

De l'élevage du vin dans le bois au trempage du bois dans le vin

L'élevage du vin dans le bois est une pratique très ancienne. Selon certains auteurs, la fabrication des barriques remonterait au IX^e siècle avant notre ère et serait due aux Celtes. Toutefois, le tonneau ne remplace véritablement l'amphore qu'à partir du II^e siècle après J.-C. Les volumes des tonneaux variaient sensiblement d'une région à l'autre. La normalisation des barriques n'intervient qu'au XIX^e siècle. Les dimensions de la barrique bordelaise (225 l), utilisée aujourd'hui de manière quasi universelle dans l'ensemble du monde viticole, ont été arrêtées en 1858 par la Chambre de commerce de Bordeaux et inscrites dans la loi.

Dès la fin du Moyen Age, le bois de chêne s'impose au détriment du châtaignier, du hêtre ou du bouleau. La vinification du vin en fûts de chêne a d'abord été pratiquée dans les vignobles prestigieux de Bourgogne et de Bordeaux pour l'élaboration des crus les plus renommés. La technique d'élevage en barrique permet de stabiliser la couleur du vin, d'assouplir ses tanins et de complexifier ses composés aromatiques et phénoliques. L'apport du bois est d'autant plus important que le fût est jeune. Tout l'art de l'élevage repose sur la recherche de l'harmonie entre le vin et le bois. L'âge de la barrique, l'origine et l'espèce de chêne, la durée de séjour dans le bois sont les éléments essentiels de cette harmonie. Dans un élevage réussi, le vin et le bois doivent s'enrichir mutuellement. Le bois ne devrait en aucune manière dominer la typicité conférée au vin par le cépage et le terroir.

La réputation acquise par les grands crus français élevés en barrique et leur grand potentiel de vieillissement sont certainement à l'origine de l'engouement généralisé pour le fût de chêne. Au cours de ces dernières années, cette pratique s'est étendue à l'ensemble des pays viticoles du monde. Un goût boisé plus ou moins marqué selon les pays et les types de vin s'est imposé au niveau mondial et bon nombre de consommateurs l'associent aux caractères propres du vin. La demande en fûts de chêne a explosé et la France, principal producteur mondial, n'arrive plus à satisfaire les besoins avec du chêne pro-

venant de ses propres forêts. Les tonnelleries sont contraintes d'utiliser du chêne d'autres provenances. Les garanties de qualité ne sont ainsi plus parfaitement assurées.

Depuis 2001, l'Ecole d'ingénieurs de Changins a entrepris, avec différents partenaires de la filière du bois et du vin, une importante étude sur l'utilisation du bois de chêne suisse en tonnellerie. Les résultats sont très probants et une marque de garantie a été déposée (voir la présentation de Auer en page 150 et l'article de Rawlyer et al. en page 151 qui traite de la maîtrise de la chauffe artisanale des fûts de chêne suisses et des répercussions de ce procédé sur l'arôme des vins).

L'élevage du vin en barrique est une opération coûteuse. Actuellement, une nouvelle technique nettement moins onéreuse fait son apparition dans le monde du vin: le trempage de morceaux de bois de chêne dans le vin. Certains assimilent cette opération à une aromatisation du vin, pratique interdite, et dénoncent une tromperie du consommateur. D'autres, au contraire, affirment que l'effet des copeaux de chêne sur le vin est similaire à celui de l'élevage en fût. L'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) a récemment autorisé l'usage des morceaux de bois de chêne et en a défini les exigences de qualité. L'Union européenne prépare actuellement un règlement sur les modalités d'utilisation des morceaux de bois de chêne dans le vin. Le projet prévoit que les indications «fermenté», «élevé» ou «vieilli» en barrique ou fût de chêne devraient être strictement réservées aux vins ayant été vinifiés dans un contenant de bois de chêne.

Dans l'intérêt même de la branche vitivinicole, l'information donnée au consommateur doit être la plus transparente possible. Les règles d'appellations d'origine contrôlée ou de chartes particulières de qualité peuvent contribuer à garantir l'authenticité des produits.

François Murisier
Agroscope Changins-Wädenswil ACW



E-mail: francois.murisier@acw.admin.ch