



Fûts Misez plutôt sur leur potentiel tannique

Élevage D'après la tonnellerie Vicard, l'origine géographique et le grain du chêne ne permettent pas de prévoir les arômes qu'une barrique communiquera au vin. Mieux vaut se baser sur son potentiel tannique.

La tonnellerie Vicard, épaulée par Marie-Laure Badet-Murat, consultante scientifique, a comparé l'influence de l'origine géographique, de la taille du grain et de la charge tannique du chêne sur le profil sensoriel des vins rouges. Elle retient que seule la charge tannique est déterminante.

Pour en arriver là, les chercheurs ont travaillé sur deux millésimes d'un grand cru médocain : 2013 et 2014. Ils ont entonné les vins dans différentes barriques usinées à partir de trente arbres issus des forêts de Bercé (Sarthe), Darney (Vosges), Fontainebleau, Loches (Touraine), Tronçais (Allier) et Orléans.

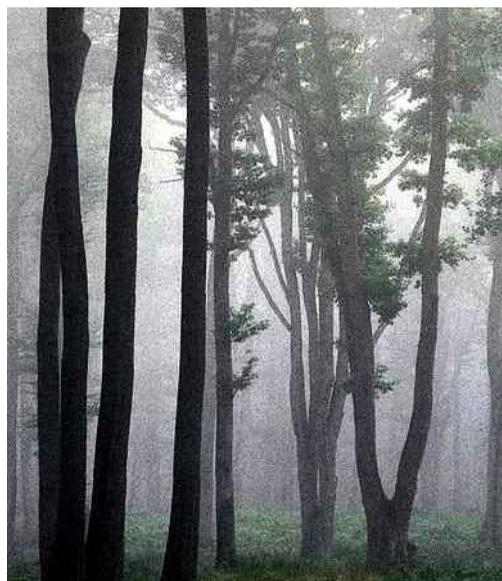
En 2013, pour chaque origine, les tonneliers ont fabriqué deux barriques à potentiel tannique bas (moins de 4 000 µg d'acide ellagique par gramme de bois sec) et deux barriques à haut potentiel tannique (de 6 000 à 8 000 µg/g). En 2014, ils ont en plus séparé les douelles selon leur grain. Pour chaque forêt, ils ont fait des fûts de grain fin (cernes de croissance inférieurs à 2 mm) et de grain moyen (cernes entre 2 et 3 mm).

Les barriques ont toutes été chauffées de manière identique, par rayonnement. Après quinze mois d'élevage, les chercheurs ont

analysé les vins et un panel d'experts les a dégustés à l'aveugle. « En dosant les composés aromatiques, nous n'avons pu mettre en évidence aucune différence significative entre les forêts », explique Marie-Laure Badet-Murat. La taille du grain ne s'est pas non plus révélée discriminante. « Un même vin élevé dans deux fûts issus de deux arbres différents d'une même forêt et de même grain peut présenter deux profils sensoriels très différents. »

Le facteur déterminant : la charge tannique

Au final, seule la charge tannique a fait la différence : les vins élevés sous bois à haut potentiel tannique renferment davantage d'aldéhydes furaniques (notes empyreumatiques), alors que les potentiels bas ont libéré plus de cis-whisky lactones (noix de coco, bois frais). Selon la consultante, la charge tannique du bois serait corrélée à sa composition en lactones, lignines et hémicelluloses, des molécules qui libèrent des arômes lorsqu'elles sont chauffées. Lors de la dégustation, les vins élevés sous-bois à faible potentiel tannique présentaient davantage d'arômes fruités et moins de notes empyreumatiques. « Cette méthode de sélection du bois offre une garantie



L'ORIGINE du bois du fût et son grain n'ont pas un impact systématique sur le profil du vin. © J CHABANNE

de répétabilité, à condition ensuite de maîtriser la chauffe », avertit Marie-Laure Badet-Murat. C'est ce que s'attache à faire la tonnellerie Vicard avec sa gamme Génération 7 pour laquelle elle sélectionne les bois selon leur potentiel tannique – par spectrométrie proche infrarouge – en les cintrant avec de la vapeur sèche et en les chauffant par radiation sous pilotage informatisé. **MARION BAZIREAU.**