

VIN

Les barriques d'exception

L'offre en barriques d'exception s'étoffe. Ces fûts, issus des bois les plus fins, enchantent leurs utilisateurs. Ils imposent des élevages longs au bout desquels les vins sont magnifiés.

Icône, Culte, Prestige, Collection, T5, X-Blend... Voilà des noms de barriques qui sonnent comme un mystère ! On sent qu'elles appartiennent à l'univers du haut de gamme. On voit qu'elles correspondent à un nouveau marché de niche investi par un nombre croissant de tonneliers. Mais quel est l'intérêt de ces fûts issus d'une sélection poussée des bois et de processus de fabrication soigneusement maîtrisés ? Qu'apportent-ils aux vins ? « Ce sont des bijoux rares que s'offrent certains producteurs passionnés. Ils leur permettent de pousser leurs vins exceptionnels un peu plus loin » résume Olivier Dauga. Ce « faiseur de vin », comme il se décrit lui-même, conseille plusieurs domaines qui élèvent certains de leurs vins en barrique haut de gamme.

« Plus de finesse sur la trame tannique et plus de volume en bouche »

« Je viens de déguster un côtes-du-lubéron fabuleux, s'extasie Olivier Dauga, avec une expression du fruit énorme ! Ce vin-là était déjà très concentré au départ. Il a été magnifié par un élevage d'une dizaine de mois en barrique de grande classe. »

« Ces barriques apportent plus de finesse sur la trame tannique. Elles augmentent le volume en milieu de bouche », observe Patrice



PATRICE HATEAU, DIRECTEUR TECHNIQUE DU CHATEAU PAPE CLÉMENT, EN GIRONDE estime que ces barriques haut de gamme ont fait gravir « une marche de plus vers l'excellence » à son vin, un grand cru classé de Graves. © P. ROY

Hateau, directeur technique du Château Pape Clément (Pessac, Gironde), un grand cru classé de Graves.

Fin décembre, il est ressorti enchanté de la dégustation d'un cabernet-sauvignon « suffisamment équilibré et concentré pour un élevage de dix-huit mois à 100 % en fûts neufs ». Ce cabernet provient de vignes de plus de trente ans, dont la récolte entre tous les ans dans le premier vin du château. Il estime lui avoir fait « gravir

une marche de plus vers l'excellence ».

Plus simplement, certains recherchent l'adéquation avec leur propre image. « La barrique haut de gamme s'intègre logiquement dans notre façon de travailler », expose Martial Rousset, maître de chai du château de Fombrage, à Saint-Emilion (Gironde), qui emploie la X-Blend de Radoux pour élever la cuvée Magrez Fombrage, un vin de garage, très haut de gamme, produit à raison de 2000 à 4000 cols par an.

« Notre niveau d'exigence est très élevé, de la vigne à la bouteille, poursuit Martial Rousset. Nous égrenons à la main. La vendange est transférée par gravité... Donc, les barriques très haut de gamme sont une suite logique. »

Ces barriques sont à réserver aux vins possédant une belle matière. S'ils manquent de concentration, l'élevage les asséchera. Et mieux vaut entonner tôt. « J'ai utilisé les barriques XO de la tonnellerie de Jarnac en 2004 et 2005, lorsque j'étais en poste dans une propriété du Blayais, se souvient Pierre Guillot, œnologue. Elles sont un plus indiscutable. Mais, dans ce cas précis, il est quasiment indispensable de faire la malo

Un effet de rareté

● La barrique XO ne représente que 5 % de la production de la Tonnellerie de Jarnac. Radoux ne livrera que quelques dizaines de X-Blend par an. A l'image de ces deux exemples, tous les tonneliers produisent leurs plus belles barriques en « édition limitée ». La sélection des bois étant très poussée, les procédés de

fabrication très méticuleux et les prix élevés, il leur serait difficile de produire de grandes séries. Tout cela cause un effet de rareté bien venu, car il permet à chaque vinificateur « d'écrire une histoire autour de son vin ». Les producteurs peuvent expliquer le subtil mariage entre le vin et le bois, l'âge vénérable des chênes, les

coupes exceptionnelles qu'il a fallu faire pour obtenir des barriques dignes des meilleurs vins. Mais, au-delà de l'aspect poétique ou esthétique des choses, les acheteurs de ces barriques ont des exigences de traçabilité qui conduisent les tonneliers à s'organiser pour remonter jusqu'à l'arbre qui a permis de réaliser un fût.

sublimement les belles cuvées

sous bois pour que l'apport du bois s'intègre bien au vin. »

Contrairement à ce que l'on pourrait penser, l'élevage ne se solde pas par un apport massif de tanins ou de notes boisées. « Le merlot, qui constitue 92 % de nos pomerols, n'est pas très tannique, constate Florent Faure, œnologue au Château La Cabane à Pomerol, en Gironde. Mais il développe beaucoup de gras et de fruité. Nous voulons donc les barriques les plus respectueuses possible du fruit. » A ses yeux, la Culte, de la tonnellerie Baron, respecte cette exigence. Trait caractéristique : elle a subi une chauffe longue et douce.

Autre fait remarquable : la durée d'élevage s'allonge. Florent Faure teste, pour la première fois cette année, la barrique Essencia de Demptos. Il estime qu'il va pouvoir prolonger l'élevage habituel de deux à trois mois, « car le vin évolue bien, il extrait des éléments intéressants du bois, sans sécher ».

