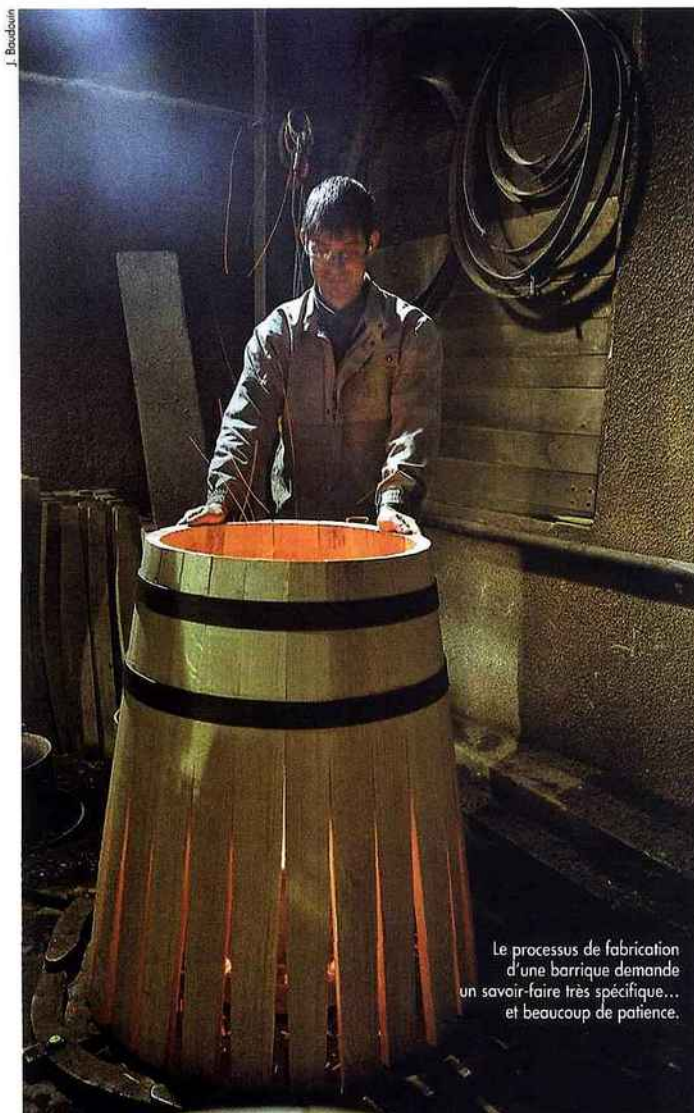


## Les mythes du vin *BARRIQUES*

# DANS LE SECRET DES BARRIQUES



J. Brébouin

Le processus de fabrication  
d'une barrique demande  
un savoir-faire très spécifique...  
et beaucoup de patience.

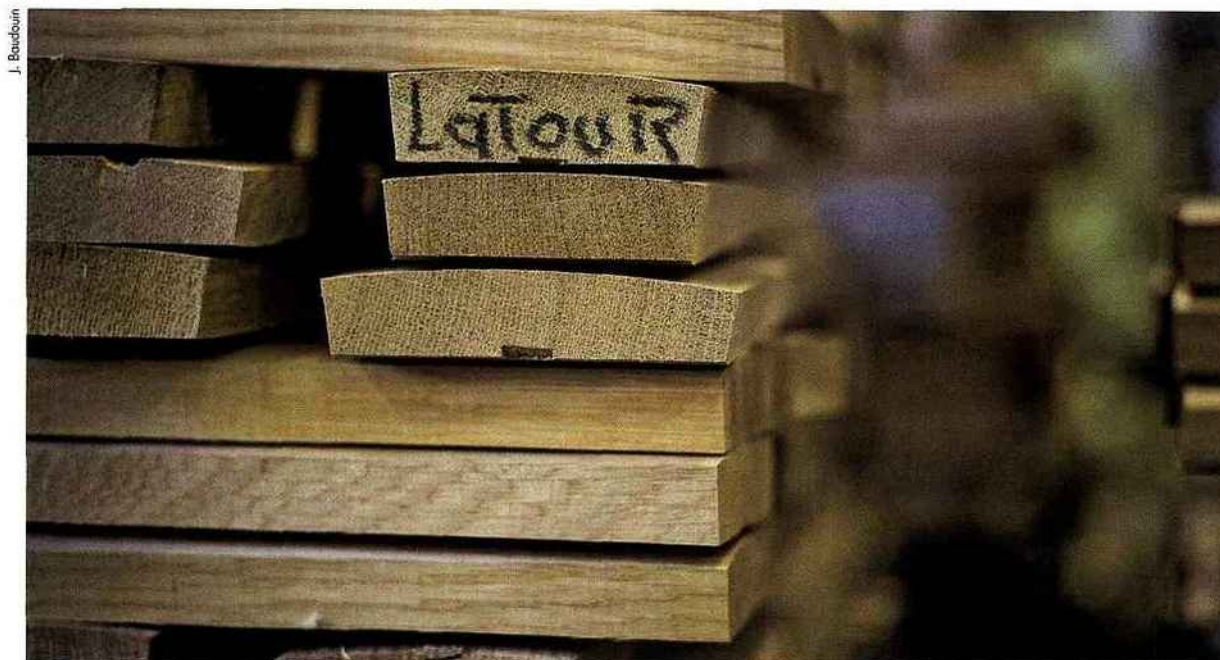
Depuis deux mille ans, la barrique est le symbole du vin, tout comme la treille. Un contenant idéal qui n'a pas changé de forme depuis sa création. Aujourd'hui, les barriques sont devenues des produits de haute technologie que les viticulteurs doivent maîtriser pour magnifier leur cuvée.

