method*

- ✓ La cave de vinification doit être d'une propreté méticuleuse.  
*The winery must be absolutely clean.*
- ✓ A leur arrivée en cave, les raisins sont triés.  
*The grapes are sorted when they arrive at the winery.*
- ✓ Moins d'une heure s'écoule entre la cueillette et le pressurage ce qui évite toute oxydation au raisin.  
*Less than an hour passes between picking and pressing, which avoids any oxidation of the grape.*
- ✓ Les vinifications se font cépage par cépage.  
*Each grape variety is individually vinified.*

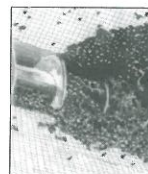
### FOULAGE

- ✓ Avant d'être foulé, le raisin est placé en chambre froide pendant une nuit.  
*The grapes are placed in a cool room overnight before crushing.*
- ✓ Le raisin n'est pas foulé dans le cas d'une macération carbonique.  
*Grapes are not crushed when undergoing\* carbonic maceration.*



### ÉGRAPPAGE

- ✓ On égrappe totalement les mauvaises années pour éviter les goûts herbacés.  
*In bad years, the grapes are totally de-stemmed to avoid herbaceous flavours.*
- ✓ Nous n'égrappons pas les grandes années.  
*In good years, the grapes are not de-stemmed (the stems are not removed from the grapes).*
- ✓ L'égrappage est réalisé avec précaution pour ne pas égratigner la rafle qui rendrait alors des tanins amers et durs.  
*The grapes are carefully de-stemmed to avoid scratching the stem, which could produce bitter, hard tannins.*



FOULAGE MÉCAN

- ✓ Egrapper donne des vins plus ronds, plus facile à boire.  
*De-stemming gives rounder wines that are easier to drink.*

### PRESSURAGE

- ✓ Les raisins sont pressés entiers.  
*The grapes are pressed whole.*
- ✓ Une certaine proportion du moût de presse est ajouté au moût de goutte.  
*A certain quantity of the press-must is added to the free-run must.*
- ✓ Le pressurage est très doux grâce aux pressoirs pneumatiques.  
*Pressing is very smooth thanks to pneumatic presses.*
- ✓ Nous obtenons trois pressées.  
*We get three pressings.*
- ✓ La décuaison intervient 3 jours après la fermentation alcoolique, les vins sont alors mis dans les cuves et le moût est pressé.  
*The wines are racked off three days after alcoholic fermentation. The wines are then placed in vats and the must is pressed.*
- ✓ Plus on presse plus le jus est astringent.  
*The harder the pressing, the more astringent the juice.*
- ✓ Le marc est constitué de l'ensemble des parties solides, résidus du pressurage : peaux, pépins, rafles...  
*Marc is composed of all the solids that are left after pressing : skins, seeds, stalks...*



PRESSOIR PNEUMATIQUE

### PRESSURAGE - ROSÉ

- ✓ Ces vins rosés sont traditionnellement peu colorés car issus de pressurage direct.  
*These rosé wines are usually light in colour as they are made\* by straight pressing.*



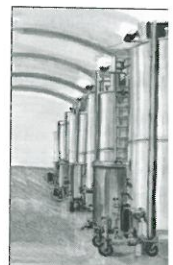
### DÉBOURBAGE

- ✓ Le moût est soumis au débouillage pendant la nuit dans une cuve en ciment.  
*The juice settles in a concrete vat overnight.*

- ✓ Le débouillage dure de 12 à 18 heures à température ambiante.  
*The settling of the must lasts between twelve and eighteen hours at ambient temperature.*
- ✓ Le jus est mis en cuve inox à 7 ou 8 °C pour éviter le départ en fermentation.  
*To keep fermentation from starting, the juice is placed in stainless steel vats at seven or eight degrees Celsius.*

### CUVAISON - CONTENANT

- ✓ Le vin fermente en cuves closes.  
*Fermentation takes\* place in sealed tanks.*
- ✓ Les cuves utilisées sont en acier inoxydable.  
*Stainless-steel vats are\* used.*
- ✓ Ce vin a fermenté en barrique ce qui lui confère du caractère.  
*This wine was fermented in barrel, which gives it character. Barrel fermentation imparts character to this wine.*
- ✓ La décuaison intervient 2 à 3 jours après la fin de la fermentation alcoolique.  
*Devatting takes\* place two or three days after the end of the alcoholic fermentation.*
- ✓ Les cuves sont en ciment car leur comportement thermique convient bien à ce genre de vinification.  
*Concrete vats are used because their thermal qualities suit this kind of vinification.*



Fermentation en fût [▶ p.95](#)

### CUVAISON - DURÉE

- ✓ La fermentation a duré onze jours.  
*The fermentation has lasted eleven days.*
- ✓ La cuvaision courte donne un vin très léger et peu tannique.  
*A very light wine with little tannin is produced when left\* in vat for only a short period.*
- ✓ Avec une macération courte, de 6 à 10 jours, les tanins n'ont pas eu le temps de s'extraire complètement de la peau des raisins.  
*With a short maceration of six to ten days, the tannins don't have enough time to be fully extracted from the grapes' skin.*

- ✓ Les cuvaisons sont assez longues pour favoriser l'aptitude du vin à vieillir longtemps et à développer des arômes complexes.  
*The wine is kept\* in vats for a long time to encourage its ability for extended ageing and to develop complex aromas.*
- ✓ Avec une macération longue de 15 jours, la totalité du fruit est extraite.  
*With a fifteen-day maceration, all the fruit flavours are extracted.*

### MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE

- ✓ La macération a lieu à froid pendant 3 ou 4 jours avant que ne démarre la fermentation alcoolique, lentement, par elle-même.  
*The maceration takes place without heating during three or four days before the alcoholic fermentation slowly starts by itself.*

