



| Enquête conso



Pour les copeaux et les tonneaux, on utilise du chêne français et du chêne américain.

Du vin dans le bois ...ou du bois dans le vin



PHOTOS © DR

Les copeaux dans les cuves sont de plus en plus passés dans les mœurs viticoles. Sauf que les consommateurs en achetant une bouteille ignorent le plus souvent si le vin a été élevé dans une barrique ou avec un ajout de morceaux de bois.

TEXTE MARIE PELLEFIGUE

Rêvez un peu. Un château a tourelles en haut d'une colline, dont les flancs parsemés de rangées de vieux ceps ploient sous le poids des grappes. Poussez le portail ouvrage, qui donne accès aux chais centenaires. Descendez quelques marches en pierre et découvrez un nectar précieux qui vieillit dans des barriques en chêne, sous quelques toiles d'araignées pour parfaire le décor. Votre imagination galope, vos papilles s'affolent, vous salivez déjà en entendant le « plop » du bouchon. Pourtant, cette belle image est très éloignée de la réalité. Car, aujourd'hui, la majorité du jus de raisin finit dans des cuves - en inox, ciment ou béton - avant de terminer sur les rayonnages. « L'élevage en bois est luxueux, et ne concerne qu'une minorité de propriétés », confirme Stéphane Derenoncourt, consultant en vinification et viticulture. En France, la proportion de vin qui mûrit dans du vieux chêne est très faible. « Les barriques sont destinées aux vins les plus qualitatifs, soit de 2 à 3 % des bordaux et de 4 à 5 % des bourgognes », affirme Guillaume de Jarnac, directeur de Pronectar, entreprise spécialisée dans le bois pour l'œnologie. Les autres crus, s'ils veulent obtenir un goût proche de celui

que procure le vieillissement en tonneaux, ajoutent des copeaux ou des planches de bois lors de leur séjour en cuves. Une pratique totalement légale, depuis l'adoption de deux règlements européens, l'un en décembre 2005, l'autre en 2009, qui l'ont autorisée lors de l'élevage puis de la vinification. « Selon le temps de contact du bois dans le vin, le vigneron arrive à un pseudo-élevage en barrique. S'il veut des échanges lents, il utilise plutôt des blocs, s'il préfère qu'ils soient rapides il prend des copeaux », explique Stéphane Toutoundji, œnologue-conseil à Libourne.

PAS D'INTERDICTION POUR LE BIO

Pour le consommateur néophyte, la seule mention légale « élevé en barrique » sur l'étiquette de la bouteille leur confirme que leur vin a passé au moins six mois en fût (arrêté de septembre 1999). Et encore, les très grands crus ne se donnent pas la peine de le signaler, pour eux, l'information va de soi. « C'est comme si un grand nom de la mode indiquait sur une robe haute couture "cousue à la main", compare Stéphane Derenoncourt. Et il ne faut pas compter sur le vin bio, rien n'oblige les viticulteurs engagés dans cette démarche à bannir le bois œnologique. En revanche, le cahier des charges de la biodynamie l'interdit



© FEDERATION DES TONNELLERS DE FRANCE - TONNELLERIE BILLON - S. CHAPIUS

formellement. Et sinon, à la dégustation ? Pas évident. Impossible de déceler le goût des morceaux de bois, « sauf si le vigneron a mal fait son travail en surboisant son vin », affirme le consultant. Et même, la différence entre un vin élevé en fûts et celui infusé aux copeaux avec un véritable savoir-faire est indécidable pour un amateur éclairé,

soutient Jean-Pierre Amoreau, propriétaire du château Le Puy dans les Côtes de Francs. Autre point de repère : la méthode concerne plus particulièrement les rouges, notamment sur les cépages de merlot et de cabernet sauvignon, qui s'y prêtent plutôt bien. Elle est plus rare pour les blancs, avec une exception pour le viognier. D'ailleurs, deux régions

françaises qui ont une forte production de blancs ont interdit l'utilisation du bois œnologique dans le cahier des charges de leurs appellations : l'Alsace et la Bourgogne. Avec dans cette dernière, une exception pour les Coteaux Bourguignons.

Morceaux choisis

Le règlement européen précise que les pièces de bois utilisées en œnologie doivent être à base de *Quercus*, le nom latin du chêne. Les chênes américains développent davantage de notes aromatiques de type noix de coco et vanille. Les chênes français ont une palette aromatique nettement plus large.

Beaucoup de produits, issus du bois, peuvent être ajoutés au vin, par ordre de taille, il s'agit de copeaux, billes, blocs, douelles (ou staves en anglais), chacun d'entre eux pouvant être

de longueur et épaisseur variables. Ces morceaux peuvent être frais ou chauffés plus ou moins longtemps, ils donnent alors des goûts différents, selon la durée de la chauffe. Du plus froid au plus chaud : noix de coco/fruit frais, vanille, pain et amande grillés, café frais, fumée/goudron.

Plus les morceaux sont fins, plus les tanins du bois vont se libérer rapidement. Plus le produit est de grande taille, plus l'extraction des composés phénoliques se révélera lente et le vin complexe.

