



A PROPOS DE VIN

"MATURATION-VIEILLISSEMENT-FUT"

Contrairement à ce qui se passe avec les vins blancs et rosés, le jeune vin rouge n'est pas prêt à être consommé directement. Il a besoin d'un certain temps, d'une période de repos, pour que le caractère agressif et âpre change en un vin rond et équilibré, pour que le vin atteigne sa maturité. Cette période de maturation peut durer de quelques mois à quelques années.

C'est dans ce cadre que les fûts sont utilisés. Le fût de chêne améliore et développe de façon importante la qualité du vin. L'arôme s'enrichit, le goût et la robe s'arrondissent, le bouquet devient plus complexe, grâce à l'oxygène qui arrive à traverser la porosité du bois. Suite à la troisième, quatrième utilisation, le fût n'a plus le même effet sur le vin, par conséquent il ne peut être employé que pour 'stoker' du vin.

Le développement final du caractère du vin rouge avant d'être consommé va avoir lieu dans la bouteille. Cette phase s'appelle 'vieillesse'. Le temps de vieillissement va dépendre du type de vin rouge, des cépages et de la région dont il provient.