



Comment les fûts de chêne influencent-ils votre vin?



Rappelons que parmi la multitude de vins qu'il y a dans le monde, moins de 5% de ceux-ci sont élevés sous bois, car ce ne sont pas tous les types de vin qui s'y prêtent.

Faire séjourner quelque temps un vin en fûts favorise sa polymérisation, lui confère certains arômes et goûts, tout en lui faisant bénéficier d'une micro-oxygénation.



www.le-vin-pas-a-pas.com Effets des barriques sur le vin
Tout ceci et beaucoup plus, a déjà été couvert le 15 mars 2018, dans le cadre de ma 309e chronique intitulée "Votre vin a-t-il la gueule de bois?".

Aujourd'hui nous examinerons plus en détail les principales provenances du bois avec lequel on fabrique les fûts ainsi que leurs caractéristiques individuelles.

Puisqu'un livre entier pourrait être consacré à ce sujet, le présent billet ne pourra qu'être forcément incomplet et donc imparfait.

L'effet Parker

Dans les années 60, le béton et l'inox étaient de plus en plus utilisés par les producteurs de vin et l'avenir de la tonnellerie ne s'annonçait guère reluisant.

Mais au début des années 80, la grande influence du gourou américain Robert Parker se fit sentir. Ayant un penchant pour les vins où la présence du bois est plutôt marquée avec des notes d'épices, de torréfaction et de vanille, plusieurs producteurs de par le monde en augmentèrent l'usage afin d'obtenir des scores élevés pour leur vin.

Ainsi, selon la **Fédérationfrançaisedelatonnerie**, la demande de barriques de chêne chez les tonneliers doubla en 5 ans et quadrupla sur 20 ans (voir ici).



www.pixabay.com Barriques de bois

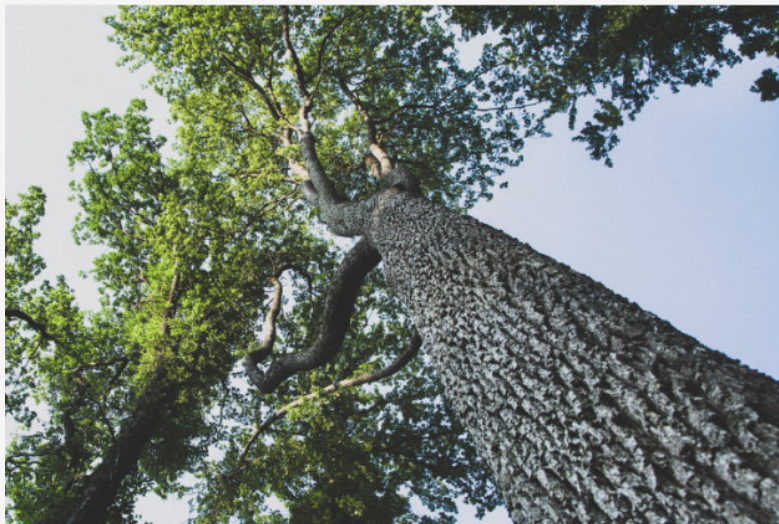
À titre d'exemple en 2015, ce sont 550 000 tonneaux qui ont été produits en France, soit environ la moitié de la production mondiale destinée au vin.

Après les excès d'apport boisé dans les vins que l'on a connu jusqu'au début du 21^e siècle, on a trouvé de nos jours un meilleur équilibre entre le fruit et le bois, avec des séjours moins longs en barriques et en utilisant moins de bois neuf.

Le chêne avant tout

Bien que parfois certaines autres essences de bois sont utilisées (acacia, châtaignier), le chêne domine largement. C'est donc sur le chêne que portera cette chronique.

Précisons qu'il existe plus de 250 espèces de chêne dans le monde particulièrement localisées dans les zones tempérées de l'hémisphère nord. Toutes appartiennent au genre *Quercus*.



www.tonnellerie-cavin.com Chêne

Ce ne sont cependant pas toutes ces espèces qui détiennent les qualités recherchées pour fabriquer des fûts aptes à vinifier et élever le vin. En fait, seulement quelques-unes.

La patience est de rigueur, car l'âge idéal que doivent avoir les chênes pour livrer du bois idéal pour les fûts se situe habituellement entre 180 et 250 ans (l'espérance de vie de certaines espèces de chêne est d'environ 400 ans, mais certains dépassent parfois les 800 ans).