### MACÉRATION CARBONIQUE

- ✓ Ce vin a été obtenu par macération carbonique.  
*This wine was made\* by carbonic maceration.*
- ✓ Les raisins sont placés entiers dans des cuves qui peuvent se refermer pour maintenir les émanations de gaz carbonique.  
*The grapes, whole, are placed in vats with adjustable lids that retain the carbon dioxide produced.*

**Note :** *lid* : couvercle

- ✓ La fermentation part du jus qui coule des raisins écrasés et se produit également à l'intérieur des baies.  
*The fermentation starts with the juice from burst grapes and also takes place within each grape.*
- ✓ Le jus fixe davantage les arômes du fruit et la couleur contenus dans la pellicule du raisin.  
*The juice more firmly fixes the fruit aromas and the colour contained in the grape's skin.*

### MACÉRATION PELLICULAIRE

- ✓ Ce vin blanc a été obtenu par macération pelliculaire.  
*This white wine has been made\* by skin maceration.*
- ✓ Les raisins foulés macèrent quelques heures en contact avec les

peaux avant le pressurage.

*The crushed grapes are left\* to macerate with their skins before pressing.*

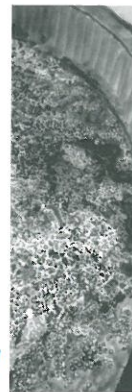
- ✓ La macération pelliculaire permet de renforcer le potentiel aromatique du raisin.  
*Skin maceration increases the aromatic potential of the grape.*

### MACÉRATION - ROSÉ

- ✓ C'est un rosé de macération.  
*This rosé was made\* by maceration technique.*
- ✓ Ce vin résulte d'une brève macération du jus avec les peaux.  
*This wine is the result of a short maceration of the juice with the skins.*
- ✓ Le jus est séparé des peaux lorsque la couleur est satisfaisante et termine la fermentation dans une autre cuve.  
*The juice is separated from the skins early in the fermentation when the desired colour is obtained and then finishes fermenting in another vat.*
- ✓ Du jus en fermentation est soutiré par saignées, en ouvrant la cuve à sa base, tant que le jus reste clair.  
*Some fermenting juice is racked by bleeding\*, by opening the base of the vat while the wine is still light in colour.*

### FERMENTATION ALCOOLIQUE

- ✓ Pendant la fermentation alcoolique, le sucre des raisins se transforme en alcool sous l'action de levures.  
*During alcoholic fermentation, the grapes' sugar is converted into alcohol through the action of yeasts.*
- ✓ Cette réaction produit du CO2 et de la chaleur.  
*This reaction creates carbon dioxide and heat.*
- ✓ La fermentation prend fin lorsque les levures ont transformé tout le sucre en alcool.  
*Fermentation ends when the yeasts have converted all the sugar into alcohol.*
- ✓ Lorsque le moût est très riche en sucre, les levures sont asphyxiées par l'alcool qu'elles ont elles-même créé.



*With a sugar-rich must, the yeasts are smothered by the alcohol they themselves created.*

- ✓ Le sucre qui n'a pu être transformé est appelé «sucre résiduel». *Sugar in the juice that could not be converted is called "residual sugar".*
- ✓ Les moûts sont légèrement chaptalisés. *The musts are lightly chaptalized.*

#### FERMENTATION - DÉMARRAGE

- ✓ La fermentation démarre naturellement, à froid (sans chauffage). *The process of fermentation starts naturally, without heating.*
- ✓ Pour faire démarrer la fermentation, nous réchauffons les moûts à 14 °C. *To start the fermentation process, the musts are heated to 14°C.*
- ✓ Nous faisons partir la fermentation avec un " pied de cuve " composé de levures indigènes. *We trigger fermentation using a wild yeast starter.*
- ✓ La fermentation commence à l'intérieur du grain. *The fermentation starts inside the berry.*
- ✓ La température idéale de départ de fermentation se situe autour de 20°C. *The ideal temperature to start fermentation is around 20° c.*

#### FERMENTATION - LEVURES

- ✓ Nous essayons de nous passer de levures industrielles. *We try to avoid using industrial yeasts.*
- ✓ Ce vin est fermenté avec des levures indigènes. *This wine is fermented with natural yeasts.*
- ✓ Grâce à ses levures indigènes ce vin a un caractère particulier. *Thanks to its natural yeasts this wine has special character.*

#### FERMENTATION - TEMPÉRATURE

- ✓ Déterminer la température idéale de fermentation est extrêmement délicat. *Determining the ideal fermentation temperature is very tricky.*

- ✓ Sur ce domaine, on utilise les méthodes de contrôle de température pendant la fermentation. *On this estate, fermentation is conducted through a temperature control process.*
- ✓ La fermentation a lieu à haute température, entre 23 °C et 30 °C. *The fermentation takes\* place at high temperatures, between twenty-three and thirty degrees Celsius.*
- ✓ Plus la température est élevée plus les raisins expriment les qualités propres du cépage. *The higher the temperature, the more the varietal qualities are expressed.*
- ✓ La fermentation à basse température privilégie le fruité du vin. *Low-temperature fermentation enhances the wine's fruit flavour.*

#### FERMENTATION - FAVORISER L'EXTRACTION

- ✓ Le chapeau est formé des peaux et des rafles entraînées vers le haut par le gaz carbonique dégagé par la fermentation. *The cap is formed by the skins and the stalks brought to the top of the vat by the carbon dioxide released by the fermentation.*
- ✓ Le moût est soumis au remontage deux fois par jour. *The must is pumped over twice a day.*
- ✓ Du jus est pompé à la base de la cuve et reversé sur le chapeau. *Juice is pumped from the bottom of the vat and sprayed over the cap.*
- ✓ Le pigeage est préféré au remontage car il permet d'extraire plus de matière. *Punching down is preferred to pumping over because it allows the maximum extraction of colour and tannins.*
- ✓ Le chapeau est enfoncé dans le moût. *The cap is pushed down into the must.*
- ✓ Les vins ont été bâtonnés tous les 3 jours. *The wines were agitated every three days.*

