Copeaux pour rosés gourmands

L'ajout de copeaux à petite dose au début de la FA des rosés favorise le fruité et le volume en bouche tout en ayant un effet anti-oxydant. Des caves l'ont intégré dans leur process.

L'ICV distribue la gamme Œnofirst de Seguin-Moreau et recommande particulièrement Œnofirst rosé qu'il a développé avec le tonnelier. Ici, Thomas Oui, responsable des alternatifs bois de l'ICV, se prépare à en utiliser. © ICV

« *Les copeaux sont peu utilisés pour les jus de goutte. En revanche, ils le sont sur les presses. Les opérateurs ont besoin d'avoir des vins prêts très rapidement. Dès fin octobre, début novembre, les ventes démarrent alors que les vinifications sont à peine terminées. Quel que soit le type de produit que les caves élaborent, elles n'ont pas le temps de procéder à des assemblages pour gommer d'éventuelles différences qualitatives. Or, souvent les presses sont marquées par des notes végétales et manquent de volumes. D'où l'intérêt des copeaux qui apportent du gras et du volume en bouche. Ils exhaussent le goût, en renforçant le fruité et en apportant de la sucrosité* », explique Arnaud Morand, œnologue à l'ICV de Provence. Selon lui, les gros opérateurs peuvent avoir jusqu'à 20 à 30 % de volumes de presse traités à 100 % avec des copeaux.

La pratique présente un autre intérêt : elle favorise la tenue des rosés dans le temps. « *Les vins fanent plus lentement. Ils conservent leur sucrosité et leur chair et s'oxydent moins vite. Leurs arômes se tiennent mieux* », observe Thomas Oui, responsable des alternatifs bois à l'ICV.

L'ICV a sélectionné les copeaux de la gamme Œnofirst de Seguin-Moreau. « *Ce sont des briques compactées qui se délitent au contact du moût* », précise Arnaud Morand. L'œnologue recommande Œnofirst R01, un assemblage de chêne français frais et toasté pour les presses haut de gamme issues de grenache et de syrah. Pour les presses de cinsault et de carignan, souvent marquées par des notes végétales, il privilégie Œnofirst Maximus, un mélange de chêne américain frais et chauffé. « *Le chêne américain est riche en whisky-lactone, ce qui permet un enrobage des tanins* », assure-t-il. Cette année, la gamme s'enrichit d'Œnofirst rosé, un copeau spécifiquement dévolu aux vins rosés (voir encadré ci-dessous).

Arnaud Morand recommande d'incorporer les copeaux dès le début de la fermentation à des doses de 0,5 à 1 g/l : « *En général, les opérateurs mettent plutôt 0,5 g/l car ils laissent les copeaux durant tout le temps de la fermentation. À de telles doses, le bois ne risque pas de prendre le dessus et il n'y a pas besoin d'assemblage a posteriori. L'ajout peut être systématisé. Il est inutile de le piloter avec des dégustations.* »

Gérôme Mourlan, maître de chai des Vignerons de la Provence Verte, à Brignoles, est conseillé par Arnaud Morand. Il vinifie entre 25 000 et 30 000 hl de rosés chaque année. « *Nous utilisons les copeaux en vinification depuis trois ans sur les secondes presses parfois astringentes et herbacées. Les copeaux enrobent les tanins et augmentent le volume en bouche. On les emploie aussi sur certains cinsaults issus de terroirs plus productifs et dotés d'un potentiel aromatique plus faible afin d'obtenir un profil plus amylique et gagner aussi du volume en bouche. On privilégie les mélanges de bois frais et toastés, voire uniquement du bois toasté sur les dernières presses si la charge tannique est vraiment très élevée. Mais il faut trouver le bon équilibre pour éviter d'avoir trop de boisé* », explique-t-il.

Gérôme Mourlan apporte les copeaux en début de fermentation à la dose de 0,5 g/l et les laisse durant toute la durée de la fermentation. Une année, il a testé sur ses rosés haut de gamme aux arômes thiolés des copeaux élaborés avec des chênes également utilisés pour fabriquer des barriques haut de gamme. « *On en a apporté 0,5 g/l. Sur ce type de rosés très thiolés et très vifs, on gagne du volume en bouche. Mais nous n'avons pas reconduit cet essai car, pratiquant la stabulation à froid, on a déjà pas mal de gras* », indique-t-il.

Les copeaux s'emploient assez couramment sur les presses mais aussi sur les jus de goutte, observe Gilles Baude, de Provence Œnologie. « *Certains les intègrent tous les ans dans leur process,* relate cet œnologue. *D'autres n'y ont recours que quand les maturités sont moins poussées pour donner un peu de matière. Les opérateurs les emploient en début de fermentation après le débourbage entre 1 et 3 g/l selon le type de bois et leurs objectifs produits.* »

> « Les opérateurs mettent plutôt 0,5 g/l car ils laissent les copeaux tout le temps de la fermentation. À cette dose, le bois ne risque pas de prendre le dessus. »

Gilles Baude travaille avec Boisé France de Vivelys. « *On oriente nos clients vers du bois frais s'ils veulent apporter du volume, de la sucrosité sans notes boisées et exhausser les arômes. On recommande du bois plus ou moins chauffé pour apporter de la fraîcheur et un peu d'aromatiques à des vins riches en polyphénols.* »

Les Bordelais ont, eux aussi, recours aux copeaux. « *Il y a une volonté d'obtenir des vins plus frais dans toutes les couleurs. Or, les copeaux peuvent apporter de la fraîcheur. Ils exhaustent en outre le fruit et donnent du gras. Si tous les fournisseurs proposent des copeaux utilisables pour les rosés, qui sont le plus souvent généralistes, certains, comme Seguin-Moreau, élaborent des copeaux spécifiquement réservés aux rosés. Il faut mener des essais pour appréhender les caractéristiques de chaque copeau et ne pas faire son choix en fonction des prix. Gare aussi au dosage. On préconise entre 0,7 et 0,8 g/l selon les marques. Pas plus, sinon cela peut jouer sur la teinte (reflets orangés) et donner une empreinte tannique trop marquée* », note Nicolas Piffre, d'Œnocentres Saint-Savin.