Par Clément Matry

La barrique est un symbole, comme la treille et la coupe du Christ. Une icône que l'on retrouve dans les enluminures du Moyen Âge, les gravures, les tapisseries. Une icône qu'il suffit de croiser du regard pour que l'on se dise : là, on parle du vin. Une icône de notre histoire occidentale qui est demeurée pendant près de deux millénaires un contenant idéal pour transporter le vin de par les océans et, accessoirement, le laisser vieillir. Car c'est là que le mythe s'éloigne progressivement de la réalité.

### À l'origine, un simple contenant

Certes, les caves millénaires de Bourgogne ont conservé dans leur antre des barriques, des fûts, des pièces, des muids et des quartauts. Dès 1737, selon un édit du Roi de France, tous les fûts de côte-du-rhône étaient frappés du sigle C.D.R., en vue de leur vente ou de leur transport pour certifier leur authenticité. Et à Bordeaux, l'architecture des chais des Char-



Douelles (planche taillées selon la forme de la barrique) d'une barrique Seguin-Moreau prête à être montée pour le compte de Château Latour, à Pauillac.

trons témoigne encore de l'usage intense de la barrique pour le stockage et le transport du vin. Mais quel était le rôle de la barrique de l'époque dans l'élevage des vins ? Être un contenant solide, facile à manier et à entretenir. Rien de plus. Aucune littérature ne relate la science de l'élevage telle qu'on la connaît aujourd'hui. Certes, en 1600 déjà, Olivier de Serres, le père de l'agronomie, parlait de l'élevage des vins dans son *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*. Mais il parle ici plutôt du temps de conservation des vins en tonneau pour les bonifier plutôt que de l'influence réelle du bois sur les tanins du vin.

### L'effet "crise du cognac"

Il faudra attendre la fin des années 1970 pour que la barrique, et même le foudre, changent de statut. « *Mon grand-père me disait que, dans les années 1960, il rachetait des foudres à bière ou à cidre pour les reconditionner en foudres à vin* », raconte Frédéric Rousseau de la tonnellerie Rousseau, à Marsannay-la-Côte. L'usage premier du produit importe peu. Le foudre n'est qu'un contenant.

Mais voilà, une crise est passée par là. Une crise du cognac. Première région de production de fûts à l'usage de l'eau-de-vie, les barriques étaient accessoirement vendues aux viticulteurs. C'était un marché de niche. « *Dans les années 1970, le métier de tonnelier n'avait plus d'avenir. À l'époque, les grands châteaux qui utilisaient la barrique ne renouvelaient que 10 à 15 % de leurs fûts chaque année*, explique Phi-

lippe Rapacz, directeur général de la tonnellerie Seguin-Moreau à Cognac et président de la Fédération des Tonneliers de France. *Le cognac a alors subi une crise profonde. Les exportations se sont effondrées. Malheureusement, les tonneliers fournissaient essentiellement des barriques aux maisons de cognac, la viticulture représentait peu* », continue Philippe Rapacz.

Face à cette crise, les tonneliers cognacais cherchent de nouvelles issues. Ils voudraient se diversifier vers le monde du vin. C'est la raison pour laquelle ils se rapprochent de la Faculté d'œnologie de Bordeaux pour réfléchir à l'interaction de la barrique dans l'élevage du vin et financer des thèses. Dès lors, c'est une véritable révolution qui s'opère. La barrique change de statut et devient un élément central dans le processus de fermentation et d'élevage des vins. Et cette évolution s'illustre rapidement par de nouveaux styles de vins, plus ronds, marqués par le bois, parfois à outrance, que les dégustateurs découvrent dans les années 1980.

Au fil des ans et des recherches menées, les ton-

*Dans les années 1980  
apparaissent des vins plus ronds,  
très marqués par le bois.  
La barrique a repris du galon.*

neliers précisent les facteurs qui influencent les arômes du vin :

**L'origine du chêne Cécile.** Aujourd'hui, les tonneliers savent que les meilleurs chênes poussent sur des sols très pauvres et drainants afin de provoquer une croissance très lente de l'arbre. Une seule variété, le chêne cécile, est adapté à la tonnellerie vinicole. Plusieurs types de terroirs sont clairement identifiés comme le Tronçais (Allier), les forêts de la Sarthe et celles des Vosges, mais aussi de Hongrie, voire des États-Unis.