#### FERMENTATION EN FÛT

- ✓ Les raisins qui proviennent des meilleurs terroirs sont mis à fermenter en pièces. *The grapes from the best terroirs are put\* to ferment in casks.*

- ✓ Les barriques ne sont pas remplies complètement et laissées ouvertes pour empêcher les débordements.  
*The casks are not fully filled, and they are left open to avoid spilling over.*
- ✓ Le petit volume permet une fermentation plus lente, de 5 à 6 semaines.  
*Due to the small volume, fermentation is slower, from five to six weeks.*

### MACÉRATION POST-FERMENTAIRE

- ✓ La macération du vin après la fermentation favorise la dissolution par l'alcool des tanins et des matières colorantes.  
*Macerating the wine after fermentation encourages the dissolution of both tannins and colouring matter in the alcohol.*

### FERMENTATION MALOLACTIQUE

- ✓ Le vin a été filtré avant de subir la fermentation malolactique.  
*The wine was filtered before undergoing\* malolactic fermentation.*
- ✓ Le vin a subi la fermentation malolactique.  
*The wine has undergone\* malolactic fermentation.*
- ✓ Nous provoquons la fermentation malolactique. C'est une tradition dans la région.  
*We provoke the malolactic fermentation. It is a regional tradition.*
- ✓ La fermentation malolactique a lieu en cuve. Le vin passe ensuite en fûts.  
*Malolactic fermentation takes\* place in vat. Then the wine is transferred into casks.*
- ✓ La fermentation malolactique a lieu spontanément juste après la fermentation alcoolique.  
*The malolactic fermentation occurs spontaneously just after alcoholic fermentation.*
- ✓ Les fermentations malolactiques se font toujours très tardivement, au printemps.  
*Malolactic fermentations always take\* place very late, in spring.*
- ✓ La fermentation malolactique permet d'obtenir un véritable bouquet au vieillissement.

*Malolactic fermentation gives\* a real bouquet as the wine ages.*

- ✓ La fermentation malolactique est évitée afin de permettre au vin de conserver l'acidité naturelle du cépage.  
*Malolactic fermentation is avoided to preserve the natural acidity of the grape variety in the wine.*

### PARLER DE L'ÉLEVAGE



élevage : *maturing, maturation*

vieillessement : *ageing*

- ✓ Il faut un long vieillissement pour assouplir et fondre les tanins.  
*Only a long maturing can soften (or smooth) and melt the tannins.*
- ✓ Le vieillissement pour ce type de vin fait ressortir les arômes du cépage.  
*For this kind of wine, ageing brings\* out the fruit flavours.*
- ✓ La constitution du vin se modifie pendant l'élevage, de nouveaux arômes s'expriment.  
*The wine body's is altered during maturing, and new aromas appear.*

### CONTENANT

- ✓ L'entonnage est effectué à chaud.  
*The wine is transferred into barrel when it is still warm.*
- ✓ Ce vin a été élevé en barrique.  
*This wine has been aged in barrel.*
- ✓ Chaque cru exige une origine de bois et une chauffe particulière.  
*Each cru requires specific kinds of wood and toasting.*
- ✓ La barrique de chêne réalise une très bonne oxydation ménagée.  
*Oak barrels allow a very gentle oxidation.*
- ✓ Le vin est élevé en bouteille.  
*The wine is aged in bottle.*
- ✓ L'élevage se fait en cuve.  
*The wine ages in vat.*
- ✓ Dans les cuves l'oxydation du vin est faible, elle s'accomplit par soutirage et en bouteilles.  
*The wine's oxidation in vat is low, and occurs because of racking*

*and bottling.*

- ✓ Le vin vieillit dans des tonneaux en noisetier ou en chêne.  
*The wine ages in chesnut or oak casks.*
- ✓ L'élevage est réalisé à 75 % dans des tonneaux en bois neuf.  
*Seventy-five per cent of the wine's ageing is done in new wood casks.*

#### SOINS DU VIN BLANC

- ✓ Ce vin blanc a été gardé sur ses lies jusqu'à la mise en bouteilles.  
*This white wine has remained in contact with its lees until bottling.*  
*This white wine has been left\* on its lees until bottling.*
- ✓ Ce vin blanc a été gardé sur ses lies, sans soutirage, pour préserver les arômes primaires du fruit.  
*This white wine has remained on its lees, without racking, to preserve the primary fruit aromas.*
- ✓ Les lies sont remuées à intervalles réguliers afin de maintenir leur influence sur le vin.  
*The lees are stirred at regular intervals to maintain their influence on the wine.*
- ✓ Les lies protègent le vin de l'oxydation.  
*The lees protect the wine from oxidation.*

#### SOINS - SOUTIRAGE

- ✓ Pendant l'élevage, 2 à 3 soutirages sont effectués pour éliminer le dépôt et aérer le vin.  
*During maturation, the wine is racked two or three times to aerate it and to get\* rid of the deposit.*
- ✓ La fréquence des soutirages est adaptée au tempérament de chaque cuvée, selon sa tendance à l'oxydation ou à la réduction.  
*The racking frequency is adapted to each cuvée's constitution, depending on its tendency to oxidation or reduction.*
- ✓ Une aération trop faible limite les réactions, le vin se ferme.  
*Inadequate aeration limits reactions, the wine closes itself.*
- ✓ Une aération trop brusque provoque des réactions rapides et cause un appauvrissement du vin.  
*A too brutal aeration causes fast reactions and thins the wine.*

