ŒNOLOGIE

Mieux connu, **le boisé se déguste**

En l'absence d'un parc de barriques de qualité, pour en éviter les contraintes d'entretien ou encore d'avoir à maintenir les foudres pleins, l'emploi de bois alternatif est intéressant. Le vinificateur dispose aujourd'hui de nouveaux produits plus pointus, variés, à piloter selon ses objectifs, de la vinification jusqu'à la veille de la mise en marché. L'Institut coopératif du vin a présenté ses innovations et des dégustations d'essais aux professionnels, en février dernier, à Beaumes-de-Venise (84).

"La composition du bois est de mieux en mieux connue", observe Thomas Oui, œnologue référent bois à l'ICV Vallée du Rhône. Il y a quelques mois, il a pris la responsabilité du développement des alternatifs bois pour l'ensemble du groupe. Il a également organisé une matinée de dégustations d'essais à l'intention des professionnels, vignerons et techniciens, en début d'année, au centre ICV de Beaumes-de-Venise. L'occasion de présenter les innovations 2019.

CP

"La composition du bois est de mieux en mieux connue", observe Thomas Oui, œnologue référent bois à l'Institut coopératif du vin Vallée du Rhône. Il y a quelques mois, il a pris la responsabilité du développement des alternatifs bois pour l'ensemble du groupe ICV.

La cave expérimentale de l'ICV procède à près de 300 micro-vinifications par an, dont 60 à 70 modalités sont consacrées au bois. Une trentaine de cuves de 2 et 3 hectolitres circulent dans les caves, pour des essais 'gros morceaux'. Un groupe de dix œnologues, consultants spécialisés dans l'utilisation du bois en œnologie, suit les essais, déguste et fait des retours du terrain. L'ICV et Seguin Moreau ont établi un partenariat pour les 'morceaux de bois de chêne', afin d'assurer une veille technique, un support analytique et de collaborer à la création de nouvelles recettes.

Progrès scientifiques

Les avancées scientifiques dans le domaine du bois sont utiles à l'œnologie. En particulier, des molécules à fort pouvoir sucrant ont été récemment mises en évidence dans le chêne par un chercheur bordelais, Axel Marchal[1] : les QTT ou quercotriterpénosides. *"L'amertume du bois est également mieux cernée. Par exemple, nous savons que le lyonisérinol, un composé à la saveur amère, n'est pas dégradé par la chauffe. Ces nouvelles données permettent de mieux sélectionner les bois selon les objectifs de produits. Le chêne pédonculé est significativement plus riche de cette molécule que le chêne sessile. Cette essence est en revanche plus dotée de composés sucrants"*, résume Thomas Oui. Ainsi, le bois peut être trié et sélectionné de plus en plus finement, selon les 'molécules marqueurs' de caractères souhaités.

Lors de la fabrication d'une barrique, au moment de la fente du merrain, 80 % du bois de la grume est mis de côté. Les tonneliers récupèrent donc ce bois, de belle qualité, pour proposer des 'alternatifs' : copeaux, inserts, douelles... Ils bénéficient des mêmes processus de séchage et tri que les barriques. Ils offrent, par ailleurs, une plus grande souplesse et finesse de pilotage. Ainsi, cela permet à certains vins, dont la concentration serait insuffisante pour un passage en barrique, de pouvoir bénéficier d'un contact avec le bois.

Illustrer par des dégustations

L'œnologue a préparé des dégustations pour illustrer les différentes facettes de l'apport boisé. La première dégustation permet de comparer les millésimes 2017 et 2018 d'un viognier, resté cinq mois au contact de douelle de chêne français de chauffe moyenne en cours de vinification, à raison d'une douelle par hectolitre de vin. La modalité 2017 présente de la fraîcheur en bouche. *"Il faut savoir qu'une barrique neuve apporte l'équivalent de 12 à 15 grammes de bois par litre de vin, lorsqu'une douelle apporte 5 g de bois par litre de vin"*, précise le spécialiste. Puis, la dégustation d'un essai sur chardonnay 2017 élevé sur copeaux révèle que le bois, plutôt riche en molécules sucrantes, n'a pas trop aromatisé le vin, mais lui a apporté une plus longue tenue en bouche et lui a conféré une plus longue garde.

Sur vin rouge, des essais sur syrah 2016, vinifiées avec des douelles à 10 g/l, illustrent l'intérêt de prolonger parfois le temps de contact. En effet, la modalité restée six mois en contact avec l'alternatif présente une bouche plus fraîche et équilibrée, des arômes plus complexes et fondus, en comparaison de la modalité restée quatre mois en contact, à l'attaque plus sèche, aux arômes torréfiés et plus marqués. Les analyses indiquent une augmentation de plusieurs composés aromatiques, vanilline, eugénol et whisky-lactone, mais une baisse des furanes. En particulier le furfural, associé aux notes de pain grillé ou caramel, régresse assez vite. *"Cet essai illustre l'importance de prendre le temps de la diffusion, de stabiliser les arômes. Il y a quelques années, les bois, dont nous disposions sur le marché, marquaient davantage le vin. Nous avions donc tendance à conseiller de réduire les doses. Ce n'est plus le cas désormais"*, constate Thomas Oui.

