

Copeaux contre barrique de chêne

par Philippe Margot

De la bouteille au verre Mode d'emploi PHILIPPE MARGOT

PENDANT QUE L'ÉLEVAGE DES VINS se développe dans les pays du Nouveau-Monde, l'Europe ne jure que par la barrique classique. Est-ce la défense de la qualité ou de l'aveuglement? A l'époque romaine, le tonneau gaulois remportait une victoire sur l'amphore, ce logement des vins sous bois de chêne perdure encore. Au siècle dernier, l'invention des cuves en béton, en acier inox, en matière de synthèse, n'a pas changé grand-chose. Les grands vins mûrissent dans des tonneaux de chêne. Le bois fait partie des arômes du vin, ce complément est recherché par le consommateur qui l'interprète comme une plus-value qualitative. On admet désormais dans certains pays que le vin soit élevé en grandes cuves avec l'ajout de chêne, sous forme de planches, de douelles, ou d'une simple infusion de copeaux. Si l'étiquette porte la mention «élevé dans le chêne», on joue avec l'image de vins haut de gamme. Le consommateur interprète ce goût de bois comme cuvée de luxe, même si celui-ci masque des qualités insuffisantes.

Pour se faire remarquer, on a amplifié les extractions, renoncé aux collages, aux filtrations, pour que les critiques en reçoivent plein la bouche.

Des entreprises très spécialisées proposent tout un assortiment de pièces en chêne à placer dans les cuves, dont des copeaux toastés, issus de chênes de différentes provenances. Ces copeaux peuvent être fournis selon des niveaux de passage au feu, moyen, moyen élevé, corsé. Comme tout sachet de thé, ces chips sont livrées en infusoires de nylon. Il suffit de les suspendre dans la cuve le temps qu'il faut pour obtenir une extraction immédiate et progressive. Une autre société spécialisée propose un appareillage de micro-oxygénation dans les cuves, et voilà réunis tous les ingrédients pour «singer» la barrique, à un coût quasi insignifiant.

LES BARRIQUES DE CHÊNE des forêts domaniales françaises sont réputées pour être les plus recherchées. Ces réserves ne sont pas inépuisables. Le chêne du Caucase complète déjà cette production, alors que le chêne américain est trop puissant pour nos vins fins. Les barriques françaises deviennent de plus en plus chères. Les producteurs européens ont bien compris que le fruit devait rester l'essentiel et que

le bois devait être à son service. En revanche, sur le marché mondial, on est de plus en plus friand de vins vanillés et toastés. Dans les pays du Nouveau-Monde, souvent libres de toute contrainte législative, cette aromatisation se fait avec des copeaux et beaucoup de succès. Relevons un postulat fondamental: boiser un vin médiocre ne pourra que confirmer ses piètres qualités, que le boisage provienne de la barrique ou des copeaux. Il n'existe aucun

moyen pour déterminer si le vin a mûri dans le bois, ou si le bois se trouvait dans le vin. En Europe (CEE), l'utilisation des copeaux dans le vin est soumise à réglementation, uniquement autorisée dans le cadre de la production de vins de pays et de vins de table. En dehors de ce cas, elle est prohibée.

PREUVE À L'APPLI, une intéressante dégustation à l'aveugle vient d'être organisée par la *Revue du Vin de France*. Un collège de dégustateurs était chargé de noter pour chaque vin les critères suivants: complexité aromatique – arômes fruités – arômes

boisés – mariage fruit/bois au nez et en bouche – équilibre en bouche et qualité générale. Les résultats sont stupéfiants: sur sept vins blancs de Pays d'Oc (4 vins barriques – 3 vins copeaux) = match nul. Sur neuf vins rouges de Pays d'Oc (4 vins barriques – 5 vins copeaux) = avantage aux copeaux. De quoi laisser rêveur – à suivre!

Pour en savoir plus: www.stavin.com/oakbean.htm
www.boisefrance.com – www.micro-ox.com/micro_tytib.htm

1. Eclats de bois de chêne avant toasting. – 2. Particules de chênes toastés et infusoire. – 3. Infusoires dans la cuve. – 4. Procédé de micro-oxygénation. – 5. Barrique de chêne classique. – 6. Cuve de chêne. – 7. Chai à barriques «Château».

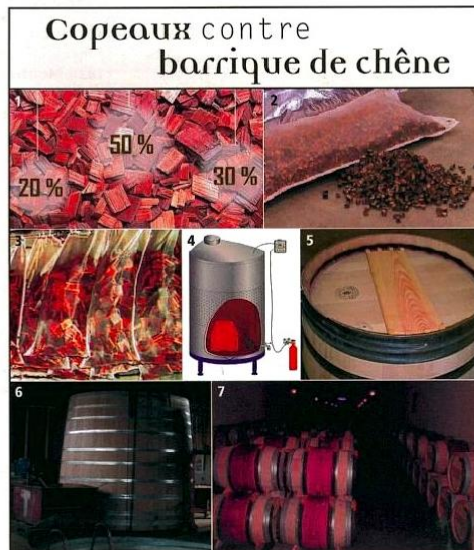
Questions ou commentaires:

Exprimez-vous sur tout ce qui touche au vin «De la bouteille au verre».

Adressez-vous à: *Le Guillon*
Case postale 1155, 1001 Lausanne
Fax: 021 729 24 25
E-mail: info@vins-vaudois.com

Pour en savoir plus, nous vous recommandons l'ouvrage:

LE VIN de la Bouteille au Verre
de Philippe Margot, Editions Ketty & Alexandre
1063 Chapelle-sur-Moudon



POUR CITER CET ARTICLE :

Philippe Margot, "De la bouteille au verre : Copeaux contre barrique de chêne", Lausanne, Office des Vins Vaudois, *Le Guillon*, n° 26, hiver 2004-2005, p. 45, *Cepdivin.org*, février 2008, [En ligne] <http://www.cepdivin.org/articles/lequillon/26.pdf>

