

L'élevage en bois des vins de la Vallée du Rhône :

Parole à l'expérience

Que l'on soit producteur d'un Saint-Émilion Grand Cru dans le Libournais, d'un Meursault

Genévrières dans la Côte de Beaune ou d'un A.O.C. de la Vallée du Rhône, le bois

a toujours été présent dans les chais en tant qu'acteur actif ou passif de l'élevage des vins.

Lorsqu'on fait une recherche sur l'élevage en barriques des vins de la Vallée du Rhône, il n'est le plus souvent fait état de bois que pour des contenants de gros volumes : foudres de quelques centaines de litres à plusieurs dizaines d'hectolitres. Les quelques références qui sont faites aux barriques bourguignonnes de 228 litres sont notifiées dans les crus septentrionaux pour l'élevage de la syrah, et plus au sud où le grenache exprime localement une belle maturité pour certaines A.O.C. réputées. Les traditions et usages locaux éprouvés par les vigneron mettent en évidence que le bois peut être un atout au cours de l'élevage des vins. Pourtant, son utilisation systématique et non maîtrisée peut entraîner une uniformisation et même une dépréciation organoleptique.

Aujourd'hui, les praticiens disposent de la connaissance des mécanismes de l'élevage en bois, cependant il semble que l'application de recettes pré-établies ne donnent pas les résultats escomptés. Fort de ce constat et compte tenu du manque de références dans notre région, l'expérience de quelques praticiens est riche d'enseignements.

La barrique : le contenant préféré des praticiens

Le choix du volume des fûts est une question essentielle pour l'approche de cette technique. Cependant, les vigneron qui pratiquent l'élevage en bois occultent les contenants de gros volume pour une très large majorité. Christian Vœux du Château Mont Redon à Châteauneuf-du-Pape nous précise : «Il est plus facile de fabriquer des barriques avec une bonne régularité que des contenants plus grands, sans parler de l'homogénéité de la chauffe qui est également mieux maî-

trisée». Cette tendance actuelle est assez présente dans les chais, mais quelques praticiens nuancent ces propos et se tournent vers d'autres alternatives (fûts de 400 et 600 litres). «Le bois ne doit pas être dominant, il doit s'harmoniser avec le vin. Pour cela, nous utilisons des barriques traditionnelles pour les vins les plus riches, mais également des fûts de 400 litres qui "boisent" plus légèrement pour les vins moins concentrés» nous confie Jean-Étienne Guibert de la Cave de Tain l'Hermitage. Dans le même contexte, Thierry Boudinaud de la Société Gabriel Meffre à Gigondas explique : «Pour l'élevage de notre gamme "Laurus", nous avons choisi de réhabiliter un volume de contenant local (demi-queue de Vaucluse : 275 litres) en collaboration avec un tonnelier. A la dégustation, cette barrique apporte des notes d'élevage plus nuancées, plus fondues, qui marquent moins nos vins».

Prévoir et choisir le vin à élever

L'élaboration d'un vin est une suite d'opérations mises en œuvre pour révéler les potentialités de la vendange ; à partir de ce fait, le vinificateur élabore un vin en prévision d'un itinéraire technique. Thierry Boudinaud nous confirme : «Les vins de



Le choix du volume des fûts est une question essentielle.

notre gamme “Laurus” sont préalablement vinifiés dans le but d’être élevés en barrique. Cependant, le respect de la diversité et de l’authenticité des A.O.C. reste la priorité de notre démarche». Dans le cas des vins blancs, si le choix technologique d’effectuer un élevage en bois est envisagé, il est précédé par la fermentation alcoolique voir même malolactique dans les mêmes barriques. Dans ce cas, l’élevage sur lies fines avec batonnage périodique confère au vin plus de volume en bouche, une complexité aromatique, et le boisé apparaît plus fondu et plus fin. Les vins rouges destinés à cette pratique sont issus le plus fréquemment d’assemblages où le grenache est majoritaire (compte tenu des différents décrets d’A.O.C. dans la zone méridionale de la Vallée du Rhône). Cependant, une tendance développe l’élevage en barriques des cépages plus tanniques que la syrah et le mourvèdre. De nombreux techniciens confirment que les potentialités de structure tannique et la moindre sensibilité à l’oxygène confèrent de bonnes aptitudes à l’élevage en barrique de ces vins. Dans ce cas les assemblages sont effectués lors de la préparation des vins pour la mise en bouteilles.

La durée de l’élevage : patience, patience...

L’élevage d’un vin est une opération qui doit être initiée préalablement par le vinificateur, mais également gérée en prévision de la commercialisation du produit fini. Ceci afin d’éviter que le vin subisse un élevage tronqué ou qui s’éternise fort préjudiciable pour la qualité de la bouteille commercialisée. Christian Vœux insiste sur le fait «qu’aucune décision ne peut être prise avant une durée minimale de 10 à 12 mois d’élevage. Même si la date de la commercialisation est importante, elle doit être suffisamment reculée pour permettre un bon élevage». L’optimisation de la durée de conservation en barrique est une donnée qui n’est pas toujours facile à appréhender car seule la dégustation peut renseigner le technicien fort de son expérience de la technique d’élevage et de la connaissance du vin. Jean-Étienne Guibert nous confirme : «La gestion de l’élevage doit être basée sur la dégustation car durant les premiers mois, les vins sont marqués par la barrique et ensuite le vin “digère” le bois avec une vitesse qui peut être très variable. La dégustation régulière est le seul moyen de suivre cette évolution pour atteindre l’harmonie

recherchée». Thierry Boudinaud va même plus loin et explique que : «Pour nos produits “haut de gamme”, nous avons décidé en collaboration avec notre service commercial que seul les arguments techniques et qualitatifs décident de la durée de l’élevage et donc de la mise en marché».

La maîtrise thermique des chais : un plus qualitatif

Les conditions d’élevage notamment en ce qui concerne les locaux, restent un élément essentiel dans un vignoble méridional où les variations thermiques peuvent être importantes entre les saisons. Les vins subissent mal les variations de températures qui se caractérisent par des phénomènes d’oxydation prématurée, même dans un contexte d’élevage en cuve. Cette réalité est d’autant plus forte que le vin est élevé dans un contenant de petit volume et avec un matériau poreux aux échanges gazeux. «Nos chais d’élevage ne sont pas climatisés mais nous disposons de caves souterraines suffisamment humides où la température ne varie que très faiblement et lentement entre 14 et 18 °C» précise Christian Vœux. Toutes les caves ne disposent pas d’installations régulées naturellement et sont obligées d’avoir recours à la climatisation pour maîtriser les températures d’élevage. Cependant, la climatisation a souvent besoin d’être associée avec un humidificateur, ce que nous expose Jean-Étienne Guibert : «Nous disposons de locaux spécifiques à l’élevage en barriques qui sont thermorégulés à 15 °C toute l’année, néanmoins la climatisation provoque un assèchement des locaux que nous avons dû équiper d’un humidificateur. Le chai est maintenu à environ 80 % d’humidité, ce qui permet de limiter grandement les consumes».

L’élevage des vins en barriques est une étape importante dans l’itinéraire technologique, car l’empreinte du bois peut inhiber ce qui caractérise la diversité de nos vins. La réussite de cet élevage commence par l’élaboration de vins aptes à s’harmoniser avec le bois, mais doit prendre en considération certaines données techniques propres à la futaille. Cependant, les adéquations bois/vin sont propres à chaque produit et les références apportées par l’expérience de cette technique restent très précieuses pour le praticien.