

Les différentes méthodes pour élaborer des vins effervescents

La méthode traditionnelle

Cette méthode est issue de la méthode champenoise.

Son grand principe repose sur une deuxième fermentation en bouteille, moment où l'effervescence prendra naissance et qui est également appelé "**prise de mousse**".

La première étape qui suit la récolte des raisins et leur pressurage est la fermentation alcoolique. Après cette première fermentation, on obtient le **vin de base**.

On y ajoute une liqueur appelée **liqueur de tirage** qui est constituée d'un mélange de sucre et de levure puis on met en bouteilles en fermant à l'aide d'une capsule provisoire.

C'est à ce moment-là que s'opère la deuxième fermentation avec la **prise de mousse**. Les bouteilles sont en position horizontale, le sucre se transforme en alcool d'où l'obtention de gaz carbonique.

Quand les levures ont terminé leur travail et que la fermentation alcoolique est terminée, celles-ci meurent et se déposent dans la bouteille (les levures mortes sont appelées lies).

L'élevage sur lattes peut alors commencer. Lors de cette étape, les lies libèrent des composés qui vont donner la finesse des bulles et des arômes. A terme, il faut pouvoir enlever les levures mortes présentes dans la bouteille.

C'est le moment du **dégorgement** : après avoir remué les bouteilles et les avoir amenées progressivement la tête vers le bas. On plonge le goulot où se trouvent les lies dans une saumure à -28°C et le dépôt est alors emprisonné dans un glaçon qui est expulsé à l'ouverture de la bouteille.

On remplace la petite quantité de vin qui s'est échappée lors du dégorgement par une **liqueur d'expédition** (vin et sucre) ou par du vin uniquement (Brut Nature ou Brut non dosé ou Brut de Brut ou Extra-Brut).

La bouteille est fermée à l'aide d'un bouchon en liège et d'un muselet.

La méthode ancestrale

Cette méthode est l'ancêtre de la méthode traditionnelle.

La méthode ancestrale ne nécessite pas de seconde fermentation en bouteille initiée par l'ajout de levures et de sucre. Au lieu de cela, le vin est mis en bouteille avant que la première fermentation ne soit complètement terminée. Cette fermentation continue alors en bouteille, produisant naturellement du gaz carbonique. Le résultat est un vin effervescent, souvent trouble en raison de la présence de levures résiduelles,

Il est tout à fait possible cependant de pratiquer un dégorgement : les bouteilles sont placées tête en bas et passées dans un bain de liquide refroidissant afin d'être dégorgés (on expulse le dépôt de levure gelé dans le col de la bouteille).