#### SOINS - FILTRAGE

- ✓ Ce vin n'a pas été filtré pour préserver le maximum de matière.  
*This wine has not been filtered to preserve the maximum matter.*
- ✓ Le vin est filtré avant entonnage.  
*The wine is filtered before being transferred to casks.*
- ✓ Une seconde filtration précède la mise en bouteilles.  
*The wine is filtered a second time before bottling.*
- ✓ La longueur de l'élevage permet d'éviter la filtration.  
*With long maturing, filtration is avoided.*

#### SOINS - COLLAGE

- ✓ Ce vin n'a pas été clarifié.  
*This wine has not been clarified.*
- ✓ Ce vin est seulement collé au blanc d'oeuf.  
*This wine is fined using only egg white.*

#### SULFITAGE

- ✓ Le soufre est indispensable à la conservation des vins destinés à un long vieillissement.  
*Sulphur is essential to the preservation of long-term maturing wines.*
- ✓ On arrive à se passer de soufre lorsque l'on travaille une matière saine.  
*You can avoid the use of sulphur when working with healthy material.*

#### ASSEMBLAGE

- ✓ Le vin de goutte et le vin de presse sont assemblés après le premier soutirage.  
*Free-run wine and press wine are blended after the first racking.*
- ✓ Je goûte assez régulièrement.  
*I taste quite regularly.*
- ✓ Une fois par semaine et parfois plus dans les périodes où l'élevage est plus difficile.  
*Once a week and sometimes more during periods when the maturing is most difficult.*
- ✓ Le vin a des phases où il va s'exprimer pleinement et d'autres où il va être un peu plus en retrait.

*Wine has phases when it's going to express itself fully and others when it's a bit more withdrawn.*

- ✓ Dans ces dernières périodes, quand il se ferme, certaines cuvées mériteraient peut-être un soutirage, une aération ou au contraire d'être laissées sur leurs lies.

*In these latter periods, when it's closed, certain cuvées are worth decanting, aerating or on the con-trary, left on their lees.*

- ✓ A d'autres périodes, nous faisons des dégustations à l'aveugle sur chaque cuvée ou chaque foudre.

*At other times, we do blind tastings of each cuvée or each barrel.*

- ✓ J'organise deux fois dans l'année, début janvier et après Pâques, une dégustation entre professionnels : restaurateur, caviste, vigneron, courtier ou amateur très éclairé.

*Twice a year, the beginning of January and after Easter, I organize a tasting among professionals: restaurant owners, wine sellers, wine growers, wine brokers or knowledgeable amateurs.*

- ✓ Pâques est souvent un moment de passage. Les vins ont trouvé une certaine stabilité.

*Easter is often a time of passage. The wines find a certain stability.*

- ✓ Ce moment est très intéressant, on peut juger des vins assez sérieusement et proposer lors de cette dégustation différents assemblages.

*This time is very interesting. You can judge the wines quite seriously and offer different blends at this tasting.*

- ✓ Après dégustation à l'aveugle, les assemblages sont ensuite classés de façon objective, séparément des cuvées. Nous observons ce qui ressort bien et ce qui ressort moins bien sur l'ensemble.

*After a blind tasting, the blends are then ranked objectively, separate from the cuvées. We watch what stands out well and what doesn't in the collection.*

- ✓ Ces dégustations donnent une tendance.

*These tastings set a trend.*

- ✓ Ensuite, je déguste à nouveau seul, pour affiner et savoir si je mets 20 pour cent en plus de cette cuvée avec telle autre.

*Then, I taste again alone, to hone in and know if I put twenty percent more of this cuvée with this other one.*

- ✓ C'est un travail assez pointilleux.  
*It's quite a meticulous job.*

- ✓ Certaines années on a du mal à cerner le potentiel de chaque cuvée et il faut attendre longtemps avant d'arriver à se faire une idée. D'autres années, c'est très facile.

*Some years, you have difficulty discerning the potential of each cuvée and you have to wait a long time before you have an idea. Other years, it's very easy.*

- ✓ La dégustation après la première fermentation est également un moment très important.

*The tasting after the first fermentation is also a very important moment.*

- ✓ Je déguste les vins clairs après la première fermentation, ensuite après la fermentation malolactique et la troisième fois au moment du tirage, c'est-à-dire au moment de la mise en bouteille. C'est à ce moment-là que je vais faire ma sélection brut sans année et millésime.

*I taste still wines after the first fermentation, then after the malolactic fermentation, and for the third time at the drawing off—that's to say, when it's bottled. That's when I make my rough selection without year or vintage.*

## DURÉE

- ✓ L'élevage est de deux ans en fûts.

*Wine is aged for two years in barrel.*

- ✓ L'élevage est de deux ans dont 1 an en barrique.

*Wine is aged for two years including one year in barrel.*

- ✓ L'élevage dure de 18 à 24 mois en cave fraîche.

*Wine is aged between 18 and 24 months in a cool cellar.*

- ✓ La durée de l'élevage en fût est déterminée par l'évolution du vin.

*The length of the maturing is determined by the wine's development.*

## MISE EN BOUTEILLE [▶ p.52](#)

- ✓ La meilleure période de mise en bouteille de ce vin est après deux ans passés en tonneau.

*The best time to bottle this wine is after two years in cask.*

- ✓ Ce vin craint l'oxydation et doit être mis en bouteille l'année de sa production.

*This wine cannot stand\* oxidation and must be bottled the year it is produced.*

La mise en bouteille se fait par pompage.

