

La sélection des bois s'affine

Certains tonneliers choisissent désormais leur bois par analyse moléculaire, pour plus de précision. Retour sur ces barriques de pointe et sur le ressenti de leurs utilisateurs. MATHILDE LECLERCQ



➔ Radoux mesure l'indice de potentiel tannique

La tonnellerie Radoux analyse chaque douelle grâce à son outil Oakscan. « Nous avons créé un modèle mathématique pour estimer l'indice de potentiel tannique à partir des mesures par spectrométrie proche Infrarouge. Il s'agit d'une combinaison linéaire de trois valeurs de référence : la DO 280, l'indice de Folin-Ciocalteu et la mesure des ellagitanins totaux » explique Nicolas Mourey, responsable R & D. Cela permet d'attribuer à chaque douelle un indice de potentiel tannique (IP) compris entre 0 et 100. « Nous avons défini trois classes, les IP bas, jusqu'à 26, les IP moyens, compris entre 26 et 56 et les IP hauts, de 56 à 67. Au-delà de 67, les bois sont trop tanniques, on ne les utilise pas » poursuit-il. Malgré la difficulté d'associer une quantité précise d'ellagitanins à une valeur d'IP, Nicolas Mourey donne quelques précisions. « La plage d'IP correspond à des teneurs en ellagitanins comprises entre 20 et 600 milligrammes équivalents pyrogallol par gramme de bois. On peut rapprocher l'IP moyen, 40, de la moyenne des valeurs obtenues en laboratoire, qui se situe à 225 mg/g de bois. »

« Le choix des bois est plus intelligent »

Les travaux sur le procédé Oakscan ont démarré en 2004 mais il a fallu attendre 2009 avant que le système ne soit industrialisé. Aujourd'hui, la quasi-totalité des fûts sont conçus grâce à cet outil. « Nous pouvons estimer le surcoût à 50 euros par rapport à un fût classique », commente Pierre-Guillaume Chiberry, directeur commercial de la tonnellerie. François Mitjavile, propriétaire du château Terre Rotebœuf à Saint-Émilion, a mené des essais sur l'outil Oakscan. « Il n'y a pas vraiment de règles, on se réfère avant tout au goût. Toutefois, il semblerait que ce soit une question de cru et de maturité, plutôt que de millésime. Certains crus ont besoin d'IP plus hauts que les autres. De la même façon, plus on a des maturités avancées, plus on semble avoir besoin d'IP hauts. Nous avons démarré avec 4 modalités mais plus on avance et plus on voit où on va. Aujourd'hui nous avons simplifié les essais pour n'en garder que deux, une entre 18 et 22 et l'autre autour de 40. Il semblerait que ce soit l'idéal pour nos vins. Avec Oakscan, nous travaillons plus efficacement, le choix des bois est plus intelligent. » 🍷

➔ Seguin-Moreau s'appuie sur l'analyse moléculaire

Lancés au début des années 2000, les travaux de Seguin-Moreau avaient pour objectif de sélectionner les bois suivant leur potentiel œnologique. Les grumes sont carottées puis analysées. « On regarde les tanins bien sûr mais aussi différents composés aromatiques comme le furfural, la whisky-lactone ou la vanilline, commente Nicolas Mähler-Besse, directeur général de la tonnellerie. On s'intéresse à la structure mais aussi à l'impact aromatique du bois qui est très important pour les œnologues. » La première barrique, destinée aux rouges de garde, a vu le jour en 2011. Quatre ans plus tard, la gamme s'est élargie avec l'arrivée de nouvelles barriques, dont deux en chêne américain et deux destinées aux vins blancs.

