



Tonneliers

Le secret des grands crus...



Un bon vin c'est un cépage de qualité mais aussi des maîtres tonneliers d'exception. Le choix du bois est essentiel puisque c'est de lui que dépendra le goût final du vin.

Ce sont les majestueux chênes centenaires (pédonculés ou rouvres) qui sont utilisés pour la construction des fûts car ils offrent un bois aux grains réguliers. Les grands massifs de chêne à merrain se trouvent dans le Centre, la Bourgogne, les pays de la Loire et la Normandie.

La difficulté réside dans l'art de trouver le bois le plus approprié en fonction du style de vin que l'on veut produire. Comme l'élevage du vin s'étend depuis la fin de la fermentation jusqu'à la mise en bouteille, c'est à dire entre 10 et 18 mois voire plus, il est indispensable que ce temps soit passé dans des fûts de qualité. L'élevage en fût de chêne augmente l'agrément organoleptique des vins de garde et bonifie la maturation. Le bois doit être suffisamment perméable pour permettre le passage lent de l'oxygène et assurer une bonne isolation thermique. « Un fût n'aime pas l'inactivité; il est heureux lorsqu'il est rempli. Alors il s'en donne à cœur joie, donne, reçoit, protège, se sent utile. Il élève ainsi le vin qui l'habite. » (Christian Radoex, tonnelier)

Chaque année, les grands Châteaux et les grands Domaines élèvent leurs vins dans des fûts neufs. L'apport de tanins par le bois est alors très important. L'élevage en bois neuf renforce la structure du vin et l'aide à murir pendant des décennies tandis que les arômes boisés s'effacent peu à peu avec le temps, tous les vins ne s'accordent pas au même bois, chaque année, selon la récolte et le climat au mois d'août les œnologues commandent des bois adaptés. Le fût agit comme un véritable révélateur du vin.

Sylvie Deroire



Ce sont les majestueux chênes centenaires (pédonculés ou rouvres) qui sont utilisés pour la construction des fûts.