DE 500 À 700 € POUR UN TONNEAU

Si traditionnellement, les copeaux et les douelles étaient ajoutés dans le vin bas de gamme en France, les AOC s'y sont mises, poussées par une mode venue du Nouveau Monde. Les viticulteurs californiens et australiens, dans les années 1980, ont industrialisé cette pratique pour adapter leurs cuvees au palais de leurs clients, moins habitués au goût fruité des grands crus d'alors. La parakrisation a encore accentué le phénomène et le boisage est devenu une des clés pour vendre sa production à l'international dans les grands domaines. Du coup, « les vigneron des petites appellations étaient paralysés et perdaient des parts de marché face aux vins étrangers », explique Stéphane Derenoncourt. C'est le Languedoc qui le

premier a libéralisé la pratique, suivi du Bordelais, de la vallée de la Loire et de la vallée du Rhône. Aujourd'hui, la France est devenue l'un des marchés les plus importants pour le boisage, derrière la Californie. « Notre activité principale est l'utilisation du chêne pour l'élevage et le vieillissement du vin. Notre groupe se diversifie depuis des années dans la production de bois pour l'œnologie, c'est un marché en plein essor », confirme Jérôme François, président du directoire de l'entreprise leader, Tonnelleries François Frères, pour qui le boisage représente 10% de son chiffre d'affaires dans le monde. Logique si on sait que « L'élevage du vin avec des blocs est sept fois moins cher qu'en barrique. Sur des produits d'entrée de gamme, cette technique est donc très utilisée », affirme Stéphane Toutoundji. Ainsi, un tonneau de chêne neuf coûte entre 500 et 700 €. Les morceaux de bois valent entre 4 et 10 €/kg, de 10 à 15 €/kg pour une stave qui fait 200 g. En moyenne, le coût d'une barrique revient à 2 €/bouteille, celui des copeaux de bois à 0,03 €. De plus, les cuvées boisées vieillissent plus rapidement, ce qui permet de raccourcir la durée de stockage, de diminuer les frais de personnel et donc d'immobiliser moins de trésorerie. Mais toutes ces économies se répercutent rarement sur le prix final de la bouteille.

« Si le vin n'est pas bon à la base, il ne deviendra pas meilleur avec des copeaux », commente l'œnologue Stéphane Toutoundji.

Reste à savoir si l'ajout de bois œnologique diminue réellement la qualité du vin. Un débat aussi technique que philosophique. A priori, disent les défenseurs de la méthode, et à condition de posséder un vrai savoir-faire, elle sert à améliorer certains profils sensoriels, à casser l'acidité, plutôt qu'à copier le goût donné par la barrique. Ainsi, les notes végétales sont atténuées dans les vins boisés. Et leur douceur aromatique est plus forte, tout comme leur intensité tannique en milieu de bouche. « Au lieu de mettre du vin dans du bois, on met du bois dans du vin, pour apporter un complément de goût », confie Vincent Liger-Belair, conseiller en communication

Un concours pour les vins sous bois

Pour la deuxième année consécutive, les meilleurs vins élevés en fûts de chêne ont été réunis et notés à l'occasion du concours Alliances du Monde^s international qui s'est tenu en octobre à l'abbaye cistercienne de Noirlac (18). L'objectif de ce concours unique en son genre est de valoriser les cuvées présentant les meilleures expressions vin/chêne. Des experts internationaux de renom, tous spécialisés dans l'analyse sensorielle des crus passés sous bois, ont jugé les meilleurs vins de 17 pays, soit 108 crus. Les 10 vins ayant obtenu

les meilleures notations viennent d'Australie, d'Espagne, de France, de Slovaquie et de Suisse. La France obtient six médailles d'or : le côtes-de-gascogne Domaine de Pellehaut 2012 se classe au sommet du Top 10, le muscat de Beaumes-de-Venise Bois Doré 2008 à la 3^e place, et à la 4^e, le muscat de Beaumes-de-Venise Domaine La Font de Joseph 2011. Fort du succès de ces deux premiers concours, la 3^e édition d'Alliances du Monde^s se tiendra en octobre 2015 à l'abbaye de Noirlac. www.alliances-du-monde.com

financière des Tonnelleries François Frères. « Tout dépend de la sensibilité du vinificateur, mais l'apport de bois corrige un petit défaut de maturité, il casse la sensation d'acidité », ajoute Stéphane Derenoncourt. Avec une nuance d'importance, « Si le vin n'est pas bon à la base, il ne deviendra pas meilleur avec des copeaux », s'amuse Stéphane Toutoundji. La matière employée est de toute façon contrôlée. Le vigneron doit pouvoir produire les étiquettes des copeaux qui mentionnent, notamment, l'origine ou l'espèce de chêne et l'intensité de chauffage. Les détracteurs en revanche qualifient cette méthode de « tisane de chêne », ou de « soupe

au bois ». « C'est artificiel, car cela accélère le processus d'échange de tanins. Même si les copeaux sont des matériaux naturels, on trahit la nature », tempête André Manière, gérant fondateur des GFV (groupements fonciers viticoles) Saint-Vincent. Après avoir régné chez les cavistes et sur toutes les tables dans les années 2000, les vins boisés sont en train de passer de mode. Car une frange de plus en plus large d'amateurs essaie de déguster des bouteilles avec davantage de caractère, qui reflètent le terroir et le cépage, ainsi que le savoir-faire d'un vigneron. Une quête d'authenticité en ligne avec notre époque. ■