*Bottling is done by pumping.*

La mise se fait sans pompage, par gravité, pour éviter toute fatigue supplémentaire au vin.

*Bottling is not done by pumping, but by gravity, to avoid any additional fatigue to the wine.*

Les vins sont mis en bouteille sur lies.

*Wine are bottled on their lees.*

## ÉVOLUTION

Les vins en bouteille, je les déguste entre 8 et 10 fois par année pour suivre leur évolution, les périodes où le vin s'épanouit et où le vin se referme.

*The bottled wines, I taste between eight and ten times per year to follow their evolution, the periods when the wine opens and closes.*

Cette année, les vins se sont fermés plus tôt que d'habitude. Cela dépend des années et des millési-mes. Il n'y a pas de généralités.

*This year, the wines closed earlier than usual. It depends on the years and the vintages. There aren't any general rules.*

## LES BULLES

### MÉTHODE RURALE

- ✓ Le vin est mis en bouteille avant la fin de la fermentation  
*The wine is bottled before the fermentation is complete.*
- ✓ La fermentation se termine dans la bouteille.  
*Fermentation is completed in the bottle.*
- ✓ Le gaz carbonique produit donne les bulles.  
*The resulting carbon dioxide gas produces bubbles.*

### MÉTHODE TRADITIONNELLE

- ✓ Le vin tranquille est mis en bouteille, avec un mélange de sucre et de levures, au moment de la montée de sève.  
*Still wine is bottled with a mixture of sugar and yeasts just when the sap rises.*
- ✓ Cela encourage le déclenchement d'une seconde fermentation dans la bouteille.  
*This helps start a second fermentation in the bottle.*

### PRESSURAGE

- ✓ Le pressurage est effectué le plus proche possible du lieu de cueillette.  
*Pressing is done as soon as possible to picking.*
- ✓ La première pressée donne un jus de la plus haute qualité : la cuvée.  
*The first pressing produces a high quality juice called «cuvée».*
- ✓ La deuxième pressée donne un jus un peu moins fin mais encore de qualité : la première taille  
*The second pressing is less fine but still a quality juice ; this is the first taille.*
- ✓ La troisième pressée donne un jus au goût plus herbacé : la seconde taille  
*The third pressing has a more herbaceous taste : this is the second taille.*

### TIRAGE

- ✓ Le tirage peut avoir lieu après le premier janvier suivant la récolte.

*Drawing off can take place after the first January following the harvest.*

Le vin est mis en bouteille avec la liqueur de tirage, composée de sucre et de levures, afin d'actionner une deuxième fermentation.

*The wine is bottled with the "liqueur de tirage", which is made up of sugar and yeast, in order to trigger a second fermentation.*

La deuxième fermentation dure entre 3 et 4 semaines.

*The second fermentation lasts between three and four weeks.*

Le gaz carbonique dégagé reste prisonnier du vin, c'est la prise de mousse.

*The released carbon dioxide stays trapped in the wine, it's called the "prise de mousse"*

La teneur en alcool du vin augmente environ de 1,4% de volume.

*The alcohol content of the wine rises about 1.4%.*

Les bouteilles reposent en cave, couchées, à une température de 10 ou 11°C.

*The bottles lay in a cellar, on their sides, at a temperature of 10 or 11°C.*

On ajoute en cuve la liqueur de tirage.

*The liqueur de tirage is added in vat.*

Dès la reprise de la fermentation, le vin est transféré en bouteilles.

*When fermentation starts, the wine is transferred into bottles.*

Les levures mortes forment un dépôt dans la bouteille.

*The dead yeasts create a sediment in the bottle.*

Le vin repose sur ses lies pendant trois ans et plus.

*The wines rests on its lees for at least three years.*

**MANIPULATION - REMUAGE**

Après le vieillissement, le dépôt est recueilli dans le col de la bouteille grâce aux opération de remuage.

*After ageing, the remuage (riddling) process allows the sediment to collect in the neck of the bottle.*

Les bouteilles sont placées dans des pupitres le col orienté vers le bas.

*The bottles are put\* in racks with their neck pointing downward.*

✓ Chaque jour, on imprime aux bouteilles 1/8 de tour pour faire progresser le dépôt vers le col.

*Every day, the bottles are given an eighth of a turn, to concentrate the lees in their necks.*

✓ Le remuage manuel permet de moduler le remuage selon les cuvées.

*A manual remuage (riddling) allows adjustment to suit each particular cuvée.*

✓ Les pupitres sont progressivement inclinés.

*Gradually, the angle of the tilt is increased.*

✓ Le remuage peut être mécanique grâce à des gyropalattes.

*Mechanized riddling is possible using the gyropalette system.*

**MANIPULATION - DÉGORGEMENT**

✓ Quand le vin a terminé son vieillissement sur pointes, il faut chasser le dépôt.

*When the wine has completed its «sur pointes» (pointing downward) ageing period, the sediment is removed.*

✓ Le col de la bouteille est gelé et le glaçon qui emprisonne le dépôt est alors enlevé.

*The neck of the bottle is frozen, and the block of ice containing the sediment is removed.*



✓ Le dégorgement se fait à la volée.

*The dégorgement is done by hand, very quickly.*

✓ On refait alors le plein de la bouteille en ajoutant du vin et la liqueur d'expédition ou dosage.

*The bottle is topped up with wine and liqueur d'expédition or dosage.*

✓ C'est le dosage qui permet d'obtenir plusieurs qualités de Champagne : brut, extra dry, demi-sec, ...

