



Le fût est plus qu'un simple contenant pour le vin

Si le secteur de la tonnellerie a connu une forte expansion ses dernières années, c'est sans doute parce que le consommateur s'est prononcé en faveur des vins au goût boisé. Mais ce n'est pas la seule explication. Cette tendance a également suivi la courbe ascendante des vins haut de gamme appelés premium wine.

S'il faut garder à l'esprit qu'un élevage en fût offre au vin un apport d'oxygène qu'une cuve inox ou béton ne permettront pas dans les mêmes proportions, ce n'est pas une raison suffisamment déterminante pour justifier un élevage en barrique. D'autres facteurs entrent en jeu.

L'oxygène n'est pas tout

Il se produit de nombreux échanges chimiques entre le bois et le vin. Mais il est estimé que la capacité d'une barrique à avoir des échanges avec le vin ne dure que trois à quatre ans. Passé ce laps de temps, elle est un simple contenant.

S'il est vrai qu'un fût neuf apporte au vin des tanins et des arômes dits tertiaires de vanille, de pain grillé ou de café, il faudra encore tenir compte de la qualité de la chauffe et de l'origine de la matière première.

De nombreux programmes de recherches ont été mis en place afin d'expliquer l'influence de la provenance d'une zone géographique pour déterminer la qualité de l'échange du bois et du vin. L'essence du chêne (rouvre, pédonculé ou américain) et le grain du bois auront aussi une incidence.

Pour fabriquer une barrique, il faut des arbres à merrain. En France le principal fournisseur est l'Office National des Forêts. Si des chênes sont désormais importés des pays de l'Est, c'est en raison des limites de l'offre française mais ils ne sont pas encore au niveau qualitatif des chênes français utilisés pour la tonnellerie.



Les chênes en provenance d'Amérique du Nord n'ont pas le même potentiel et s'ils permettent l'obtention rapide d'un goût boisé, ils ne conviennent pas toujours à l'élevage des vins de garde. Le chêne américain ne présentera pas une palette aromatique identique au chêne français, il est davantage sur des notes de noix de coco.

C'est la chauffe qui impacte le plus directement sur les arômes ensuite développés dans le vin. Une chauffe forte donnera des notes de grillé tandis que des chauffes moyennes à légères donneront respectivement des notes de vanille gousse ou de bois frais, donc une certaine « *sucrosité* ».





Le fût permet au vin de se bonifier

Les barriques participent de la qualité des plus grands crus et des meilleurs alcools. D'ailleurs, l'essentiel de la production de tonneaux est destinée au vin. La plupart des vigneron travaillent aujourd'hui en examinant les effets du bois et la qualité de la chauffe sur leur vin.

A chaque type de vin correspond en amont un type de chauffe assez déterminant pour placer un vin sur le marché. Une erreur pourrait être fatale à la commercialisation. Et la structure de certains vins ne saurait d'ailleurs supporter un passage en barrique. Les vigneron seront encore attentifs à l'origine et au grain des bois de tonnellerie.

Une question de coût

Le fût est un produit onéreux en raison du prix de la matière première et des conditions artisanales de fabrication auxquelles il faut ajouter le coût du transport, donc la facture énergétique. Pour une barrique bordelaise de 225 litres, le prix est de l'ordre de 400 à 600 euros HT. A cela s'ajoutera pour le vigneron les frais d'entretien d'un parc de barriques. L'utilisation de la barrique est donc réservée à un segment haut de gamme ou à de petites productions. On estime à seulement 15 à 20% les appellations françaises passées en fût de chêne. Selon la Fédération Française de la Tonnellerie, le marché de la tonnellerie sur l'Hexagone a réalisé un chiffre d'affaires de 333 M€ en 2007, soit une hausse de 8%. Sur près de 600 000 fûts produits, plus de 80% sont destinés à l'export. C'est seulement 2 à 3% des vins élaborés dans le monde qui sont élevés sous bois, donc la part la plus prestigieuse.



Les solutions alternatives

Les débats concernant l'apport de la barrique sur le vin sont un peu dépassés aujourd'hui. Les vrais enjeux se portent désormais sur les nouvelles pratiques œnologiques induites par la vulgarisation de l'utilisation d'alternatives à la barrique. Les termes copeaux, « staves », « chips », sont utilisés pour désigner des produits à base de chêne mis dans le vin pour l'aromatiser.





Ce sont des pratiques internationales plus permissives qui ont amené l'Europe à revoir sa position. La question du marquage des vins par l'apport du bois prend une nouvelle dimension. Ces pratiques sont aujourd'hui considérées par l'Europe comme des pratiques œnologiques autorisées sur tous les vins et ne sont pas obligatoirement mentionnées sur l'étiquetage des bouteilles.

Libre à chaque pays d'élaborer une réglementation plus restrictive au niveau de ses appellations comme l'a fait le conseil régulateur de la dénomination d'origine Rioja en Espagne se prononçant pour l'interdiction de cette pratique sur son aire délimitée. En France, l'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.) s'est opposé à cette pratique pour les Appellations mais aucun texte de portée générale n'a été signé à ce jour.

C'est donc à chaque appellation qu'il revient de se prononcer sur le sujet et à cette heure, rien n'est encore interdit. La Bourgogne a rapidement manifesté son opposition à ces méthodes pour le vieillissement des vins d'appellation.

Par contre, il est strictement interdit d'utiliser la mention « élevé en fût de chêne » pour des vins ayant reçu l'apport de produits alternatifs.



Vincent Durand
Formateur ProDégustation



Christelle Zamora
Journaliste



Thomas Cabrol
Direction

Conception et rédaction : Christelle Zamora
Avec la participation de Vincent Durand (formateur ProDégustation)
Sous la direction de Thomas Cabrol
Tous droits réservés.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
À consommer avec modération.