« La X-Blend permet un élevage de 18 à 24 mois, sans que le vin soit marqué par le bois et sans qu'il s'assèche, soutient Martial Rousset. Et le bois s'intègre parfaitement au vin. »

« Il faut compter seize mois au minimum, prévient Pierre Guillot, œnologue. En effet, dans les premiers mois (parfois les quatorze premiers!) de l'élevage, il n'est pas rare de juger ces barriques inférieures aux autres, car le vin apparaît fermé. Ce n'est qu'à la fin de l'élevage que l'on comprend leur intérêt. Comme elles ont un grain extrêmement fin, elles sont plus longues à donner le meilleur d'elles-mêmes. »

A réserver aux vins que l'on vend au moins 35 euros la bouteille

Patience aussi pour trouver chaussure à son pied. Patrice Hateau, du Château Pape Clément, insiste sur l'importance de rechercher l'adéquation entre la barrique et le lot de vin. Selon lui, il faut multiplier les essais au point qu'il travaille avec quatorze tonnelliers qui lui fournissent vingt-sept barriques différentes!

Reste que tout cela coûte bien cher. Pour une barrique d'exception, il faut compter jusqu'à 1 100 euros, soit le double d'une barrique habituelle. Or, le coût d'un élevage en fût classique représente déjà 1,50 à 2 euros par bouteille, estime-t-on chez les **Tonnelliers** de France. La moitié de ce coût vient de l'achat du chêne. De fait, on réserve les plus grandes barriques aux vins denses, fins et puissants que l'on peut espérer vendre au moins 35 euros la bouteille au particulier.

Cécile Vuchot

Comptez jusqu'à 1100 € la pièce

Tonnellier	Barrique	Origine du bois	Durée de séchage	Année de sortie	Prix (1)
Saury	Premium	Centre France	36 mois		NC
Marsannay	Le bois du Roy	Centre France	NC		NC
Radoux	X-Blend	France	24-36 mois	2008	1125 €
Tonnellerie Baron	Premium	Bertanges, Darney ou Tronçais	40 mois	2005	678 €
Tonnellerie Baron	Culte	Bertanges, Darney ou Tronçais	48 mois	2007	925 €
Demptos	Essencia	NC, car l'origine n'est plus un critère de sélection pour Demptos	24 mois	2007	686 €
Demptos	Réserve		24-36 mois	2005	685 €
Demptos	D'collection		24-36 mois	2004	NC
Allary	Prestige	Tronçais	24-30 mois	2008	650 €
Vicard	Prestige	France, Allemagne, Belgique et Luxembourg	36 mois	2006	750 €
Tonnellerie de Jarnac	XO	Centre France	36 mois	2005	678 €
Taransaud	T-5	Tronçais	5 ans	2006	1100 €
Sylvain	Collection	France	24-36 mois	2008	1000 €
Nadalié	Colbert	Centre France	36 mois	1996	660 €

NC : non communiqué. (1) Prix HT pour une bordelaise château hors options. Source : tonnelliers.

Ce qui les rend exceptionnelles

- **Un grain extra fin.** Pour leurs barriques d'exception, les tonnelliers resserrent leur sélection en se basant notamment sur la finesse du grain. Presque tous l'annoncent « extra fin ». Nadalié et Radoux assurent qu'il est inférieur à 1 mm. Pourquoi ce critère est-il si important ? Parce que les chênes à grain très fin sont pauvres en tanins du bois (ellagitannins) mais riches en composés aromatiques (vanilline, whisky-lactone et eugénol). Ils étoffent la complexité aromatique des vins. De plus, les grains très fins sont les plus poreux. Ils favorisent les échanges entre le vin et l'atmosphère du chai. Le vin subit une oxygénation ménagée, lente et régulière, qui stabilise la couleur et arrondit les tanins. Seul le chêne sessile donne des bois de grain aussi fin.

- **Des atouts analytiques.** Fait nouveau, des tonnelliers prennent des critères analytiques en compte.

Demptos sélectionne des chênes particulièrement riches en caroténoïdes (précurseurs aromatiques) pour sa barrique Essencia. Seguin-Moreau utilise son procédé Icône, qui analyse la teneur en tanins et composés aromatiques extractibles de chaque merrain pour en déduire son potentiel œnologique.



Des secrets de fabrication qui font toute la différence. Ici, le chauffage. © C. STEFAN

- **Un âge vénérable et des origines prestigieuses.** Les plus beaux merrains proviennent toujours de chênes très anciens. Ainsi, Sylvain annonce que ses barriques Collection

proviennent d'arbres ayant de 300 à 350 ans. Les tonnelliers s'approvisionnent aussi dans les forêts les plus réputées. Seul Demptos ne sélectionne plus en fonction de l'origine.

- **Une longue maturation.**

Les merrains s'affinent au moins deux ans à l'air libre. Chez Taransaud, c'est cinq ans pour la barrique T5.

- **Une chauffe adaptée.**

Les tonnelliers privilégient une chauffe lente à cœur pour leur haut de gamme. Ce bousinage, ou chauffe œnologique, définit la gamme aromatique du fût. C'est une information généralement confidentielle.

- **Une finition soignée.**

Ces barriques sont composées de douelles de couleur homogène. Elles sont polies avec soin par des maîtres-tonnelliers, souvent primés du titre de Meilleur ouvrier de France. Elles sont marquées au laser du blason du Château. Les tonnelliers attachent de l'importance au moindre détail.