*It's the mixture that gives you the many different qualities of the Champagne: brut, extra dry, medium-dry, ...*

**Types de Champagne**

- ut : *brut, under 15 g/l of residual sugar.*
- ec : *dry, between 17 and 35 g/l of residual sugar.*
- emi-sec : *medium dry, between 33 and 50 g/l of residual sugar*
- semble : *non-vintage wine.*
- illésimé : *made from grapes picked the same year.*
- anc de Blancs : *made entirely from Chardonnay the only white grape variety authorized in Champagne.*
- ancs de Noirs : *made entirely from black grapes.*
- osé : *some red wine from the region is added to white Champagne or the Champagne is vinified as a regular rosé still wine.*

**Codes on the label**

- .M. *letters for Négociants-Manipulants (large company or house)*
- M. *for Récoltants-Manipulants (growers who make their own wine)*
- .M. *for Coopérative de Manipulation (co-operative)*
- .A. *for Marque Auxiliaire (second brand of a winegrower)*



**LA VINIFICATION DE A à Z**

- acide ascorbique : *sorbic acid*
- action des levures : *action of yeasts*
- additif : *additive*
- aération : *aeration*
- affinage : *maturation*
- ajouter : *to add*
- à l'abri de l'air : *airtight*
- alcool : *alcohol*
- anhydride sulfureux : *sulphur dioxide*
- aseptiser : *to sterilize*
- assembler : *to blend*
- assemblage : *blending*
- basse température : *low temperature*
- barrique : *barrel*
- bâtonnage des lies : *agitation of the lees*
- blanc d'oeuf : *egg white*
- brûlage (moyen, fort) : *(average, heavy) toasting*
- cave : *cellar*
- cave de stockage : *storage cellar*
- cave de vinification : *winery*
- cave fraîche : *cool cellar*
- cellulose (feuille) : *cellulose (sheet)*
- chai : *chai, storage building*
- chambre froide : *cold room*
- chapeau : *cap*
- chaptalisation : *chaptalization*
- clarifier : *to clarify*
- clarifier par sédimentation : *to allow the wine to fall bright*
- collage : *fining*
- colle : *fining agent*
- coller : *to fine*
- correction : *amelioration*
- cryoextraction : *cryo-extraction*
- cuve : *vat*
- cuve en bois : *wooden vat*
- cuve en acier inoxydable : *stainless-steel vat*
- cuve en ciment : *concrete vat*
- cuve fermée : *tank*
- cuve isotherme : *insulated tank*
- cuve (avec couvercle) refermable : *vat with adjustable lid*
- débourbage (vin blanc) : *settling of must*
- débourbage (premier soutirage) : *racking*
- décuvaïson : *devatting*
- décuver : *to draw\* off*
- dégorgement : *disgorging*
- désacidification : *de-acidification*
- dessus de la barrique : *top of the barrel*
- écoulage : *running off*
- égouttage : *draining*
- égrappage : *destalking, destemming*
- élevage : *maturing, care of wine*
- élevage en barrique : *barrel aging, barrel maturing*

élevage en cuve :  
*vat aging, vat maturing*  
 évaporation : *evaporation*  
 extraction (favoriser l') : (*to encourage*) *extraction*  
 extraire (presser) :  
*to squeeze out*  
 fermentation : *fermentation*  
  
 fermentation alcoolique :  
*alcoholic fermentation*  
 fermentation en barrique :  
*barrel fermentation*  
 fermentation en bouteille :  
*fermentation in bottle*  
 fermentation en cuve (ouverte) :  
*fermentation in vat*  
  
 fermentation en cuve (fermée) :  
*fermentation in tank*  
 fermentation intracellulaire :  
*intracellular fermentation*  
 fermentation malolactique :  
*malolactic fermentation*  
 fermentation primaire : *primary fermentation*  
  
 fermentation secondaire :  
*secondary fermentation*  
 fermenter : *to ferment*  
 filtrage : *filtering*  
 filtrer : *to filter*  
 filtrer sous pression : *to filter under pressure*  
 flash-pasteurisation : *flash pasteurization*

fond (de la barrique) : *bottom (of the barrel)*  
 foulage : *crushing*  
 fouler : *to crush*  
 fouloir : *crusher*  
 fût : *cask*  
 fût de un vin : *once-used barrel*  
 fût en chêne : *oak cask*  
  
 fût neuf : *new cask*  
 garder sur lies : *to remain in contact with the lees* (sujet du verbe : the wine), *to leave\* a wine on the lees*  
 gâteau : *cake*  
 gélatine : *gelatine*  
 gouttage : *releasing the juice*  
  
 grains (de raisin) : *berries*  
 grains entiers : *whole berries*  
 haute température : *high temperature*  
 humidité : *humidity*  
 hygrométrie : *hygrometry*  
 injection de gaz carbonique :  
*carbonation, injection of carbon dioxide*  
  
 jus : *juice*  
 levure : *yeast*  
 levure indigène : *natural yeast*  
 lies : *lees*  
 macération : *maceration*  
 macération pré-(post)fermentaire : *pre-(post)fermentation maceration*

macération carbonique :  
*carbonic maceration*  
 macération pelliculaire : *skin contact*  
 macérer : *to macerate*  
 manutention : *handling*  
 marc : *marc, pomace*  
 méthode traditionnelle :  
*traditional method*  
  
 mettre en bouteille : *to bottle*  
 mise en bouteilles : *bottling*  
 moût : *must*  
 moût de goutte : *free-run must*  
 moût de presse : *press-must*  
 muselet : *iron muzzle*  
 ouillage : *topping up*  
 ouiller : *to top up*  
  
 oxydation : *oxidation*  
 oxydation ménagée : *gentle oxidation*  
 peau du raisin : *grape skin*  
 pépins : *pips, seeds*  
 pied de cuve : (*yeast*) *starter*  
 pigeage : *treading*  
 piger : *to tread\**  
  