« *Nous élaborons des rosés très aromatiques avec des notes plutôt amyliques que nous commercialisons sous la marque Montfollet Le Valentin. Nous produisons également un rosé haut de gamme, issu de sélections parcellaires, qui est très fin et très fruité. Nous utilisons des copeaux de chêne français (mélange de bois frais et de bois chauffé) pour les jus de goutte à 0,5 g/l afin d'apporter du gras, de la complexité et exhausser le fruit. Sur les fins de presse, nous privilégions le bois chauffé (mélange de chêne français et américain) à plus forte dose (1 g/l) pour davantage de sucrosité et de volume. Dans tous les cas, nous les ajoutons en tout début de fermentation alcoolique après le débourbage* », rapporte Charlotte Païs de Figueiredo, œnologue à la coop Châteaux Solidaires à Cars, dans le Blayais, qui vinifie environ 450 hl de rosés par an.

Dans l'Aude, la coop des Vignobles Cap Leucate vinifie 5 000 à 8 000 hl de rosés, principalement des cuvées haut de gamme aux profils très diversifiés. Elle a recours aux copeaux pour l'une d'entre elle, élaborée essentiellement avec du grenache gris, du grenache noir et un peu de syrah. « *Il s'agit d'un rosé atypique qui s'apparente à un blanc lors de la dégustation à l'aveugle. Il est très pâle, très fruité avec des notes de fruits blancs (pêche, poire) venant du grenache gris* », détaille Damien Ourliac, l'œnologue de la cave.

Ce rosé fait l'objet d'un process précis dans lequel tout est mis en œuvre pour préserver les raisins et les moûts de l'oxydation. Les premiers et les derniers jus sont écartés pour ne conserver que les plus qualitatifs. L'ajout de copeaux révèle et préserve l'intensité des arômes du raisin, tout en favorisant le volume en bouche. « *On emploie deux copeaux distincts : l'un de bois frais, l'autre de moyenne chauffe que l'on apporte en mélange, chacun à 1 g/l, après la flottation au moment où l'on enclenche la fermentation alcoolique. On les laisse tout le temps de la fermentation. Le boisé se fond bien. À la dégustation, on ne devine pas que l'on a mis des copeaux. Cet ajout revient à environ 1,20 €/hl. C'est un investissement rentable compte tenu de la valorisation de cette cuvée* », explique Damien Ourliac.

La technique présente donc de nombreux avantages. Avec le boom des rosés, d'autres caves pourraient ainsi sauter le pas. Mais attention, « *seules certaines AOC et IGP le permettent. Elle est par exemple interdite dans le cahier des charges de Bandol* », indique Gilles Baude.

CHRISTELLE STEF

« *Le boisé se fond bien. À la dégustation, on ne devine pas que l'on a mis des copeaux.* »
Damien Ourliac, œnologue aux Vignobles Cap Leucate (Aude). DR

Des staves pour plus de structure

Selon Nicolas Piffre, d'Œnocentres Saint-Savin, il est aussi possible d'apporter des staves aux rosés si l'on veut se rapprocher d'un élevage en barrique et obtenir des vins « *plus boisés et plus structurés* ». Comme pour les blancs, on apporte les staves durant la FA et on les laisse durant l'élevage. « *Le temps de contact se juge à la dégustation* », indique-t-il. Quelle quantité de staves faut-il utiliser ? Tout dépend du fournisseur, de l'épaisseur et de l'origine des planches, et de l'intensité des notes boisées que l'on souhaite apporter. Par exemple, avec des staves fines de 7 mm d'épaisseur, il faut compter une stave par hectolitre. Si l'on recherche des notes vanillées, il faut des chauffes pas très fortes, alors que pour des notes grillées et toastées, il faut des chauffes plus soutenues. Aujourd'hui, la tendance va vers des profils dont l'empreinte boisée est moins intense, plus fondue et plus respectueuse du fruit.

Un copeau dédié aux rosés

Pour cette récolte, Seguin-Moreau propose un copeau dévolu spécifiquement à la vinification des rosés : Œnofirst rosé. « *Il s'agit d'un mélange de bois frais et chauffés d'origines européenne et américaine. Il est adapté à tous les profils de rosés. Nous l'avons validé sur les rosés de pressurage direct très légers comme ceux de Provence, mais aussi sur des rosés plus soutenus, plus concentrés et tanniques comme ceux de Bordeaux* », explique Benoît Verdier, de Seguin-Moreau. Dosé entre 0,7 et 1,5 g/l, ce copeau développé avec l'ICV renforce les notes de fruits exotiques, pêche et fleurs blanches tout en favorisant la vivacité et l'équilibre en bouche, selon le fabricant. Prix : 98 € la boîte de 9 kg.