



vin tonnellerie

Grands contenants

Un investissement coup de cœur

Foudres et cuves bois, pour la vinification ou l'élevage, se développent en France. Le bois, malgré son impact plus limité que sur fûts, est un axe de travail, mais les innovations les plus récentes portent surtout sur les formes, l'esthétique et la praticité des grands contenants.





L'aspect esthétique rentre en compte dans le choix des grands contenants.

Tonnellerie Ils ont testé News

10 hl, 50 hl, 80 hl... foudres ou cuves bois, pour la vinification ou l'élevage, les grands contenants ont la cote en tonnellerie, en France mais aussi à l'export. Ce segment est en effet en hausse selon les chiffres 2014 de la fédération des tonneliers de France. Plusieurs raisons expliquent cette progression notée sur le marché. « *Leur utilisation correspond bien à la demande actuelle de vins plus frais, peu marqués par le bois* », estime Frédéric Rousseau, directeur de la Tonnellerie Rousseau. Les grands contenants permettent de limiter l'impact boisé sur les vins, notamment sur les vins blancs, et se développent comme cuve de vinification et d'élevage. L'aspect esthétique entre aussi en compte, notamment pour les foudres, en particulier pour les domaines orientés sur l'œnotourisme. De même que le fait que les cuves bois soient de plus en plus techniques et donc plus pratiques d'utilisation.

IMPACT DU BOIS MINIME

Avec les grands contenants, l'impact du bois est minime, car la surface de contact bois/vin est nettement plus faible qu'avec un fut : la surface d'échange est par exemple quatre fois plus faible pour un grand contenant de 50 hl par rapport à une barrique. « *L'oxygène ne passe pas à travers les douelles, mais il y a de l'O₂ dans les fibres du bois. Cela équivaut à une micro-oxygénation* », explique Jean-Baptiste Comoy, directeur de l'activité grands contenants chez Seguin-Moreau. « *Depuis 10 ans, le marché est bien reparti, à côté des régions tradi-*



tionnelles comme la Provence et la Vallée du Rhône, le foudre revient dans des vignobles comme la Champagne. Les utilisateurs cherchent à travailler l'aromatique, préserver le terroir, donner plus d'allonge, sans marquer le bois », précise Frédéric Rousseau. Le marché grands contenants, foudre ou cuves bois, est à part du marché barrique. « C'est un marché d'investissement ponctuel lié à des choix œnologiques, marketing ou d'élevage, estime Jean-Baptiste Comoy. L'avantage des cuves bois sur des vins qui ne nécessitent pas de prise de bois est d'apporter plus de souplesse et permet d'avoir des vins plus ronds en fin de FML qu'avec des cuves béton ou inox. Chez nous le cœur de marché concerne les cuves tronconiques pour la vinification et l'élevage des vins rouges. »

L'ÉPAISSEUR ET L'ORIGINE DES BOIS, PISTES DE TRAVAIL

En raison de leur taille et de leur architecture, les grands contenants présentent des gammes moins étendues chez les tonneliers qu'en barriques en termes de chauffe ou d'épaisseur de bois. Mais le sur-mesure est de règle : en raison du coût, de la durée de vie – le léger apport du bois d'un foudre dure en moyenne pendant 10-12 ans et il peut ensuite être utilisé pendant des dizaines d'années –, mais aussi par sa fabrication elle-même, qui nécessite un savoir-faire et une centaine d'heures de travail pour un foudre. C'est un vrai travail d'ébénisterie, encore artisanal. Quelles sont les innovations et recherches en cours sur les grands contenants ?

