

Alternatifs à la barrique : anges ou démons ?

« L'utilisation de morceaux de bois est autorisée en élevage depuis le règlement CEE du 20 décembre 2005 (sauf pour les Organismes de Défense et de Gestion - ODG les ayant explicitement interdits). Depuis le 10 juillet 2009 et le règlement CEE n°606/2009, il est également possible d'utiliser ces morceaux de bois en vinification. » (Source : IFV-V'innopôle Sud-Ouest)

La libéralisation de leur utilisation a connu un franc succès auprès des producteurs, des prescripteurs et des distributeurs.

Des copeaux aux douelles, quelques règles doivent être respectées :

- Tous doivent être issus de chêne
- Au moins 95% de la masse de copeaux doivent être retenus sur un tamis dont la maille est de 2 millimètres
- Leur utilisation interdit la mention ultérieure d'un élevage en barriques pour le vin concerné

Commençons par lister les propriétés de ces outils du vinificateur.

- Adoucir et arrondir :

Certaines utilisations de morceaux de bois permettent d'apporter rondeur et sucrosité au vin. C'est le cas généralement avec des copeaux frais en contact pendant la fermentation alcoolique. Ce peut également être un objectif recherché en élevage, en choisissant le produit approprié.

- Pouvoir tampon :

Les morceaux de bois libèrent entre autres des tanins. Ceux-ci confèrent un pouvoir anti-oxydant au moût et au vin. De même, ils ont le pouvoir de limiter l'apparition de notes de réduction en fermentation comme en élevage. Par ces actions, nous pouvons considérer qu'ils contribuent à préserver le fruité des vins.

- Structurer :

De par leur apport de tanins, les morceaux de bois peuvent être utilisés pour améliorer la structure du vin. Leur richesse en tanins dépend alors de paramètres comme leur origine, leur taille ou la chauffe qu'ils ont subie.

- Aromatiser :

L'utilisation du bois de chêne est souvent associée à un désir d'apport d'arômes boisés au vin. Cela est presque toujours vrai en élevage. Cependant, nous constatons que cet objectif peut également être recherché dès les phases fermentaires. Là encore, l'intensité et les types d'arômes apportés varient avec l'origine, la taille, la chauffe et le savoir-faire du fabricant.

- Masquer :

Quand une molécule indésirable apparaît dans un vin avec une concentration croissante, son effet commence par masquer les qualités aromatiques intrinsèques dudit vin avant d'atteindre elle-même un niveau au-delà duquel elle est organoleptiquement identifiable.

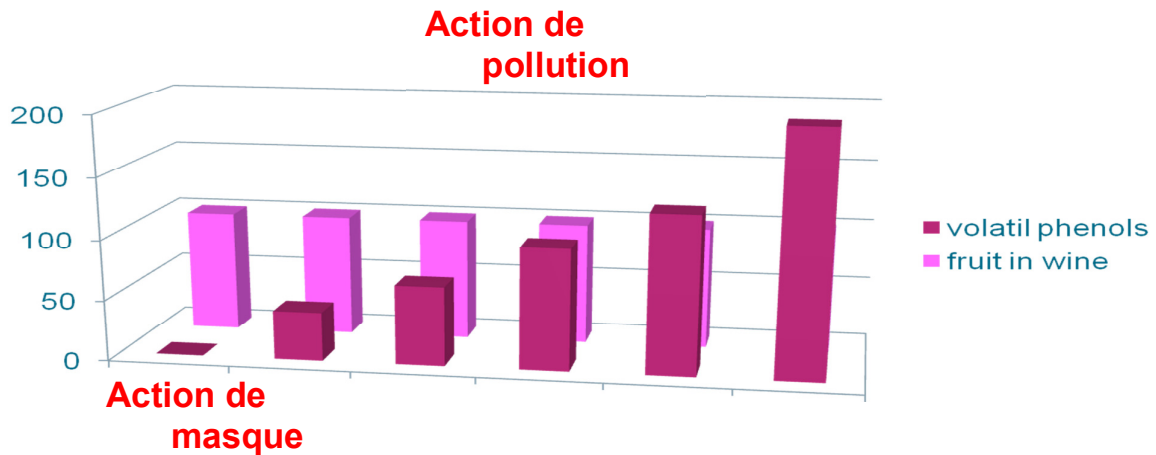


Figure 1 : illustration de l'effet « masque » des molécules

Suivant le même principe, les morceaux de bois peuvent être utilisés pour masquer à leur tour un défaut occasionné par une molécule indésirable. Il va de soi qu'il est préférable d'éviter l'apparition du défaut olfactif plutôt que d'avoir à le masquer.

De quels outils disposons-nous dans la famille des alternatifs à la barrique ?

- Les copeaux :

Ce sont les plus petits morceaux de bois. Ils sont utilisés sous forme libre dans le marc pendant la fermentation des vins rouges ou en sacs à infusion en phase liquide. Leurs caractéristiques sont très variables en fonction de leur origine et de la chauffe qui leur a été appliquée. Contrairement aux bois très chauffés, les copeaux dits « frais » ont un impact aromatique faible.

En élevage, leur effet est rapide. Il est courant de dire que la totalité de leurs composés libérables ont diffusé dans le vin au bout de deux mois.

De ce fait, un de leurs gros avantages réside dans la possibilité de faire des essais préalables au traitement du vin. En outre à vin, il est ainsi possible de tester différentes modalités, différentes doses et d'établir ensuite la meilleure combinaison avec laquelle le vin sera travaillé.