« Une vraie différence par rapport aux autres fûts »

Aujourd'hui, Icône représente 15 % du parc. L'objectif, à terme, est de convertir l'intégralité de la production. « Si tout le parc bascule, cela nous permettra de revenir sur des prix plus bas », assure le directeur. En attendant, il faut compter en moyenne 100 euros de plus pour une pièce Icône par rapport à un fût sélectionné sur grain. Xavier Frouin, maître de chai à la cave de Tain l'Hermitage, teste ces barriques depuis 2010. « Nous utilisons des Icônes sur nos cuvées parcelles hermitage. Ce sont des syrahs qui ont une structure tannique imposante, l'objectif de l'élevage est d'adoucir les vins en apportant rondeur et sucrosité. De ce point de vue là, nous avons de bons résultats et nous avons constaté une vraie différence par rapport aux



DES ANALYSES MOLÉCULAIRES permettent d'affiner la sélection des bois pour garantir l'homogénéité et reproductibilité des fûts à leurs utilisateurs.

➔ Vicard sélectionne sur la teneur en ellagitanins

Depuis trois ans, le tonnelier cognaçais propose une nouvelle gamme de barriques Vicard Génération 7.

La spectrométrie proche Infrarouge permet de classer les bois suivant la quantité de tanins. Les bas potentiels contiennent moins de 4 000 microgrammes de tanins par gramme de bois, les potentiels moyens entre 4 000 et 6 000 µg/g, enfin les potentiels hauts en renferment 6 000 à 8 000 µg/g. Cette méthode de sélection est couplée à un système de chauffe par radiation thermique. Cela permet de travailler à température constante en évitant les variations liées à l'opérateur ou aux conditions extérieures. Sur les 40 000 fûts produits annuellement, l'entreprise fabrique aujourd'hui 15 000 barriques Vicard Génération 7.

En termes de prix, il faut compter entre 640 et 680 euros par pièce, soit environ 3 % de plus qu'une barrique standard. Un écart qui devrait peu à peu s'estomper d'après le directeur commercial Georges Milcan : « plus on avance et plus on tend à gommer cette différence

tarifaire, notamment par l'industrialisation des mesures infrarouges qui devrait nous permettre de diminuer les surcoûts ».

« La démarche est révolutionnaire »

Cédric Blanc, directeur technique du château Lagrézette, à Cahors, revient sur les essais réalisés en 2014. « Nous avons testé les barriques sur malbec et viognier. Nous avons travaillé en chauffe moyenne, sur des potentiels bas et hauts. Ce sont les potentiels tanniques hauts qui ont donné les meilleurs résultats, le bois était peu marqué et parfaitement intégré. À l'inverse, les potentiels bas faisaient ressortir des notes de bois frais. La démarche est révolutionnaire, elle nous permet d'aller plus loin dans la définition du produit et d'adapter le choix des fûts au millésime. En 2015, nous avons eu des raisins concentrés, capables de supporter des potentiels tanniques importants. Sur une année moins belle, nous pourrions tester des potentiels plus bas, d'où l'intérêt de continuer les essais sur plusieurs millésimes. »

pp uie sur le potentiel

autres fûts. Les barriques Icône apportent de la complexité aux assemblages et permettent d'avoir des crus plus ouverts sur leur jeunesse. En revanche, les notes grillées et vanillées peuvent parfois être dominantes, je suis donc très vigilant par rapport aux durées d'élevage. Ce sont des barriques qui restent chères mais l'investissement en vaut vraiment la peine sur nos cuvées prestigieuses. »

Notre expertise au service du fruit.



michaelpaetzold.com



DEOS & LA NANO-OXYGENATION*

Deos, la clé pour maîtriser l'oxygène et révéler les arômes des vins élevés en cuve et en barrique.



TRAITEMENT DES ETHYL-PHENOLS*

Avant d'être odorants, les éthyl-phénols sont des masqueurs d'arômes. Diminuer leur concentration redonne de l'expression aromatique à votre vin.

AUSSI

Elimination des *Brettanomyces sp.* avec la Thermoflash* (<1UFC/100ml).

PAETZOLD
Prestataire

PRESTATIONS
DENOTECHNIQUES

*Des solutions disponibles aussi en équipements.

« Des utilisateurs unanimes »

ESK PROTECT®