

VICARD GÉNÉRATION 7

CHANGER LE PARADIGME

L'arrivée de nouveaux critères de sélection du bois en tonnellerie a complètement métamorphosé l'approche de la barrique. Pour le tonnelier cognaçais Vicard, le potentiel tannique est son fer de lance. Cette démarche révolutionnaire, qui permet d'aller plus loin dans la définition du produit et d'adapter le choix des fûts au millésime, a récemment été récompensée aux SITEVI Innovation Awards.



Depuis 2009, le Groupe Vicard a initié un vaste programme de recherche visant à maîtriser les facteurs de variabilité en tonnellerie. Ces travaux ont abouti au développement d'une nouvelle marque dédiée, nommée Vicard Génération 7. Cette gamme spécifique de barriques repose sur la sélection analytique des bois associée à un procédé de chauffe unique dans le monde de la tonnellerie.

Le potentiel tannique, un facteur déterminant

La sélection des tannins s'applique en sortie d'usinage, sur douelle scarifiée (brevet Vicard). Opéré par spectrométrie proche infrarouge, ce procédé d'analyse du bois différencie trois classes de potentiel tannique correspondant à des niveaux distincts de teneurs en ellagitanins du bois (bas/moyen/haut).

Selon Jean-Charles VICARD, PDG du Groupe Vicard, « une même eau-de-vie élevée dans deux fûts issus de deux arbres d'une même forêt et de même grain peut présenter deux profils sensoriels très différents ». Pour en arriver à cette conclusion, plusieurs essais ont été menés depuis 2009 sur des vins blancs, des vins rouges mais également des eaux-de-vie.

Une grande maison de Cognac a par ailleurs réalisé un essai avec des barriques sélectionnées en potentiel tannique. Attachée à la tradition, elle a choisi comme chaque année ses barriques selon la taille du grain. Pour aller plus loin dans la réflexion, le groupe Vicard lui a proposé de trier les tannins à l'intérieur du même lot de bois et du même type de grain.

Après un an d'élevage, l'eau-de-vie présentait une différence de coloration bien distincte entre les trois potentiels tanniques. Preuve par l'essai : les tannins ont bien une influence sur la couleur et la texture du produit.

Cuisson moléculaire : homogénéité, régularité, reproductibilité

Pour Marie-Laure BADET-MURAT, Consultante R&D pour le groupe Vicard, le constat est clair : « le tri en potentiel tannique offre une garantie de répétabilité, à condition ensuite de maîtriser la chauffe ». Au-delà des garanties apportées en termes d'homogénéité, de reproductibilité et de précision, la cuisson moléculaire permet de moduler la chauffe selon la charge tannique du bois.

Appelée également « chauffe par rayonnement », elle consiste à appliquer une température contrôlée, régulière et homogène sur la surface interne de la barrique grâce à un foyer double-cône qui épouse la forme du fût. Chaque barrique est placée dans un caisson pour éviter les perturbations extérieures. Ce système, piloté informatiquement, assure une maîtrise de la température de cuisson et le maintien de cette dernière durant la totalité du cycle de chauffe.

Grâce à l'association de ces nouveaux outils, le tonnelier peut ainsi créer des profils homogènes, précis et reproductibles respectant la typicité de chaque eau-de-vie. Sur les 40 000 fûts produits annuellement, le groupe Vicard fabrique aujourd'hui 15 000 barriques Vicard Génération 7.