Les différentes provenances

Le tableau non exhaustif qui suit mentionne les principaux endroits où les tonneliers du monde s'approvisionnent en bois pour fabriquer les différents types de tonneaux.



www.toneleriaquercus.com Provenances dans le monde

Débutons par la France, le principal pays fournisseur mondial en merrains (bois de chêne débité en planches qui serviront à fabriquer les douelles des tonneaux).

Le chêne français

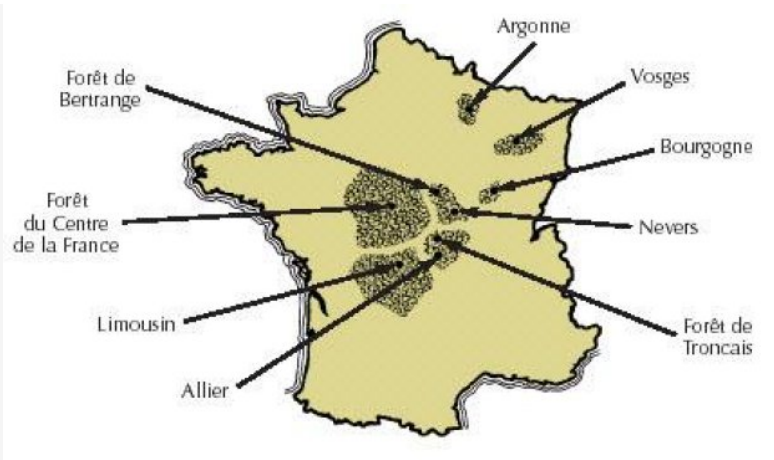
On compte environ de nos jours, plus de 60 entreprises de tonnellerie en France, lesquelles fabriquent annuellement comme nous l'avons vu plus tôt, plus d'un demi-million de tonneaux de chêne. La majorité de ceux-ci soit 70%, est exportée.

Ce n'est pas un hasard si la France occupe la première place mondiale de la tonnellerie. Outre le fait que ce pays soit un important producteur de vin, la principale raison demeure la grande disponibilité et la qualité de la matière première.

Au 17^e siècle, la France augmente sa flotte maritime. Et il faut du bois résistant pour construire des navires de commerce et de guerre, lesquels ont aussi besoin de grands mâts. C'est pourquoi Jean-Baptiste Colbert, ministre des Finances et de la Marine sous Louis XIV, émet une ordonnance pour encadrer et protéger la production du chêne, "ce seigneur des bois dont la pousse est si lente".

Ces forêts domaniales qui appartiennent à l'État et qui sont gérées par l'ONF (Office Nationale des Forêts) assurent un approvisionnement stable, ainsi que sa pérennité.

Le tableau suivant répertorie les principales forêts de France où le chêne pédonculé (*Quercus robur*) et le chêne rouvre aussi appelé sessile (*Quercus petraea*) abondent.



Carte des forêts de chêne en France

Réputé comme le meilleur bois au monde pour l'élevage du vin, le chêne français constitue la référence non équivoque.

Dû à sa grande densité, le chêne français libère lentement certains de ses composés (polyphénols, tanins, vanilline, etc.) donnant ainsi des vins fins et élégants.

Bien sûr, comme pour le vin, chaque forêt de France a sa particularité et livre des chênes possédant des caractéristiques et une finesse de grain qui lui est propre, en fonction de son terroir. Types de sol, densité de plantation, altitude et climat en sont les principaux facteurs.



www.tonnellerie-cavin.com Chêne coupé

En voici quelques-unes à titre d'exemples*:

Bourgogne (Bertranges) : vanille, grillé, noisette, café, fumé, cacao, évolution avec réglisse et épices douces, résine, sécheresse en fin de bouche pour gros grain

Limousin : pain grillé, torréfaction, clou de girofle, noisette, évolution vers poivre, humus, brûlé, sécheresse finale, amertume

Tronçais (Allier) : pain grillé, torréfaction, brûlé, moka, évolution vers réglisse, clou de girofle, noix de coco, poivre

