



VIN

## Des barriques bien affûtées

Un nombre croissant de tonneliers mesure la teneur en tannins de leurs douelles pour obtenir des fûts plus homogènes. D'autres jugent les critères traditionnels suffisants.

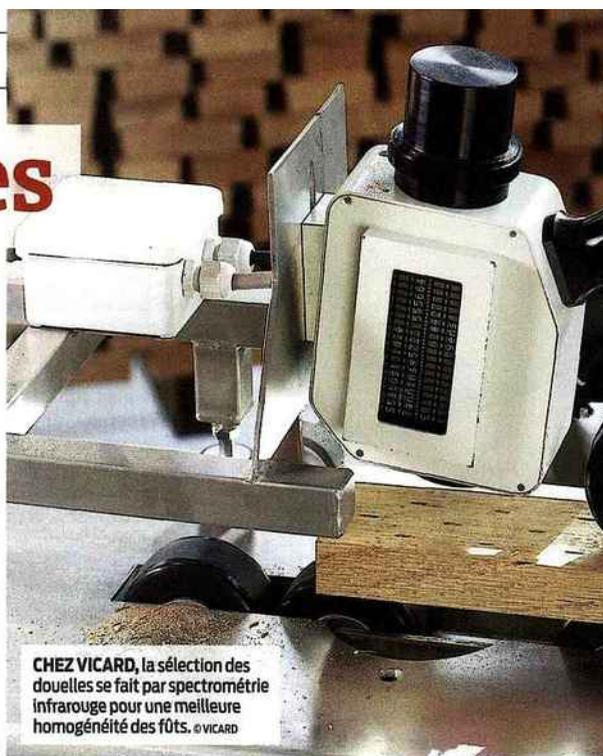
Chez Vicard, les choses sont claires : le potentiel tannique du chêne est un critère fondamental du profil sensoriel qu'une barrique communiquera au vin (voir *La Vigne* n° 298, de juin 2017, p. 52). Or, ce potentiel n'est pas exclusivement lié à l'origine ou au grain du bois.

« Même s'ils proviennent de la même forêt et s'ils ont grandi côte à côte, la composition chimique de deux chênes peut être très différente. Et au sein d'un même arbre, il existe une grande variabilité selon les zones où sont prélevés les bois. L'origine géographique et le grain sont donc insuffisants pour sélectionner des bois de même impact sur le plan organoleptique. L'analyse du potentiel tannique permet d'obtenir cette régularité, sous ré-

serve de maîtriser la chauffe par la suite », explique Marie-Laure Badet-Murat, consultante scientifique pour la tonnellerie Vicard.

### L'analyse du bois pour des fûts plus homogènes

Cette découverte a permis au tonnelier de lancer la gamme Génération 7. Pour fabriquer ses fûts, il soumet chaque douelle à une analyse par spectrométrie infrarouge. C'est ainsi qu'il mesure leur teneur en tannins pour les classer en trois groupes de potentiel tannique : bas, moyen et haut. Ensuite, pour préserver cette homogénéité, il cintre les fûts à la vapeur et les chauffe par rayonnement à l'aide d'un système entièrement automatisé. Un cas isolé ? Non. Radoux a développé l'OakScan, une ana-



CHEZ VICARD, la sélection des douelles se fait par spectrométrie infrarouge pour une meilleure homogénéité des fûts. © VICARD

lyse également basée sur la spectrométrie infrarouge. Cet outil scanne chaque douelle et détermine son indice polyphénolique (IP), là aussi selon trois classes : IP 20, 40 ou 60. « Plus l'IP est élevé, plus le potentiel tannique est », explique Nicolas Mourey, le responsable R & D. La tonnellerie utilise cet outil en continu depuis 2009. « C'est un critère de sélection supplémentaire qui permet d'obtenir des fûts plus réguliers », indique Nicolas Mourey. La tonnellerie Seguin-Moreau a, elle, conservé une sélection clas-

sique fondée sur le grain du bois tout en développant une sélection prenant en compte la composition du bois pour sa gamme Icône. À leur arrivée, les grumes sont analysées par chromatographie et spectrométrie de masse puis classées en cinq catégories selon leur potentiel tannique et aromatique.

Seguin-Moreau promeut ainsi sa gamme Icône blanc comme apportant « un boisé fin et respectueux des arômes variétaux, un gain de volume et de longueur en bouche ». Elle commercialise aussi Icône Éléance, une barrique destinée aux cépages riches en polyphénols. D'après le tonnelier, cette sélection procure « un boisé élégant et harmonieux ». Le fruit est « respecté » et les tannins du vin sont « ronds et fondus ». Dans le même esprit, elle propose Icône Finesse, Icône Low Aroma & Elevation et Icône Synergie. « La sélection analytique se développe. C'est l'avenir. Elle assure une régularité des profils aromatiques conférés par les fûts aux vins », indique Benoît Verdier, directeur des développements œnologiques chez Seguin-Moreau.

