

# Impact de l'origine du bois sur la qualité des vins de Bourgogne

*Les règles d'utilisation des fûts neufs pour l'élevage des vins ne sont pas systématiques*

*ni figées. Pour trouver le bon mariage bois/vin, des essais doivent être entrepris à*

*l'échelon d'une appellation. Présentation de quelques résultats obtenus en Bourgogne.*

**L'élevage des vins** de garde de Bourgogne en fûts de chêne est une tradition toujours respectée. Cependant depuis plusieurs années, le fût n'est plus utilisé par les professionnels du vin comme un simple contenant et l'élevage qui était pratiqué de façon empirique est maintenant de plus en plus raisonné. En effet, si les merrains de chêne apportent des notes sensorielles agréables désignées sous le vocable général de boisé, sa présence trop marquée aura tendance à standardiser les différents vins par le masquage des subtilités intrinsèques. Depuis 1978, des essais mis en place par les partenaires d'un Groupe d'étude permettent d'étudier l'influence de la qualité du bois de chêne sur la qualité de quelques vins blancs et rouges issus du chardonnay et du pinot noir.

## **Influence de l'espèce botanique du chêne**

L'espèce botanique du chêne a une influence directe sur les caractéristiques du boisé et sur la qualité organoleptique du vin. La comparaison des chênes rouvres et des chênes pédonculés de la forêt de Cîteaux par exemple (Meursault et Mercurey 1993) montre la préférence pour les vins élevés en fûts de chênes rouvres : boisé à caractère noix de coco, café, réglisse. Le boisé «pédonculé» manque de finesse, de notes de vanille et présente des notes de sciure et de planche accompagnées d'une sécheresse en fin de bouche. Ces remarques ont également été faites avec les vins d'autres expérimentations. Les dosages effectués sur les bois (Feuillat F. 1996) montrent que les chênes rouvres sont plus riches en lactones que les chênes pédonculés.

## **Influence de l'origine géographique des chênes**

Les chênes d'origines géographiques différentes donnent des résultats organoleptiques différents.

Les analyses des bois de l'expérimentation 1993 (Feuillat F. 1996) ont montré les variations des quantités d'ellagitanins et de whisky lactone ; il en est de même pour l'eugénol. Le caractère boisé transmis au vin en terme de vitesse, d'intensité et de qualité est donc différent en fonction des forêts. Mais la variabilité interindividuelle entre les arbres d'un même peuplement est marquante et «l'effet arbre» gomme un peu l'importance de l'origine géographique. Dans la pratique, l'utilisateur devra tenir compte de ces remarques.

## **Influence de la texture des bois à merrains**

Au cours des premiers mois d'élevage le grain du bois a une influence très importante qui surmonte souvent l'identité géographique du chêne. Ensuite, les origines géographiques s'affirment de plus en plus et au terme de l'élevage, elles se trouvent souvent bien différenciées. A ce stade, on note qu'au sein d'une même forêt les textures différentes marquent individuellement le vin, mais seulement au deuxième niveau. Le caractère boisé apparaît de façon différente au cours de l'élevage en fonction de la largeur des cernes annuels du bois. Les bois dits «à grains fins» cèdent plus rapidement le caractère boisé que les bois dits «à gros grains». Le vin élevé dans des fûts de merrains à grain fin est souvent préféré au bout de quelques mois d'élevage (3 à 6 mois). Ensuite, pour la plupart des origines géographiques, nous constatons l'inverse, le même vin élevé dans des fûts fabriqués avec des merrains à gros grains de même origine géographique est préféré. Cette inversion de préférence est souvent due à une moins bonne perception du vin qui était préféré auparavant, à cause de l'apparition d'un excès de boisé. En effet, ce boisé devenu trop intense prend des qualificatifs de planche ou sciure et il s'accompagne d'une

certaine amertume. Au contraire, les vins élevés dans des bois à gros grains développent le boisé en intensité et quelquefois en terme de qualité avec le temps. Mais il serait trop simple que les chênes des différentes origines géographiques se comportent de la même façon : les résultats organoleptiques montrent que l'effet de la largeur des cerne annuels semble être lié à l'origine géographique, car les réactions ne vont pas toujours dans le même sens.

