**Information : Chaque paragraphe est associé une photo : Sélection photo faite par notre onoelogue en cour. Prendre exemple sur le site suivant :** [**Le Savoir-Faire - Les Gestes | Ruinart**](https://www.ruinart.com/fr-fr/lesgestes.html)

**De la Vigne à la Bouteille**

Plongez dans le voyage captivant de nos raisins, qui, de trésors viticoles, deviennent l'expression en bouteille de notre passion et de notre héritage. Au Château Lastours, chaque étape de notre travail de vinification révèle une histoire de dévouement, de respect de la nature et de la magie qui transforme le fruit en un grand vin. Bienvenue au cœur du vignoble et de la cave, là où tradition et art se rencontrent.

**1. Le Pressurage : Tout commence ici**

Dès leur arrivée, les raisins fraîchement vendangés sont amenés au pressoir. Cette étape délicate libère les premiers jus de nos cuvées blanches et rosées. Ces jus, que l’on appelle « moûts », sont ensuite clarifiés par débourbage, puis transférés dans des cuves en béton ou en inox. C’est le prélude à toutes les grandes cuvées du domaine.

**2. La Fermentation Alcoolique : Quand le sucre devient vin**

La fermentation alcoolique débute : les levures transforment naturellement le sucre du moût en alcool. Ici, chaque détail compte ! Nous veillons scrupuleusement à la température pour préserver la fraîcheur et permettre aux levures de travailler dans les meilleures conditions.

Pour nos vins rouges, un savoir-faire unique : les remontages. Cette technique consiste à faire circuler le moût du bas vers le haut de la cuve, favorisant ainsi l’extraction des tanins, de la couleur et des arômes. S’ensuit une période de macération, surveillée et dégustée quotidiennement, pour offrir équilibre et caractère à chaque cuvée.

**3. La Fermentation Malo-lactique : Douceur et stabilité**

Après la fermentation alcoolique, une seconde transformation s’opère grâce aux bactéries naturelles. L’acide malique se convertit en acide lactique, adoucissant le vin tout en stabilisant sa structure. Cette fermentation, incontournable pour nos vins rouges, est aussi réalisée sur certaines cuvées de blanc pour en révéler pleinement la personnalité.

**4. Écoulage et Décuvage : Sélection et précision**

Après la macération, vient l’écoulage : nous séparons le « vin de goutte », synonyme de finesse, du « vin de presse », plus puissant. Les marcs issus de cette opération sont délicatement pressés afin d’extraire chaque goutte de jus. Chacun de ces jus sera traité selon ses qualités pour composer nos meilleures cuvées.

**5. L’Élevage en Barrique : L’art du temps**

Nos vins poursuivent leur évolution en barrique de chêne français, pièce maîtresse pour le développement des arômes et l’affinage de la texture. L'entonnage, entre novembre et décembre, apporte rondeur, complexité et profondeur à chaque cru, grâce à une multitude de transformations naturelles.

**6. L’Assemblage : L’émotion de la création**

L’assemblage est le cœur de notre créativité. Nous sélectionnons avec soin les différentes parcelles et cépages avant de les déguster un à un. C’est par le jeu subtil des assemblages que naissent les grandes cuvées, reflets authentiques de notre terroir et de nos ambitions.

**7. La Mise en Bouteille : La naissance d’un vin**

Toutes les étapes mènent ici ! Nous assurons nous-mêmes la mise en bouteille, sur la propriété, sous atmosphère neutre. Cette attention préserve toute la fraîcheur aromatique de nos vins et garantit leur qualité jusqu’à votre table.

**8. L’Ouillage : Un soin permanent**

Parmi nos gestes quotidiens en cave, l’ouillage tient une place centrale : il s’agit de compléter le niveau des barriques pour compenser les pertes naturelles dues à l’évaporation et éviter toute oxydation. Ce soin méticuleux préserve l’équilibre et la finesse de nos vins durant toute la phase d’élevage.

**Le saviez-vous ?**  
De la récolte à l’assemblage, chaque opération conjugue tradition et innovation. Notre équipe veille, jour après jour, à l’excellence et à l’authenticité de chaque bouteille, dans le respect de l’environnement et des valeurs du domaine.

**Envie d’en savoir plus ou de découvrir nos cuvées ?**  
Contactez-nous ou visitez le domaine pour vivre une expérience au cœur de la vinification, là où tout commence !