**Le séchage des bois.** Après avoir été taillés, les merrains, ces planches qui vont former la barrique, vont sécher à l'air libre pendant un à trois, voire quatre ans chez les tonneliers. Durant cette période, le bois, exposé à la pluie, au soleil, au froid et à la chaleur va sécher et transpirer ses tanins. Il va perdre sa couleur crème pour passer au cacao avant de devenir gris. Chaque tonnellerie a sa propre méthode de séchage. Cela fait partie de sa marque de fabrique. Par exemple, chez Seguin-Moreau, les bois sont mouillés régulièrement pendant des mois afin de favoriser l'extraction naturelle des tanins.

**La cuisson des fûts.** Le fût est, dans un premier temps, cintré grâce à une chauffe au feu de bois. Puis, il passe dans une phase de cuisson appelée aussi "brûlage". C'est alors que le fût va libérer des arômes en fonction du temps de cuisson. *« Je n'aime pas le mot brûlage car il est extrême. Je préfère parler de cuisson, comme en cuisine car nous chauffons les fûts doucement et longtemps comme un bon plat pour obtenir*



**PHILIPPE RAPACZ**  
Directeur général de la tonnellerie Seguin-Moreau à Cognac et président de la Fédération des Tonneliers de France.

*des arômes subtils. C'est aussi 80 % du travail du tonnelier »,* explique Frédéric Rousseau. Si cette cuisson est faible, le bois va donner des notes de type vanillé. À l'inverse, si la chauffe est forte, on obtient des notes torréfiées et fumées. Ces différentes chaufes signent le style du tonnelier. Une chauffe moyenne chez Sylvain, à Libourne, ne sera pas la même que chez François Frères à Saint-Romain, en Bourgogne, ni même chez Taransaud, à Cognac.

Autant de facteurs que les vignerons doivent maîtriser avec plus ou moins de succès. Certains ne voyant dans la barrique qu'un bon moyen pour donner un goût boisé à leur vin, d'autres utilisant ce critère pour en masquer les défauts. De leur



**LA TONNELERIE ROUSSEAU**  
A Couchey, en Côte de Nuits, la famille Rousseau : Jean-Marie (à g.), Jean-Christophe – tonneliers et chacun Meilleur ouvrier de France –, et Frédéric (à dr.), directeur commercial.

*Pour dompter sa syrah et obtenir un grand soyeux en bouche, Guigal élève longuement ses grands vins : 36 mois en barrique.*



J. Baudouin

DANS LES GRANDS CHÂTEAUX, on renouvelle aujourd'hui la quasi-totalité des barriques.

côté, les crus les plus prestigieux connaissent à la perfection les barriques qu'ils utilisent. Ils sont comme de grands chefs avec de beaux produits. Pour dompter sa syrah et obtenir un grand soyeux en bouche, Guigal élève ses grands vins 36 mois en barrique. Un temps particulièrement long quand on sait que les élevages durent en général entre 12 et 24 mois. Quant à François Frères, de la tonnellerie du même nom, il laisse sécher, sur son parc à bois les merrains (fines planches servant à la fabrication des douves de tonneaux) des futurs fûts du domaine de la Romanée Conti pendant près de 6 ans, alors que, pour les autres domaines, cette période n'excède pas 3 ans. Grâce à cela, bien que le vin soit élevé intégralement en barrique neuve, le bois ne transmettra que très peu d'arômes aux vins, qui conserveront toute leur élégance.

Par ailleurs, les vigneron ne travaillent pas qu'avec un seul tonnelier mais plusieurs, qui ont chacun un style. Cette complémentarité va permettre au vigneron de réaliser des assemblages plus subtils.

### Fabriquées sur mesure

Grâce aux recherches menées depuis trente ans, les barriques sont devenues des produits hautement technologiques, même si leur apparence n'a pas évolué depuis deux mille ans. Seguin-Moreau, le premier producteur mondial de fûts, mène depuis des années des recherches sur le potentiel aromatique du bois sur le vin. « *Les moyens que nous avons mis en place nous permettent d'élaborer des barriques sur-mesure pour un château. Nous reproduisons ce style à l'identique grâce à une traçabilité de nos bois depuis la coupe en forêt, en passant par la nature du séchage, et jusqu'au type de chauffe* », explique Alban Petiteaux, directeur commercial de la marque.

Alors que la barrique s'est généralisée dans les grands vignobles depuis une trentaine d'années, le style évolue aussi. Les boisés trop prononcés, destinés à l'origine à séduire certains dégustateurs américains, sont passés de mode. « *Les domaines nous demandent des cuissons moins importantes qu'il y a quelques années. Le vigneron veut que le bois soit plus discret* », reconnaît Frédéric Rousseau.

Si la barrique a changé de statut, elle n'en demeure pas moins un contenant marginal dans la viticulture actuelle. Seulement 2 % des vins dans le monde passent en barrique. Le produit est cher (600 € pièce) et contraignant à l'usage. Alors que des liqueurs de bois ou des copeaux sont tellement plus pratiques pour laisser croire au chaland que le vin est vieilli en fût de chêne. Mais ça, c'est une autre histoire... ■