 plaque de cellulose : *cellulose pad filter*  
 pourriture noble : *noble rot*  
 pressée (une) : (*a*) *pressing*  
 presseoir (pneumatique) :  
*(pneumatic) press*  
 pressurage : *pressing*  
 presser : *to press*

presser le gâteau : *to press the cake*  
 presser sous gaz carbonique :  
*to press under carbon dioxide cover*  
 prise de mousse : *second fermentation, bottle fermentation*  
 pulpe : *pulp*  
 raisins : *grapes*  
 rafles : *stalks*  
  
 rafraîchir : *to chill, to refresh*  
 réchauffer : *to warm up*  
 réduction : *reduction*  
 réduire les contacts entre le vin et l'air : *to minimize aeration*  
 remontage : *pumping over*  
 remuage : *riddling*  
 saignée : *bleed*  
  
 sécher les raisins (sur de la paille) : *to dry the grapes (on straw mats)*  
 sédimentation : *sedimentation*  
 soufre : *sulphur*  
 sélection parcellaire : *plot selection OU parcel selection*  
 soutirage : *racking*  
  
 soutirer : *to rack*  
 stabilisation : *stabilization*  
 stabiliser : *to stabilize*  
 sucre : *sugar*  
 sulphiter les moûts : *to dust sulphur on the must*  
 sulfitage : *sulphiting*  
 surveiller la température : *to*

check the temperature  
 tanins : *tannins*  
 température : *temperature*  
 thermorégulation :  
*thermoregulation*  
 thermovinification :  
*thermovinication*  
 tonneau : *barrel*  
 transvaser : *to transfer*  
 vendanges : *harvests*  
 vieillissement : *aging*

vin clair : *base wine*  
 vin de goutte : *free-run wine*  
 vin de presse : *press wine*  
 vin de réserve : *réserve wine*  
 vin tranquille : *still wine*  
 vinification (procédé) :  
*winemaking method,*  
*winemaking process*  
 vinification (fermentation) :  
*vinification*  
 vinifier : *to vinify*

LA COMMANDE

- ✓ Le prix est de 7 euros par bouteille.  
*The price is seven euros per bottle.*
- ✓ Le prix de la caisse de 6 bouteilles est de 35 euros.  
*The case of six bottles is thirty-five euros.*
- ✓ Les prix s'entendent franco.  
*We quote free of charge. (ou : these prices include shipping).*
- ✓ C'est un prix lieu de départ.  
*This is the ex-cellar price. (ou : this is the cellar door price)*
- ✓ Je peux vous proposer une remise sur quantité.  
*I can offer you a discount on large quantities.*
- ✓ Si vous m'achetez 30 caisses de ce vin, je vous offre une remise de 7 %.  
*If you buy\* thirty cases of this wine, I will give\* you a seven per cent discount.*
- ✓ Je peux vous proposer un service de livraison.  
*I can provide a delivery service. (ou : I can arrange for delivery)*

La Commande

commande : *order*  
 bon de commande : *order form*  
 livraison : *delivery*  
 bon de livraison : *delivery note*  
 adresse de livraison : *delivery address*  
 facture : *invoice*  
 faire un échange : *to make an exchange*  
 rembourser : *to refund (to give money back)*

LES MÉTIERS DU VIN

Métiers du vin

- vigneron : *wine grower*
- agriculteur : *wine grower*
- enologue : *oenologist*
- distillateur : *wine retailer*
- leveur : *wine grower, maturer*
- négociant : *wine merchant, vintner, wine broker, wine shipper*
- sommelier : *sommelier (wine waiter, cellar master)*

- Je suis vigneron.  
*I am a wine grower.*
- J'ai une exploitation viticole.  
*I run\* a wine farm.*
- Je fais du vin.  
*I make\* wine.*
- J'ai une boutique.  
*I own a shop.*
- J'achète et je vends du vin.  
*I buy\* and I sell\* wine.*
- Je suis chargé (é) de la gestion de la cave et du service des vins dans un restaurant.  
*I am responsible for managing the cellar and serving wine in a restaurant.*



- en France : *in France*
- le nord de la France : *northern France*
- le sud de la France : *southern France*
- l'est de la France : *eastern France*
- l'ouest de la France : *western France*
- Le sud-ouest de la France : *Southwestern France*
- La Bourgogne : *Burgundy*
- La Vallée du Rhône : *the Rhône Valley*
- un vin du sud de la France : *a wine from the south of France*
- région : *region*
- zone : *area*
- département : *department*
- ville : *town*
- commune : *village, town, district*
- fleuve, rivière : *river*
- la Seine : *the Seine, the River Seine*
- l'eau de la Saône : *the water of the Saône*
- l'embouchure de la Garonne : *the mouth of the Garonne*
- affluent : *tributary*
- estuaire : *estuary*
- se situer : *to be, to be located at*

**Note** : en général il n'y a pas d'article défini devant les noms de région mais l'article est souvent utilisé pour les départements français.

NOMBRES

▶ <i>bas de pages</i>	70 : <i>seventy</i>	cent : <i>hundred</i>
1 : <i>one</i>	80 : <i>eighty</i>	mille : <i>thousand</i>
2 : <i>two</i>	90 : <i>ninety</i>	

Note : *hundred, thousand, million* sont invariables quand multipliés par un nombre précis ou précédés de *several, a few, many*.  
Ils prennent la marque du pluriel quand ils sont suivis de *of* : *hundreds of times, thousands of flowers, millions of kilometres*.

Note : les dizaines et les unités ajoutées à *hundred* et à *thousand* sont précédées de *and*.

