Les copeaux en vinification : quels bénéfices dans le Sud de la France ?

Sylvain DELABRE[1], Lucile PIC[2], Caroline BONNEFOND[3], Daniel GRANÈS[4]

[1] Consultant et Responsable produit Bois, [2]Responsable Expérimentation Œnologie, [3]Chargée de mission à la Direction Scientifique, [4] Directeur Scientifique, Groupe ICV, 34970 Lattes

Au vu des coûts directs qu'ils représentent, il est particulièrement important de bien peser les bénéfices apportés par l'usage des copeaux, sous peine d'investir à perte.

Le bois est utilisé comme un outil pour développer les caractères fruités des raisins (ou masquer ses imperfections : dilution, notes végétales) tout en cherchant à éviter les défauts possibles : notes séveuses et sécheresse par exemple.

De fait, la très large majorité des usages est liée à une "commande" du client, généralement un négociant régional ou national : les vinificateurs appliquent alors les cahiers des charges des clients qui précisent en général la ou les doses à apporter, leur moment et le type de copeaux à ajouter. Dans le cas contraire, les copeaux ne sont mis en œuvre que sur des cuvées à valorisation connue.

Les copeaux de bois de chêne sont autorisés maintenant aussi bien pendant les vinifications (depuis 2009) que pendant l'élevage (2006).

A quelques exceptions près, ils sont réservés dans le Sud de la France aux vins qui aboutissent dans les rayons à des prix de vente de 2 à 5 €. Les copeaux représentent alors 5 à 10% des coûts de transformation du raisin en vin (incluant les frais de personnel, les amortissements de matériel, l'énergie, les produits œnologiques et les biotechnologies).

Les usages "à la demande"

En caricaturant à peine, ils se résument à une recette simple en blanc comme en rouge : 1 à 2 g / L (ou par kg) de **bois frais pendant la fermentation ou la macération**. Certains opérateurs sélectionnent des mélanges spécifiques, mais ceux – ci restent très majoritairement composés de bois frais (français).

Les avantages sont multiples : le vinificateur répond à la demande de son client, les copeaux sont souvent choisis par l'acheteur du vin (il n'y a donc pas de sélection à réaliser pour le producteur) et l'impact du bois frais sur l'expression fruitée et le volume en bouche est souvent positif.

A contrario, on risque de passer à côté de certains éléments importants liés aux spécificités de la vendange et du millésime : le dosage par exemple, comme nous l'enseigne le millésime 2011 dans le Sud, gagne à être adapté au niveau de concentration des raisins. 15 années de R&D de l'ICV sur le sujet ont en effet démontré que **moins la vendange est concentrée, plus il faut baisser les doses** sauf à courir un risque important d'augmentation des sensations séveuses et de sécheresse.

Les usages "personnalisés"

Ils se fondent sur la connaissance des pratiques des pays plus anciennement utilisateurs et sur l'expérience propre de chaque vinificateur dans sa cave, avec ses raisins, sur la base de comparatifs.

Sur les **rouges**, on retrouve des utilisations en fermentation souvent en complément de levures inactivées, qui, associées au bois frais ou moyennement toasté (entre 1 et 5 g / L et souvent avec 1/3 à 1/2 de bois frais en mélange avec du toasté), concourent à la stabilisation du fruité (et une orientation vers un fruité plus mûr) tout en limitant le risque de fin de bouche agressive. La pratique des **apports dès la fin de FA** (ou de macération) **jusqu'à fin FML** se développe : elle garde les avantages des apports en FA et permet de mieux choisir sa dose et de piloter le temps de contact.

En **rosé** ou en **blanc**, le bois US fortement toasté entre 1 et 3 g / L et avec un temps de contact court (1 à 2 semaines pendant la FA) renforce le fruité et le volume en bouche, plus efficacement que le bois frais français.

En élevage

Les apports en élevage, pour les vins du Sud, ne se font que sur une partie minoritaire des volumes (moins de 30%).

Le vinificateur fixe ici le **style final** du vin, en complétant les apports réalisés en fermentation : du fruité au boisé intense, en combinaison avec la microoxygénation ou pas, les doses apportées peuvent varier de 2 à 8

Le bois frais est, à ce stade, très rarement utilisé : il est techniquement difficile d'intégrer les sensations tanniques souvent intenses qu'il apporte, même sur des temps de contact courts.

g / L (sur tout ou partie du volume de l'assemblage final) avec des copeaux moyennement à fortement toastés.
Cette pratique, en cave, n'est économiquement viable que si le vin travaillé a déjà un **marché déterminé** (vrac ou valorisation directe en bouteille ou BIB®), ce qui explique probablement que, hors du négoce, elle est relativement peu réalisée.

Dans un cas comme dans l'autre, l'expérience du terrain comme les expérimentations montrent que **la recette est souvent une bonne base de travail** mais qu'il faut savoir l'adapter aux particularités des raisins et du process.
Contrairement à d'autres filières, notre matière première est éminemment variable. Les clefs de la réussite reposent sur le bon choix de la dose, sur la qualité des bois mis en œuvre (régularité de l'origine, séchage plus ou moins long, spécificités du toastage…) et du **suivi organoleptique**.
Ce dernier permet de **piloter la durée de contact**, point très important mais **difficile à maîtriser dans les phases fermentaires** : la place peut manquer, déplacer un vin en cours de fermentation est risqué, écarter les copeaux en cours de macération est impossible… S'il y a une voie d'amélioration dans la mise en œuvre des copeaux, c'est là qu'elle réside.

Mais il ne faut pas oublier notre relative "jeunesse" dans l'approche de ces pratiques, somme toute complètement nouvelles pour de nombreuses caves. Deux points entre autres méritent d'être soumis à la réflexion. La veille concurrentielle nous enseigne que chez les producteurs étrangers ayant une expérience plus longue que la nôtre en la matière (Chili, USA ou Australie) l'essentiel des apports quantitatifs se fait **en phase d'élevage**, alors que chez nous c'est l'inverse…
Cet état de fait est probablement lié à la structuration de la filière dans le Sud de la France, où le négoce achète des vins en vrac qu'il peut, par la suite, élever éventuellement avec un second apport de bois. La phase d'élevage échappe donc le plus souvent aux caves. On peut cependant raisonnablement parier sur une plus grande intégration de l'élevage dans les stratégies des utilisateurs dans les années à venir. Ce devrait notamment être le cas pour toutes les cuvées qui sont valorisées directement (bouteilles ou BIB®).
Seconde piste de travail que nous suggère l'observation des concurrents, c'est l'importance des **morceaux** de bois de chêne **de taille** significativement **plus importante** comme les Rectangulus® ou les staves. A la fois en fermentation et / ou en élevage. Les quantités respectives mises en œuvre, par exemple au Chili, sont évaluées en 2010 à 60% pour les copeaux et 40% pour les staves. En France les proportions estimées pour cette même année sont de 95% vs 5% et sur le Sud de la France, nos estimations sont de 85% vs 15% ! Il est donc clair que les pratiques sont nettement différentes.
Il y a sans doute une part de spécificité des styles de vins produits et des marchés visés qui expliquent ces différences si importantes.
Mais on peut aussi penser que dans la tradition française comme dans l'inconscient des vinificateurs l'idée de bois en élevage conduit presque toujours à penser à la barrique et aux vins de haut de gamme. Ce que nous enseignent les chiliens ou les californiens, c'est qu'on peut aussi envisager un angle d'approche différent à la fois en termes de vins à travailler comme d'outils d'élevage à développer sans nécessairement abandonner la proie pour l'ombre.