« Pour faire un foudre, il faut plusieurs lots de bois, à l'inverse d'un fut. Il est donc plus difficile de travailler sur l'origine des bois comme cela peut se faire sur barrique »,



Seguin-Moreau a élaboré un foudre avec des fonds transparents, offrant une visualisation utile pour le suivi œnologique mais aussi pour la communication et l'œnotourisme.

explique Frédéric Rousseau. « La maturation des bois est également plus longue pour les GC : elle peut aller de 3 à 8 ans, contre 2 à 3 ans pour des fûts, complète Jean-Baptiste Comoy. Des recherches plus précises sur la sélection des bois en fonction des utilisations sont une piste de travail : le chêne sessile, aux tanins peu présents, pourrait être privilégié, et le chêne pédonculé,

plus riche en tanins, pourrait être préféré pour le cognac. L'épaisseur du bois est surtout liée à la taille du contenant, pour répondre à des contraintes mécaniques. Mais il y a encore des choses à découvrir : des épaisseurs différentes initient des profils organoleptiques différents. Certains clients nous demandent par exemple des épaisseurs plus importantes en élevage pour limi-

L'innovation porte surtout sur les formes, les multiples possibilités d'accessoires et l'aspect esthétique des grands contenants.



ter l'oxydation, sur des cépages oxydatifs comme le grenache. Chez nous, nous travaillons trois épaisseurs brutes : 54 mm, 65 mm et 80 mm », indique Jean-Baptiste Comoy. Pour comparaison l'épaisseur du bois pour des fûts est, elle, de 21 à 27 mm.

LE PROFIL DES CHAUFFES ÉVOLUE

Les foudriers proposent une gamme de chauffe pour les grands contenants plus réduite que pour les barriques : elle comprend des chauffes d'intensité légère à moyenne longue. Pas de chauffe forte comme on peut en faire sur fûts, car le contrôle est plus délicat sur des chauffes fortes, avec des risques accrus de cloques. Le profil des chauffes tend à évoluer : « Nous étions sur des profils relativement toastés, mais depuis 3-4 ans, nous avons diminué l'intensité des chauffes – la même évolution est observée sur barrique –, pour moins de grillé, de fumé, sans pour autant réduire la durée de la chauffe pour conserver son



La tonnellerie Rousseau a sorti une cuve, composée pour moitié de bois thermochoauffé pendant 48 h, qui permet de donner de la profondeur aux vins, et donne aussi un look « zébré ».



Le sablier de vinification, une double cuve tronconique qui permet une extraction douce mais complète des marcs, est une des dernières innovations chez Radoux.

impact sur les qualités physiques du bois. Nous avons même des demandes de certains clients pour des chauffes extrêmement légères, presque des chauffes blanches », note Jean-Baptiste Comoy. Quant aux volumes : « nous restons sur des traditionnels 10 à 80 hl pour l'élevage en foudre. Pour la vinification, on note une tendance à des formes "1 sur 1" aussi haute que large pour une extraction plus douce, ainsi qu'un développement des volumes autour de 50 hl, souvent pour faire du parcellaire », estime Pierre-Guillaume Chiberry, directeur marketing de Radoux.

Si les recherches sur l'aspect bois sont plus limitées pour les grands contenants, cela ne signifie pas pour autant que le segment est en manque d'innovations, même si celles-ci sont surtout des innovations techniques et portent surtout sur la forme et la praticité des grands contenants. Forme (œuf, sablier, tronconique inversée, etc.), portes de décuvage, vannes, etc. « L'innovation porte surtout sur les formes, les multiples possibili-

tés d'accessoires et l'aspect esthétique. Par exemple, nous venons de sortir une cuve, composée pour moitié de bois thermochoauffé pendant 48 h, qui permet de donner de la profondeur aux vins, mais donne aussi du look à une cuverie par son aspect zébré », explique Frédéric Rousseau. « Nos dernières nouveautés sont techniques (porte de décuvage, fond everclean top pour drainer le fond, etc.), dans les formes (tronconiques inversées) ou esthétiques comme les douelles transparentes, indique Jean-Baptiste Comoy. Dernièrement nous avons par exemple fourni sur Sancerre un foudre de 2000l avec des fonds transparents, une visualisation utile pour le suivi œnologique mais aussi pour la communication et l'œnotourisme. Les évolutions seront sur les formes, les équipements (système de bâtonnage par exemple) et le degré de finition comme l'absence de cercle, pour un côté esthétique, ou l'absence de tête de douelle, des fonds complètement affleurants, etc., indique Pierre-Guillaume Chiberry, nous avons par exemple sorti récemment le sablier de vinification, une double cuve tronconique qui permet une extraction douce mais complète des marcs, ainsi que l'open fermentor : cuve ouverte facilitant le pigeage ».

E. T.