### Le grain et l'origine : des critères qui restent essentiels

En revanche, d'autres tonneliers conservent les méthodes de sélection traditionnelle. C'est le cas chez Baron. « L'origine géographique et le grain du bois sont deux

VINCENT RAPET, VITICULTEUR À PERNAND-VERGELESSES, EN CÔTE-D'OR, 24 HA

### « Je fais confiance aux tonneliers »

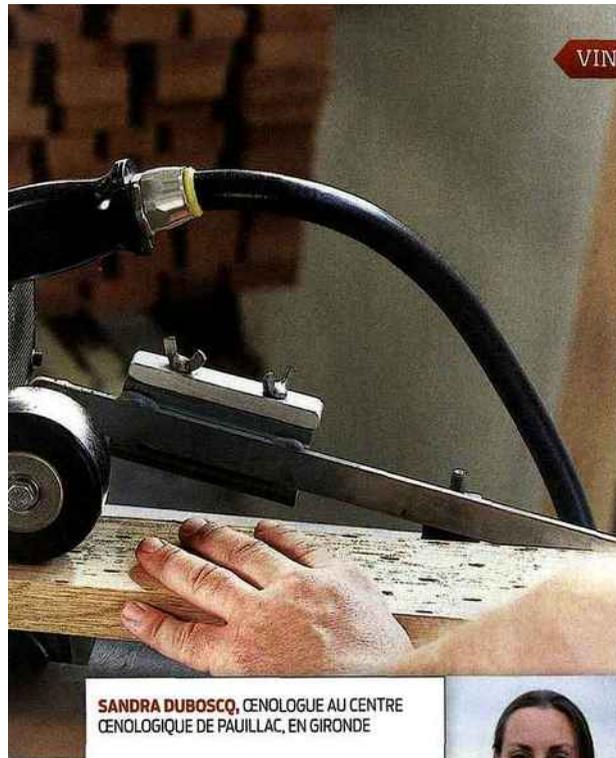
« J'utilise chaque année 25 à 30 % de fûts neufs et monte jusqu'à 40 % pour les grands crus. Je les sélectionne d'abord selon leur contenance. Pour les blancs, je privilégie les fûts de 350 l pour limiter le passage d'air dans les vins. Cela procure davantage de fraîcheur et accentue la minéralité du terroir de Pernand-Vergelesses. Pour les rouges, j'opte pour des fûts de 228 l pour plus

d'oxygénation. Chaque tonnelier a sa patte. Afin d'obtenir une diversité aromatique, j'ai plusieurs fournisseurs : trois pour les fûts destinés aux blancs et quatre pour les rouges. Au niveau des critères – origine géographique, grains du bois... – je leur fais entièrement confiance. Au moment de l'achat, je leur fais goûter mes vins, afin qu'ils appréhendent leur profil et me conseillent sur les fûts les

mieux adaptés. Pour les blancs, j'ai un tonnelier qui me vend des fûts qui procurent des notes briochées, un autre qui apporte de la pureté, et un troisième qui amène de la puissance et du boisé. Pour les rouges, un de mes fournisseurs apporte des notes de café, un autre, du volume, et un autre des notes boisées. Dernièrement, j'ai sélectionné un nouveau fournisseur, mais, pour l'instant, je



n'ai pas encore de recul sur les notes que ses fûts apportent à mes vins. Ce que je recherche chez un tonnelier, c'est une régularité dans le profil sensoriel que donnent ses fûts. J'élimine ceux qui apportent de l'amertume et de la verdeur. Mais le prix et surtout l'absence de fuites sont aussi des critères que je privilégie. »



SANDRA DUBOSCO, CÉNOLOGUE AU CENTRE CÉNOLOGIQUE DE PAUILLAC, EN GIRONDE

## « Je conseille d'avoir plusieurs fournisseurs »

« En ce qui me concerne, je recommande à mes clients d'avoir plusieurs fournisseurs. Plus il y a de diversité, plus on aura de complexité organoleptique. Je cherche le mariage le plus harmonieux possible entre le vin et le bois sans que ce dernier domine. En effet, la finalité première d'une barrique est l'élevage du vin et non son boisage. Elle doit le mettre en valeur mais en aucun cas le masquer. Cela étant dit, chaque tonnelier apporte son empreinte. Certaines barriques apportent un côté grillé, d'autres encore des

notes vanillées ou épicées. Pour orienter les viticulteurs, tout au long de l'année nous dégustons à l'aveugle des vins élevés dans divers fûts de différents tonneliers. Dans le Médoc, les vins peuvent être concentrés et tanniques. Auquel cas, nul besoin d'une barrique qui leur apporte davantage de tannins. De même, on évite les tannins durs et secs qui apportent de la sécheresse en bouche, de la verdeur, un côté trop fumé ou trop marqué au niveau aromatique. Nous évitons donc toutes les barriques qui ont de telles caractéristiques. »



critères essentiels, tout comme la manière dont on sèche les bois, les assemble et les chauffe. Si l'on maîtrise bien ces étapes, on obtient des séries homogènes de fûts », insiste Lionel Kreff, le directeur.

Quant à la tonnellerie Quintessence, elle « ne s'interdit pas à l'avenir d'étudier le potentiel tannique via la structure de R&D que nous venons de créer », indique Christophe Sauvaud, le directeur général. Mais, pour l'heure, elle continue de choisir ses douelles en fonction de l'origine et de la variété du chêne, ainsi que le grain des bois. Et elle veille à ma-

triser ses process, et en premier lieu la chauffe.

Qu'en pensent les scientifiques? Pour Pierre-Louis Teissède, de l'université de Bordeaux, tous les paramètres sont importants. « Pour l'élevage du vin, on devrait raisonner en terme de couple: potentiel tannique et grain du bois. Et prendre en compte le séchage et l'âge du bois plutôt qu'un seul de ces paramètres. Le potentiel tannique est un critère complémentaire au grain et à l'origine du bois pour mieux gérer l'élevage. Il permet de réduire la variabilité de la qualité finale des vins. » CHRISTELLE STEF