



Ad SVQ 204 HESSENKRAETZER

Date du téléchargement: 2025-02-15

La Revue du vin de France, S'initier au vin , Dictionnaire du vin

Le vin bourru, qu'est-ce que c'est ?

Par Geoffrey Avé Mis à jour le 01/07/2024 à 11:53

<https://www.larvf.com/bourru-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique,13178,4245379.asp>

Le vin bourru est un OVNI dans l'univers de la fermentation, puisqu'il s'agit d'un liquide intermédiaire entre le jus de raisin et le vin. On le commercialise anectodiquement en automne dans certaines régions de France comme le Beaujolais (où le vin bourru est un vin rouge, baptisé "paradis") et l'appellation Gaillac dans le Sud-Ouest. On le fête aussi localement après les vendanges, à Nuits-Saint-Georges en Bourgogne notamment.

Le bourru, un vin dans son enfance aux arômes particuliers

Dans les détails, le vin bourru est donc un vin de couleur généralement blanche, en cours de fermentation ou en fin de fermentation, de couleur trouble ou laiteuse. Des levures riches en sucre, sont présentes en quantité puisqu'elles n'ont pas encore été transformées en alcool. Le vin contient aussi une grande quantité de gaz carbonique dissous et de lies de vin si le liquide n'a pas subi de soutirage. Ce n'est pas un produit stable - la fermentation alcoolique étant toujours en cours - et il convient donc de le consommer rapidement.

Le bourru livre en bouche des arômes de raisin fraîchement pressé, doublé d'arômes de fermentation avec un côté citronné, floral et terreux. Il ne s'agit pas d'un produit de grande gastronomie, mais il a ses adeptes en France !

Le vin bourru, une bonne occasion de faire la fête

Des fêtes populaires sont dédiées aux vins bourrus, à l'automne lorsqu'ils sont disponibles. La plus connue est la Fête du vin Bourru à Nuits-Saint-Georges près de Dijon, qui dépasse les trente éditions. Dans le Bordelais, Lou Festa Bourru est organisé fin septembre à Sainte-Foy-la-Grande. Le vin bourru est même le titre d'un livre écrit par le réalisateur Jean-Claude Carrière, qui partage notamment ses souvenirs d'enfance avec des détails sur ses premières dégustations.