- Les douelles :

Elles correspondent à des planches de chêne sciées. Leurs caractéristiques dépendent de leur origine, de leur épaisseur et de la chauffe qui leur a été appliquée. Leur installation en cuve demande de la préparation et parfois de l'ingéniosité. Du fait de leur taille, la diffusion de leurs éléments libérables est lente. C'est pourquoi il est important de prévoir un temps de contact avec le vin d'au moins six à neuf mois.

Plus chères que les copeaux, elles sont aussi censées apporter un boisé plus proche de celui des barriques, notamment en termes de complexité.

- Intermédiaires :

Une foule d'alternatifs de tailles intermédiaires entre celle des copeaux et celle des douelles existe. Certains sont conçus pour être utilisés dans des barriques, souvent pour renforcer le caractère boisé déficient dans les fûts âgés (privant alors de toute référence commerciale écrite à ce contenant). Ils peuvent être une bonne alternative économique au remplacement onéreux des fûts. Ces derniers doivent cependant faire alors l'objet d'un entretien irréprochable sur le plan de l'hygiène afin de ne pas nuire aux apports des alternatifs.

Quels que soient les morceaux de chêne utilisés, ils doivent l'être de manière raisonnée, pour répondre de façon appropriée à un objectif commercial.

Précaution :

Certaines tonnellerie disposent d'un département Recherche et Développement performant au sein duquel sont réalisées des recherches sur le bois et son mariage avec le vin.

C'est ainsi qu'Andréi Prida, chercheur pour la tonnellerie Seguin-Moreau, nous a expliqué que l'air représentait environ deux tiers de l'espace occupé par les cellules du bois. Lorsque le vin les pénètre, l'air, et donc les vingt pour cent d'oxygène qui le composent, se dissout en lui. L'oxygène oxyde une partie du SO₂ libre qui protège le vin (Rappel : 1 mg/L d'oxygène dissous fait baisser le SO₂ libre de 2,5 mg/L). Cela explique pourquoi les vins sont plus noirs au contact du bois neuf mais aussi pourquoi c'est avec ce dernier que les accidents de type *Brettanomyces* sont les plus fréquents.

Il faut donc anticiper cet effet en ajustant le SO₂ au préalable dans les vins qui vont être en contact avec le bois neuf. Et ne pas accuser à tort le bois neuf d'être le responsable direct du caractère phénolé des vins.

A notre niveau :

Nous avons régulièrement testé un maximum de copeaux disponibles sur le marché afin d'en évaluer les qualités intrinsèques. Notre dernier banc d'essai a été conduit par Clémentine Marçon, élève ingénieur à Agro Paris Tech, en 2012. Elle a comparé non moins de 172 modalités sur le même vin. De ces essais, nous avons pu établir des familles de copeaux en fonction de leurs apports sur le vin. Ces résultats nous permettent d'adapter nos prescriptions aux matrices et aux objectifs qui nous sont soumis.

Fournisseur	Noms des copeaux	Origine	Chauffe	Grillé	Vanillé	Sucrosité	Gras	Structure	Qualité des tanins
A	1	US	NC	1,2	1,0	0,3	0,6	0,8	2,6
B	1	FR	M+	2,4	1,9	0,5	0,8	0,9	2,4
C	1	US		1,6	1,5	1,6	1,1	0,6	2,2
D	1	US	M+	1,3	2,1	1,8	1,2	0,9	2,2
C	2	US		4,3	1,8	1,6	1,5	2,1	2,2
C	3	FR		2,8	2,4	1,3	1,3	0,8	2,1
E	1	FR	F	3,6	2,5	0,2	0,4	0,8	2,0
F	1	FR	M+	4,9	2,3	7,2	1,2	2,0	2,0
G	1			0,8	1,6	1,0	0,8	0,8	2,0

Tableau 1 : extrait de l'étude comparative des copeaux par Clémentine Marçon en 2012

Conclusion :

L'usage des alternatifs à la barrique s'est fortement démocratisé depuis son autorisation. En quelques années, les utilisateurs ont appris à maîtriser ces nouveaux outils. Il faut garder à l'esprit qu'ils sont là pour apporter une valorisation à un vin par rapport au résultat qu'il aurait donné en cuve sans bois. Certains opérateurs les ont adoptés pour diminuer le prix de revient d'un vin boisé. Souvent, ils sont utilisés en complément plutôt qu'en remplacement des barriques. Il n'est donc pas rare aujourd'hui qu'un vin soit élevé pour partie en barriques, en cuve avec des douelles, en cuve avec des copeaux et en cuve sans bois.

Toutefois, n'oublions jamais qu'au départ de la réflexion quant à l'utilisation des alternatifs, il y a un client à satisfaire en produisant le vin qu'il souhaite acheter. Si l'outil boisé ne trouve pas sa place dans son processus d'élaboration, rien ne sert de s'entêter à l'utiliser. La systématisation est dangereuse pour la relation durable entre un vin et son consommateur.

J'adresse mes remerciements reconnaissants à Florent Niaoutou, directeur de l'Oenocentres Soussac, ainsi qu'à l'équipe de l'Oenocentres Pauillac pour leur aide précieuse dans ce travail.

Christophe COUPEZ

Directeur

Oenologue

OenoCentres Pauillac

Chambre d'Agriculture de la Gironde

Mobile : +33.6.83.88.98.35

courriel : christophe.coupez@oenocentres.com

twitter : @dirpauillac

<http://pauillac.oenocentres.com>