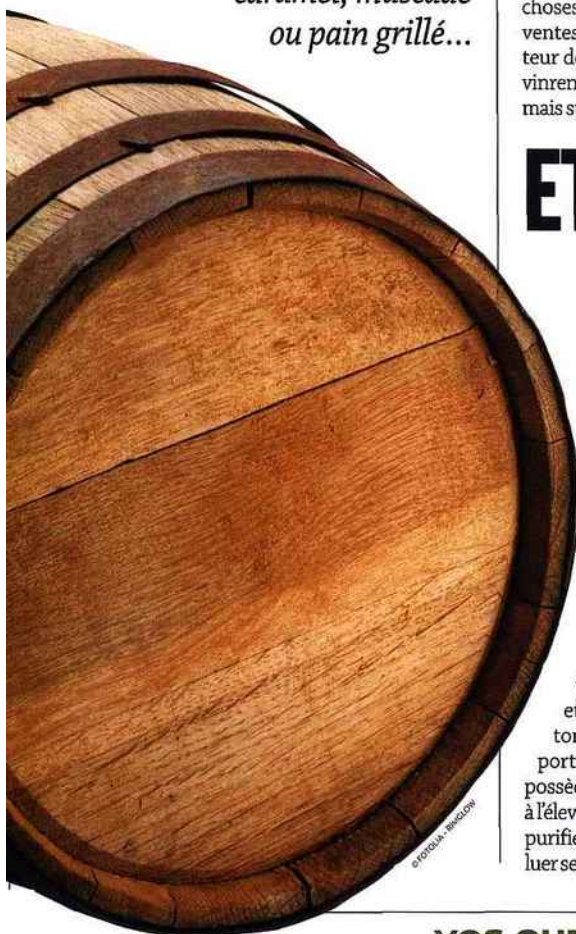




*Élevé ou vieilli  
en fût de chêne,  
le vin prend des  
notes de vanille,  
caramel, muscade  
ou pain grillé...*

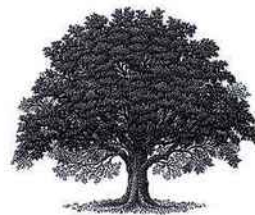


Jusqu'au début des années 1980, le travail du maître tonnelier consistait à fabriquer des fûts mais surtout à les réparer quand ceux-ci présentaient quelques fuites. Lorsque les professionnels du goût se sont mis à claironner que le bois de certains fûts neufs bonifiait la cuvée qu'il contenait en lui apportant un délicieux goût de bois et les jolis arômes qui vont avec, les choses ont changé. Chez les tonneliers les ventes grimperent, et, de créateur réparateur de tonneau, ces brillants artisans devinrent accessoirement réparateurs de fûts, mais surtout fabricants de goût de bois.

## ET LE GOÛT FÛT...

### Le goût du bois

Ce goût du fût prend sa source dans les forêts les plus prestigieuses, où vivent des chênes à merrain. Ces arbres centenaires offrent un bois aux grains parfaits qui révèle lentement les arômes des vins élevés en fût et en amplifie les qualités organoleptiques. Ce bois doit être suffisamment perméable pour permettre le passage lent de l'oxygène et assurer une bonne isolation thermique. Seuls le chêne pédonculé et le chêne rouvre, qui a la faveur des tonneliers car le grain de son bois apporte des tannins tendres et fins au vin, possèdent ces caractéristiques nécessaires à l'élevage des vins. Cet élevage a pour but de purifier le vin, de le faire mûrir, de faire évoluer ses arômes et sa structure et de l'enrichir



de tanins externes contenus dans le chêne. Au niveau réglementation quant à l'utilisation du terme « élevage en fûts » ou quant à la quantité ou à la qualité de bois utilisé, il n'y a pas la moindre trace. En fait on laisse libre cours au producteur quant à l'utilisation de son fût.

### Le goût du feu

Le passage par le feu est une étape de fabrication très importante dans le goût du fût. La chauffe au feu de bois et surtout la recuisson permettent de libérer les composants aromatiques du chêne par la chaleur et de modifier les arômes qui soutiendront le caractère et la complexité du vin. En fonction du type de chauffe, cette recuisson apporte aux merrains des arômes d'épices, de vanille, de croissant, de pain, de noisette, de torréfaction, de grillé... Dans cette opération il s'agit de « cuisiner » la barrique pour tirer partie de la matière pour servir au mieux le vin. Une chauffe faible de 30 minutes à 120-130 degrés apportera des notes vanillées. Une chauffe moyenne de 35 minutes à 160-170 degrés donnera des arômes plus variétaux. Une chauffe moyenne à forte de 40 minutes à 180-190 degrés offrira des notes vanillées plus intenses accompagnées de noix de coco, de pralin. Une chauffe forte de 45 minutes à 200-210 degrés laissera apparaître des fragrances plus fumées, torréfiées. \*

## VOS QUESTIONS, NOS RÉPONSES

### Quelle est la contenance d'un tonneau ?

Le vin réside dans des barriques ou des fûts de 225 ou 225 litres qui équivalent à environ 300 bouteilles. Mais leur contenance peut aller jusqu'à 700 litres, voire à celle de foudres de plus grande capacité. Les fûts d'une contenance de 225 litres correspondent à l'origine à peu près à l'unité de travail d'un homme et à une surface travaillée ou à un volume de raisins récoltés au cours d'une journée.

### Est-ce que tous les vins sont élevés en fût de bois ?

Non, cette technique ne représente que 2 % du marché mondial mais elle fait couler beaucoup d'encre - à défaut de vin -, spécialement quand on aborde le thème de l'élevage des grands crus et celui de son nouveau concurrent de bois, le copeau. Un procédé qui permet, par infusion, d'aromatiser un vin plus rapidement, de le produire plus vite pour le boire plus vite en lui donnant le fameux goût de boisé qui a tendance à rassurer le consommateur.

### Est-ce que la porosité de la barrique fait perdre du vin ?

Oui, c'est la fameuse part des anges. Une barrique neuve peut perdre la première année, par évaporation, 12 à 14 litres d'eau, d'éthanol et de gaz carbonique, en fonction de la température, de l'humidité et des mouvements d'air de la cave. Les années suivantes cette part des anges va diminuer pour ne perdre que 8 à 10 litres de matière par an. Il faudra alors refaire le plein des fûts avec une ouillette, outil précieux qui évite la présence de l'air à l'intérieur de la barrique.

### L'origine des chênes est-elle importante ?

Oui, car le lieu sur lequel ils poussent contribue au développement de caractéristiques particulières. Les fameux chênes de Tronçais présentent un grain très fin avec une texture peu lâche. Leur bois marque rapidement le vin, alors que le bois des chênes du Limousin, moins apprécié, contient plus de tanin. Au nez, le boisé du Tronçais s'exprimera très rapidement puis il évoluera peu alors que celui de Bourgogne s'exprimera plus lentement mais d'une manière plus continue et sur un temps plus long.