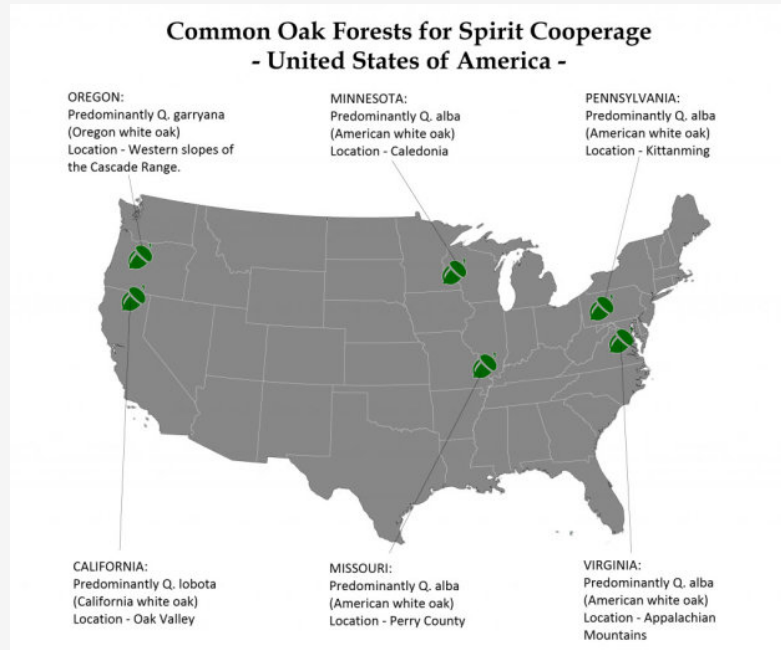
Vosges : torréfaction, vanille, sous-bois, épices (amandes amères), évolution des caractères poivré, de bois brûlés

*Source: Institut français de la Vigne et du Vin (IFV)

Le chêne américain

La principale variété de chêne en provenance des États-Unis qui est apte à être utilisée pour la tonnellerie est celle du *Quercus alba*, soit le chêne blanc d'Amérique.

Les principales différences entre les variétés françaises sont au niveau du goût et du coût.



www.distillerytrail.com Forêts de chênes aux États-Unis

Le grain du chêne américain étant moins serré, il libèrera plus rapidement ses composés au liquide qu'il contient. Dans le cas du vin, les notes boisées (noix de coco) et épicées seront plus présentes, de même qu'une teneur plus élevée en vanilline. Il donnera donc des vins plus ronds avec une impression de sucrosité.

Le coût d'une barrique neuve de 225 litres de chêne américain est presque deux fois moins moindre qu'une barrique de chêne français. L'un des principaux facteurs est que le chêne français doit être fendu pour rester étanche, à cause de sa structure interne, tandis que le chêne américain peut être scié sans devenir poreux, ce qui est plus économique.



www.distillerytrail.com Sciage du bois

Le prix des barriques peut varier selon plusieurs caractéristiques, mais si l'on fait une moyenne, une barrique de chêne français coûte environ 800 euros (1,200\$ CAN), alors que le prix d'une barrique de chêne est approximativement de 450 euros (700\$ CAN), selon le taux de change en vigueur au moment de la publication de cet article.

Si les vins de la région espagnole de la Rioja utilise souvent pour l'élevage de leurs vins le chêne américain, des fûts neufs de ce type de bois sont obligatoires selon la législation américaine pour produire le fameux bourbon. La teneur élevée en lactones et en vanilline du chêne blanc d'Amérique convient tout à fait à ce genre de spiritueux.

Après utilisation, ces fûts sont souvent vendus en Écosse pour la fabrication du whisky, à raison de 800,000 barriques à chaque année.

Une autre partie est exportée vers le sud de l'Espagne pour la production de xérès, le plus souvent sous la forme de planches qui seront assemblées en Espagne.

