

Culture :

Il y a raisin et raisin

accueil : www.photos-neuch.net

page école : www.photos-neuch.net/ecole.php



Les raisins de table se retrouvent rarement dans nos verres sous forme de vin. Mais il y a des exceptions, comme le chasselas.

Plus le grain de raisin est gros, juteux et pourvu d'une fine pellicule, plus il sera difficile d'obtenir un vin riche en arômes et en couleur. C'est pourquoi on ne produit pas de vin avec du raisin de table.

Les variétés de raisin de table, avec ou sans pépins, sont dotées de grandes grappes aux grains rares, plutôt gros et pulpeux. La peau épaisse contribue à les rendre résistants au transport et à la conservation.

Concernant le raisin destiné à l'élaboration d'un bon vin, les arômes et le goût sont privilégiés. Les grappes plus petites avec des grains plus petits aussi et riches en sucre, apportent au vin toute sa complexité aromatique. Il existe des exceptions à cette règle, comme le chasselas. Ce cépage mixte, cultivé comme raisin de table dans certaines régions, est aussi à l'origine de vins populaires en Suisse romande, où il s'est bien adapté au climat et au terroir.

Le chasselas est donc à la fois cultivé comme raisin de table et aussi pour produire du vin.

A.C. (Extrait de presse)