L'influence du même bois est différente en fonction de la couleur du vin. L'association boisé et vin est également différente. Pour les expérimentations suivies, les bois à grains fins sont généralement préférés aux bois à gros grains pour le Meursault blanc. Pour les vins rouges, la notion de grain a peut-être moins d'importance si l'élevage est suffisamment long. Certaines origines géographiques seront utilisées pour les vins rouges et non pour les vins blancs.

### **Influence de la durée de l'élevage et de l'appellation**

La durée de contact du bois et du vin demande un suivi qualitatif continu. Souvent, un boisé de bonne intensité et de bonne qualité en début d'élevage évolue vers un boisé trop intense et parfois désagréable (planche, sciure) en fin d'élevage. Au contraire, les vins ayant un boisé discret et de bonne qualité ou de qualité mal reconnue en début d'élevage, acquièrent un boisé suffisant et de qualité affirmée. Ceci veut dire qu'en fonction de la couleur du vin et de la nature du fût (origine, espèce botanique, texture, brûlage...) la durée d'élevage doit être raisonnée et estimée par des dégustations.

L'origine géographique du chêne joue un rôle important sur les caractéristiques organoleptiques acquises par les vins durant leur élevage en fûts. Les nombreuses dégustations de vins d'essais menés avec les millésimes 1996 et 1997 montrent que tous les bois étudiés donnent aux vins des caractères qui leur sont propres, quelle que soit l'appellation. Mais il apparaît également clairement que deux appellations différentes élevées dans des fûts fabriqués avec des merrains de même origine géographique ne présentent pas les mêmes caractéristiques organoleptiques. La définition et la structure de l'appellation dominant.

De ces divers essais, il nous apparaît que les vins élevés dans des fûts de l'Allier présentent des

arômes de vanille, de pain grillé, de bois brûlé (pouvant être interprété par le café et le moka), de beurre et de miel (surtout pour les vins blancs). Le bois de Tronçais donne, pour toutes les appellations testées, un boisé de qualité mais intense avec parfois des notes d'amertume et d'amandes amères. Les bois des Bertranges apportent des arômes rappelant l'œillet, le cuir léger, le bois frais et le beurre (surtout en blanc). Les fûts des Vosges boisent fortement les vins et donnent un excès de boisé lorsque la durée d'élevage est trop longue.

### **Influence de l'homme et des techniques**

L'intérêt qualitatif d'utiliser des fûts neufs construits en respectant certaines contraintes a été montré par les analyses physico-chimiques et par les dégustations des vins. Le débitage des merrains doit se faire par fendage, le séchage des merrains doit être naturel et suffisamment long, le cintrage des douelles doit être, de préférence, fait au feu avec humidification. Pour l'essai conduit avec un Beaune rouge 1994, l'intensité de la chauffe modifie les perceptions aromatiques, celles-ci évoluent des arômes intrinsèques au vin (gibier et épices) vers des caractères ralliant ceux du boisé (miel, noisette, bois) puis vers des nuances de brûlé (torréfaction, amande, réglisse).

Le séchage naturel des merrains est très souvent de dix huit mois à deux ans. Un séchage naturel de trois années a été appliqué pour la fabrication de quelques fûts mis en comparaison avec un vin Mercurey 1994 : le boisé présente des notes d'épices fortes, réglisse, cuir et fumé ; une sécheresse finale est notée en bouche pour plusieurs lots. Ces mêmes constatations ont été faites avec deux appellations du millésime 1997 élevées en fûts neufs fabriqués avec du chêne de Tronçais ; et avec l'appellation Clos de Vougeot 1996 élevé en fût fabriqué avec des merrains de la forêt des Bertranges. Les résultats des dégustations successives confirment que les excès des caractères d'épice et d'amande amère, ainsi que la présence d'une sécheresse finale en bouche proviennent des merrains séchés à l'air pendant trois années.

*Les différentes études menées sur l'élevage en fûts ont été soutenues financièrement par l'État, la Région, le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne, les professionnels et la tonnellerie.*