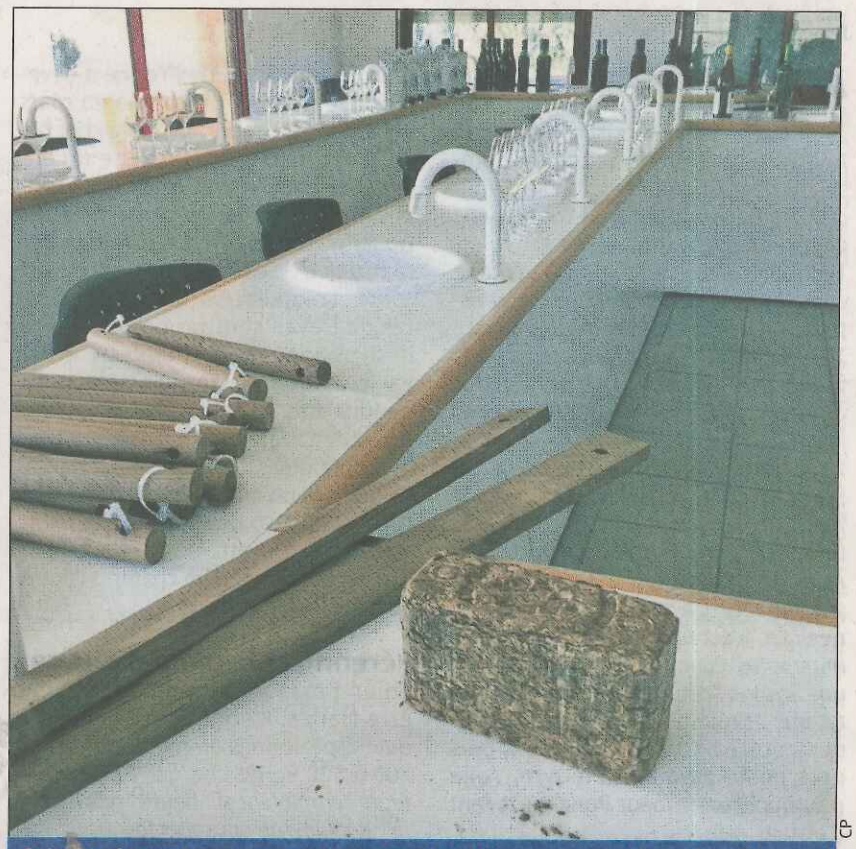
Un autre essai sur syrah démontre l'intérêt de copeaux de chêne sessile, frais et séchés. Le bois n'est pas chauffé, car la chauffe peut entraîner de l'amertume, et l'objectif est d'apporter de la sucrosité. L'essai paraît en effet plus enrobé, moins asséchant que le témoin. Apportés en fin de vinification à la dose de 3 g/l, les copeaux gomment ici la pointe végétale du vin, sans apporter de boisé. Au final, le nez est plus complexe.

"Aujourd'hui, on emploie le bois soit pour obtenir directement un produit final élégant, soit pour élaborer une base d'assemblage plus caricaturale. Ces deux stratégies diffèrent et sont valides", analyse Didier Robert, directeur du groupe ICV Vallée du Rhône.

L'ICV est aussi actif sur l'élevage traditionnel, et mène des essais avec les tonnelleries Sylvain et Meyrieux. Il y a désormais un œnologue consultant spécialisé bois dans chaque centre ICV, qui peut venir en appui de l'œnologue habituel, faire goûter les essais de la cave expérimentale, ou lancer des essais personnalisés. En effet, la composition du vin, complexe, est une variable qui influe sur le résultat, donc *"l'idéal est de faire les essais sur son propre vin"*, assure Didier Robert. ■

Cécile Poulain

[1] Plus d'info sur la sucrosité et l'amertume de composés du bois avec un résumé de la thèse d'Axel Marchal : www.academie-amorim.com/wp-content/uploads/ 2018/03/2011_la_lien_22_grand-prix2011.pdf



CP

Briques de copeaux, inserts à glisser dans les cuves ou les fûts, douelles... Le bois alternatif offre de multiples possibilités. Ces derniers mois, l'ICV a travaillé sur le lancement de plusieurs nouveautés. Ces produits s'emploient en vinification, en élevage, ou juste avant la mise en marché.

CP

Lors de la fabrication d'une barrique, au moment de la fente du merrain, 80 % du bois de la grume sont mis de côté. Les tonneliers récupèrent donc ce bois, de belle qualité, pour proposer des 'alternatifs' : copeaux, inserts, douelles... Ils bénéficient des mêmes processus de séchage et tri que les barriques. Ils offrent une plus grande souplesse et finesse de pilotage.

ZOOM

Nouveautés en bois alternatifs

Ces derniers mois, l'ICV a travaillé sur le lancement de plusieurs nouveautés. Ces produits s'emploient en vinification, en élevage, ou juste avant la mise en marché.

Oenofirst®, nouveau copeau disponible pour ces vendanges, s'emploie durant les vinifications. C'est un assemblage de bois frais et chauffé, 100 % américain (*Quercus alba*). Riche en composés d'intérêt, il peut être utilisé à doses basses.

Depuis 2018, l'ICV propose les **Oenochips® exception** : un bois frais sélectionné analytiquement pour sa richesse naturelle en QTT. Ils s'utilisent dès la fin de la fermentation alcoolique et durant l'élevage, pour une meilleure ouverture aromatique. *"Les résultats obtenus avec ces copeaux sont vraiment étonnants : très peu d'arôme boisé au nez, et une grande sucrosité en bouche, supérieure à ce que l'on peut attendre des autres copeaux de la gamme"*, constate Thomas Oui, œnologue référent bois à l'ICV Vallée du Rhône.

Enfin, les copeaux **Oenofinisher®**, produits par Seguin Moreau et sélectionnés par l'ICV, permettent un ajustement rapide des vins, en une semaine de contact juste avant la mise en marché. Les vins ont davantage de sucrosité, de volume et de longueur, de complexité et d'équilibre, moins de sensations végétales. De plus, compactés en briques, ils sont plus faciles à stocker et ne dégagent pas de poussière.

C.P. d'après documents ICV