Le chêne espagnol

On retrouve quelques forêts de chêne de type *Quercus robur* en Espagne, lesquelles sont situées dans la partie nord-ouest du pays.



www.distillerytrail.com Carte des forêts de chênes en Espagne

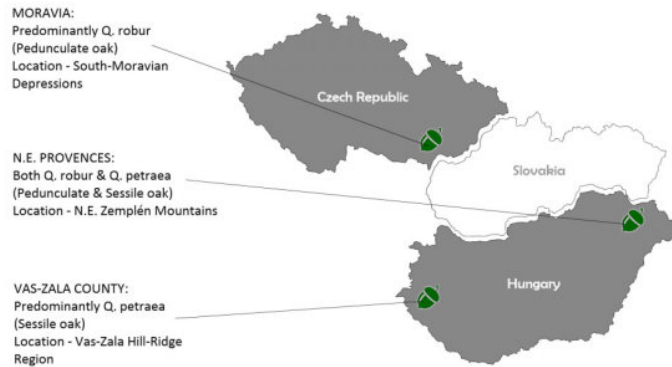
Bien que les barriques faites de chêne espagnol soient parfois utilisées pour l'élevage des vins espagnols, principalement dans la région de La Rioja, celles-ci prennent habituellement la direction de l'Andalousie sous forme de barriques de 500 litres pour la production du Xérès, conjointement avec celles des barriques de chêne américain.

Ces fûts sont très convoités par la suite par les producteurs de whisky écossais où elles bénéficient ainsi d'une seconde vie.

Le chêne de l'Europe de l'Est

C'est un chêne similaire au chêne français en provenance entre autres de la Roumanie, de la Croatie, de la Hongrie, de la République tchèque, de la Bulgarie et de la Russie, qui est utilisé pour la fabrication de fûts de différentes contenances.

Common Oak Forests for Spirit Cooperage - Hungary & Czech Republic -



www.distillerytrail.com Carte des forêts de chêne de la Hongrie et de la République tchèque
Il coûte moins cher que celui de la France mais sa qualité est plus irrégulière. Ce type de bois confère des nuances subtiles et légèrement épicées et conviennent bien aux vins auxquels on veut transmettre un boisage léger.

À titre d'exemple, le bois de chêne qui pousse dans la plaine de la Slavonie située au nord-est de la Croatie est plus neutre que le chêne français. Il est très populaire dans les régions viticoles italiennes du Piémont, de la Vénétie et de la Toscane.



www.gusclemensonwine.com Grands foudres de Chianti Classico en Toscane
On utilise surtout ce bois aux fibres serrées et au grain fin sous forme de grands foudres (voir ci-dessus) qui sont utilisés pendant de nombreuses années. Certains producteurs élèvent une partie de leurs vins dans ces grands foudres et une autre en barriques de 225 litres de chêne français et/ou américains, et les assemblent par la suite.

NOTE: Bien qu'il existe au moins 3 forêts de chênes (Quercus robur ou chêne pédonculé) dans le sud de la Suède, je ne l'ai pas inclus dans le présent article, ce bois étant surtout utilisé pour la marine, la construction et pour fabriquer des barriques destinées à certains spiritueux.

Où trouver l'info?

Bien que l'on indique parfois sur la contre-étiquette la durée de temps que le vin a passé en barriques, les détails au sujet du type de barriques (contenance, essence du bois, etc.) sont rarement mentionnés.

Si vous êtes chanceux, le site internet de la SAQ vous l'indiquera. Mais la plupart du temps, il faudra vous rendre sur le site internet du producteur pour trouver la fiche technique du vin qui vous intéresse.

Pour différentes raisons, certains producteurs tairont la provenance de leurs barriques, se contentant de dire "élevé pendant 12 mois en barriques de chêne", sans plus de précisions.

Par expérience, je peux vous dire que les bons producteurs font habituellement preuve de transparence en mentionnant la plupart des détails se rapportant à l'élaboration de leurs produits.



Séparateur

Suggestions de vins de la semaine:

Restons sur le même thème. Voici **6 bons vins** (2 blancs et 4 rouges) qui ont été élevés un certain temps sous bois, en tout ou en partie. Si vous lisez mes descriptions en suivant les liens pour chacun, vous obtiendrez tous les détails à ce sujet (durée de l'élevage, types de bois, provenances).

Télécharger la liste



www.saq.com 6 vins de la semaine

Pour enfin comprendre le vin, inscrivez-vous à ce cours complet et amusant qui débutera à Montréal le 21 janvier prochain.

Tous les détails ici

Suivez Yves Mailloux pour accéder à ses suggestions quotidiennes!

Sur Facebook (il suffit d'aimer la page) et/ou **sur Twitter** (abonnez-vous)

On serait fou de s'en passer!

LIRE AUSSI

- Toute la vérité sur la gueule de bois
- Des spiritueux à siroter au coin du feu
- 12 bons vins qui décoiffent!