

Les vendanges ont été faites par des élèves bénévoles de l'UA en septembre 2019. Le raisin a été ramassé à la main, les machines sont interdites par le cahier des charges de l'appellation Crémant de Loire. Le raisin est ramassé le plus tardivement possible pour qu'il soit le plus riche en sucres naturels. Ainsi, aucun ajout de sucre n'est fait et la fermentation se fait uniquement avec le sucre du raisin.



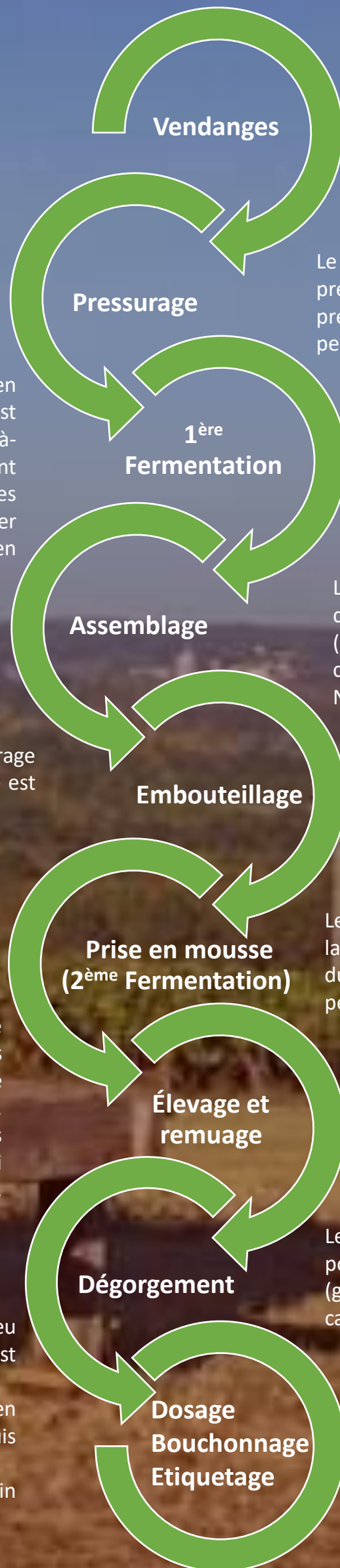
Le jus récupéré est mis en cuve ou dans un fût. Il est alors débourbé, c'est-à-dire qu'il est clarifié avant la fermentation. Les levures vont transformer le jus de raisin en vin grâce aux sucres.

Le vin est mis en bouteille avec une liqueur de tirage pour ajouter des levures et du sucre. La bouteille est fermée par une capsule provisoire.



Les bouteilles sont conservées à température ambiante et sont remuées pendant quelques mois pour être tournées petit à petit, la bouteille est positionnée en biais, le goulot vers le bas. Pendant ce temps, dans la bouteille, les levures présentes vont former un dépôt, qui va descendre avec le remuage de la bouteille, pour atterrir dans le goulot.

Les bouteilles de vin final sont complétées (un peu de perte dans le glaçon) et à ce moment il est possible de rajouter une liqueur (sucre et vin). La cuvée de l'UA ne devrait pas être enrichie en sucre, les bouteilles sont remplies (en juin) puis stockées 3 mois. Les bouteilles sont bouchonnées et enfin étiquetées pour être vendues.



Le vin est réalisé avec le premier extrait après le pressurage (jus de première pressée), le meilleur. Le pressurage est la séparation du jus (liquide) et des pellicules (solide).



La cuvée de l'UA est un crémant d'assemblage de deux cépages : le chenin (95%) et le chardonnay (5%). Ces appellations sont caractérisées par un cahier des charges défini par l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité).

Les levures ajoutées vont "manger" le sucre et faire la seconde fermentation. Ces levures vont produire du gaz carbonique qui sera à l'origine des bulles, du pétillant du vin.



Le goulot de la bouteille est mis dans de l'azote pour congeler le dépôt, puis le glaçon est expulsé (grâce à la pression de la bouteille quand la capsule est retirée).