893 : *eight hundred and ninety-three*

2 001 : *2,001 - two thousand and one*

environ : <i>about</i>	plus de (50°) : <i>over (50°)</i>
presque : <i>almost</i>	moins de (12m2) : <i>below (12m2)</i>

DATES

Lundi 6 août 2007 : *Monday 6 th August 2007*

dire : *Monday, the sixth of August two thousand and seven*

Note : lorsqu'on énonce une date, on utilise généralement le nombre ordinal pour indiquer le jour du mois.

<i>first - 1st</i>	<i>seventh - 7th</i>	<i>thirteenth - 13th</i>
<i>second - 2nd</i>	<i>eighth - 8th</i>	<i>sixteenth - 16th</i>
<i>third - 3rd</i>	<i>ninth - 9th</i>	<i>twenty-fifth - 25th</i>
<i>fourth - 4th</i>	<i>tenth - 10th</i>	<i>twenty-first - 21st</i>
<i>fifth - 5th</i>	<i>eleventh - 11th</i>	<i>twenty-second - 22nd</i>
<i>sixth - 6th</i>	<i>twelfth - 12th</i>	<i>twenty-third - 23rd</i>

jour : <i>day</i>	mai : <i>May</i>	lundi : <i>Monday</i>
semaine : <i>week</i>	juin : <i>June</i>	mardi : <i>Tuesday</i>
mois : <i>month</i>	juillet : <i>July</i>	mercredi : <i>Wednesday</i>
année : <i>year</i>	août : <i>August</i>	jeudi : <i>Thursday</i>
janvier : <i>January</i>	septembre : <i>September</i>	vendredi : <i>Friday</i>
février : <i>February</i>	octobre : <i>October</i>	samedi : <i>Saturday</i>
mars : <i>March</i>	novembre : <i>November</i>	dimanche : <i>Sunday</i>
avril : <i>April</i>	décembre : <i>December</i>	

Note : les années se lisent par tranche de deux chiffres.

1982 : *nineteen eighty-two* 1999 : *nineteen ninety-nine*

PENDANT l'an 2000 : *the year two thousand*

2001 : *two thousand and one* 2003 : *two thousand and three*

<i>Infinif</i>	<i>Prétérit</i>	<i>Participe passé</i>	
<i>to be</i>	<i>I was, we were</i>	<i>been</i>	être
<i>to have</i>	<i>I had</i>	<i>had</i>	avoir
<i>to become</i>	<i>I became</i>	<i>become</i>	devenir
<i>to bleed</i>	<i>I bled</i>	<i>bled</i>	saigner, purger
<i>to break</i>	<i>I broke</i>	<i>broken</i>	briser
<i>to bring</i>	<i>I brought</i>	<i>brought</i>	apporter
<i>to buy</i>	<i>I bought</i>	<i>bought</i>	acheter
<i>to choose</i>	<i>I chose</i>	<i>chosen</i>	choisir
<i>to cling</i>	<i>I clung</i>	<i>clung</i>	s'accrocher
<i>to come</i>	<i>I came</i>	<i>come</i>	venir
<i>to dig</i>	<i>I dug</i>	<i>dug</i>	creuser
<i>to draw</i>	<i>I drew</i>	<i>drawn</i>	tirer, dessiner
<i>to drink</i>	<i>I drank</i>	<i>drunk</i>	boire
<i>to fall</i>	<i>I fell</i>	<i>fallen</i>	tomber
<i>to feel</i>	<i>I felt</i>	<i>felt</i>	sentir, éprouver
<i>to get</i>	<i>I got</i>	<i>got</i>	obtenir, devenir
<i>to give</i>	<i>I gave</i>	<i>given</i>	donner
<i>to go</i>	<i>I went</i>	<i>gone</i>	aller
<i>to grow</i>	<i>I grew</i>	<i>grown</i>	pousser
<i>to hold</i>	<i>I held</i>	<i>held</i>	tenir
<i>to keep</i>	<i>I kept</i>	<i>kept</i>	garder
<i>to know</i>	<i>I knew</i>	<i>known</i>	savoir, connaître
<i>to lead</i>	<i>I led</i>	<i>led</i>	mener, conduire
<i>to lean</i>	<i>I leant</i>	<i>leant</i>	s'appuyer
<i>to leave</i>	<i>I left</i>	<i>left</i>	partir
<i>to lose</i>	<i>I lost</i>	<i>lost</i>	perdre
<i>to make</i>	<i>I made</i>	<i>made</i>	faire, fabriquer
<i>to mean</i>	<i>I meant</i>	<i>meant</i>	signifier
<i>to pay</i>	<i>I paid</i>	<i>paid</i>	payer
<i>to rise</i>	<i>I rose</i>	<i>risen</i>	se lever
<i>to run</i>	<i>I ran</i>	<i>run</i>	courir, exploiter
<i>to say</i>	<i>I said</i>	<i>said</i>	dire
<i>to see</i>	<i>I saw</i>	<i>seen</i>	voir
<i>to sell</i>	<i>I sold</i>	<i>sold</i>	vendre
<i>to show</i>	<i>I showed</i>	<i>shown</i>	montrer
<i>to smell</i>	<i>I smelt</i>	<i>smelt</i>	sentir (odorat)
<i>to spend</i>	<i>I spent</i>	<i>spent</i>	passer, dépenser
<i>to spit</i>	<i>I spat</i>	<i>spat</i>	cracher
<i>to stand</i>	<i>I stood</i>	<i>stood</i>	tenir debout
<i>to stick</i>	<i>I stuck</i>	<i>stuck</i>	coller
<i>to take</i>	<i>I took</i>	<i>taken</i>	prendre
<i>to think</i>	<i>I thought</i>	<i>thought</i>	penser
<i>to tread</i>	<i>I trod</i>	<i>trodden</i>	fouler aux pieds
<i>to underlie</i>	<i>I underlay</i>	<i>underlain</i>	être sous