



Les orientations de recherche et développement des tonneliers sont multiples : tant au niveau de la sélection des bois, des techniques de fabrication, de la traçabilité, de la gestion ou même de l'image de l'entreprise.

Tonnellerie

La sélection des bois s'affine

Les avancées technologiques, mais aussi les attentes des vinificateurs, font évoluer les produits proposés par les tonneliers.

Les orientations de recherche et développement des tonneliers sont multiples : tant au niveau de la sélection des bois, des techniques de fabrication, de la traçabilité, de la gestion ou même de l'image de l'entreprise. Ainsi elles travaillent de plus en plus fréquemment sur l'aspect développement durable-bilan carbone. De plus en plus d'entreprises s'engagent dans la certification PEFC, pour la promotion de la gestion durable des forêts. C'est par exemple le cas de Seguin Moreau depuis 2005. D'autres s'y préparent. « Nous sommes actuellement en pleine démarche PEFC, en plus de notre label CTB. C'est une demande de certains clients comme l'Afrique du Sud. Cette démarche devrait se poursuivre par l'établissement de notre bilan carbone dans les prochains mois », précise Étienne Martin de la tonnellerie Damy (Bourgogne).

Côté produit, la tendance est à la diversification : barriques « écologiques » avec Barrikitt pour la tonnellerie Renaissance par exemple. Autre tendance à noter, le développement des grands contenants, de 350, 400 voire 500 l, qui présentent dans la conjoncture actuelle, un avantage en termes de coûts d'élevage/hl par rapport aux fûts de contenance plus classiques. L'inconvénient étant évidemment la manipulation plus délicate. « On

s'oriente de plus en plus vers des chauffeuses légères longues, de façon à respecter le fruit et la fraîcheur. La demande existant déjà pour les vins blancs du Sud, elle s'est étendue au chardonnay, et nous allons bientôt le proposer pour les vins rouges », explique Étienne Martin de la tonnellerie Damy (Bourgogne).

UNE SÉLECTION « ANALYTIQUE ». Mais le domaine qui verra le plus de chan-

gement dans les années qui viennent sera sans doute la sélection des bois utilisés pour la fabrication des fûts qui évolue. À côté de l'origine géographique des bois, du grain, se développe de plus en plus une voie de sélection « analytique », basée sur la composition du bois, de façon à répondre au plus près aux besoins des vinificateurs. Radoux a par exemple présenté Oakscan l'an dernier : un système utilisant la spectrométrie

TÉMOIGNAGE

Hygiène et traçabilité

Michel Hovart est président de la fédération française de la **tonnellerie**

« La fédération dispose d'une commission technique, composée de professionnels. Elle travaille dans l'intérêt global de la profession sur tous les sujets d'ordre technique et scientifique pouvant impacter la tonnellerie. En particulier sur ceux que les entreprises n'ont pas les moyens d'aborder de manière individuelle. Le premier sujet auquel la commission s'est attelée a été de mieux définir les risques inhérents aux composés chlorés qui pouvaient potentiellement se trouver dans le bois par l'activité des tonneliers ou plus en amont. L'objectif est de s'assurer que les fûts sortant des tonnellerie sont sains. Les travaux menés ont conduit à la rédaction d'un guide des bonnes pratiques à l'usage de la tonnellerie. Réalisé en collaboration avec des laboratoires spécialisés, cet outil aide les tonnellerie à mettre en place une analyse des risques et à définir les points critiques à maîtriser. Ce guide a un usage interne, mais il est destiné à faire connaître à l'extérieur la manière dont nous travaillons, et les efforts faits par notre profession pour maîtriser les problèmes de TCA/TBA. Il serait intéressant de communiquer à l'étranger et d'avoir à terme un consensus au niveau mondial sur ces pratiques. C'est une voie de travail. Parallèlement nous abordons d'autres thèmes comme la traçabilité du bois par l'ADN. Une thèse sur ce thème a été réalisée avec l'Inra et le CTBA. Cela permettrait aux tonneliers de garantir l'origine géographique du bois par l'analyse ADN. »

ZOOM

Fûts d'exception, un marché sur mesure

La haute couture du fût se développe. Elle mise sur les bois d'exception, le travail sur mesure (« cousu main ») et se distille sur le marché en petite quantité. Quelques exemples.

Déjà positionnée sur le marché haut de gamme, avec sa ligne Blend® (sélection de grains extra-fin), la tonnellerie Radoux a récemment sorti la X-Blend®, une barrique ultra-premium. Destinée aux vins tranquilles, elle se distingue par un niveau d'exigence très élevé vis-à-vis de la finesse de grain des douelles utilisées pour la fabrication. L'intensité de la chauffe de chaque barrique est 100 %

sur mesure. Et caractéristique du luxe ultime : la rareté. 99 barriques et pas une de plus seront fabriquées. Toutes seront personnellement signées par le P-DG de l'entreprise, Christian Radoux. Une barrique très haut de gamme, au prix en relation, aux environs de 1 025 euros.

La tendance est également notée sur les barriques « techniques ». C'est le cas chez Baron, avec une extension vers le haut de gamme de son offre de « vinification intégrale », système permettant de fermenter les vins rouges en barriques. « *Nous enregistrons une demande sur les barriques de vinification de prestige, avec une belle*

qualité de bois. Nous avons sorti la « Culte » (900 euros) pour les vins de longue garde », indique la tonnellerie.

Dans le même esprit la tonnellerie Taransaud a sorti l'an dernier, la « T5 ». T5 parce qu'elle est fabriquée à partir de merrains vieilliss cinq ans à l'air libre. La T5 est fabriquée à l'unité par un maître tonnelier, meilleur ouvrier de France, David Morandière. La série est limitée à 100 exemplaires.

Plus récemment, la tonnellerie Sylvain a sorti la collection « Morat 09 », une collection de 60 barriques « tricentenaires », issues du Chêne de Morat, fleuron de la forêt de Tronçais, âgé de 340 ans.

proche infrarouge qui permet d'analyser rapidement la teneur en tannins de chaque douelle. La sélection des bois est ainsi affinée, en permettant d'explorer la variabilité tannique au sein d'une même catégorie de grain.

La tonnellerie Demptos a récemment sorti la barrique Essencia, dont le bois est sélectionné sur un paramètre ana-

lytique : sa teneur élevée en caroténoïdes. Il renforce et exacerbe les arômes fleuris et fruités des vins, favorise précocement l'intégration bois/vin.

Seguin Moreau a de son côté lancé le fût Icône, l'aboutissement du projet éponyme, qui consistait à analyser les substances extractibles du bois pouvant avoir un impact sur la qualité du vin. Il

a ainsi été montré que la perception agréable de l'arôme boisé vanillé dans le vin était corrélée avec la teneur en Whisky lactone du bois. La vanilline et l'eugénol sont aussi associées à une préférence du bois dans le vin, mais de façon moins marquée. À l'inverse, les molécules de type éthyl phénol et les molécules de surchauffe sont rejetées.