

Une pratique enfin autorisée

Depuis le premier août, un nouveau décret paru au journal officiel de l'Union Européenne autorise l'utilisation de bois en phase fermentaire. Il modifie le précédent règlement d'octobre 2006 qui avait autorisé le bois pour l'œnologie uniquement sur vin, pour l'élevage. Avec ce nouvel outil dans la mallette des pratiques œnologiques, les vinificateurs vont pouvoir répondre plus facilement à un objectif de production fixé.

A l'occasion du dernier Sitevi, Jean-Luc Berger, directeur scientifique et technique « vin et marché » de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV) a animé l'un des Ateliers sur les nouvelles pratiques œnologiques décidées dans le cadre de l'Union Européenne, revenant sur les principaux changements. Parmi ceux-ci, une décision était particulièrement attendue pour les morceaux de bois. La réglementation a étendu son usage à la fermentation des raisins frais et des moûts. Jusqu'ici l'application était réservée à l'élevage des vins. J-L Berger a rappelé que seules les espèces de bois de chêne *Quercus* sont autorisées. Leur dimension doit être supérieure à 2mm et leur utilisation doit être consignée dans un registre.

La chauffe peut être légère, moyenne ou forte, mais ils ne doivent en aucun cas avoir subi de combustion. Il ne doit pas y avoir de résidus charbonneux, friables au toucher. Il y a d'ailleurs une étude en cours, à la demande de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA), sur la migration éventuelle de certains composés comme les hydrocarbures aromatiques polycycliques (HAP – dioxines) pouvant être présents dans le bois et susceptibles de migrer.

13 années de perdues

Afin de savoir tout ce que ces morceaux de bois peuvent apporter à l'œnologie moderne, nous sommes allés à la rencontre de celui qui est en quelque sorte à l'origine de cette nouvelle pratique œnologique, Jean-Luc Liberto. Il est en effet l'initiateur du bois pour l'œnologie en France, sous l'égide de l'Union des Œnologues de France qui avait demandé en 1993 l'expérimentation de ce que l'on nommait alors « les copeaux », un terme abandonné depuis, car très réducteur et peu valorisant. A l'époque il présidait la région Languedoc-Roussillon des Œnologues de France et on ignorait tout de cet usage, alors que l'Australie notamment l'utilisait déjà. Les premiers protocoles ont été mis au point en Languedoc Roussillon,

région qui en avait peut être le plus besoin et où l'on pouvait en attendre le plus avec l'émergence, à l'époque, des premiers vins de cépage et de la catégorie nouvelle des vins de pays. Il a fallu tâtonner pour mettre au point le procédé, le grammage, la durée... Du coup, J-L. Liberto a connu des fournisseurs et, étant donné l'intérêt de cette nouvelle pratique œnologique, s'est décidé à en vendre, puis à en produire.

Au départ, les essais européens étaient prévus sur 4 ans et 50 000 hl par an au total. Ils ont duré en fait 11 ans et sur 500 000 hl par an. Personne ne voulait prendre la décision de les accepter en Europe, mais, afin de ne pas brider les metteurs en marché, les services des Fraudes ont été tolérants, dans la mesure où ce n'était pas dangereux et que c'était suivi par les œnologues.

Au début le bois pour l'œnologie était clairement là pour remplacer la barrique et cela a, en fait, créé plus de problèmes que ce n'aurait dû. On comparait cette nouvelle technique par rapport à l'élevage sous bois. On a mis ensuite 10 à 15 ans à s'essayer aux autres usages possibles, notamment avec le bois frais. Il n'y a guère qu'un metteur en marché qui avait déjà compris que l'objectif n'était pas de remplacer la barrique, mais d'élaborer de nouveaux types de vin. Etant donné que l'on s'est focalisé sur l'alternative au fût, les tonneliers sont devenus frileux, même si c'est eux qui les vendaient, sous une autre marque.

A l'époque les œnologues sont allés leur expliquer qu'ils voulaient en faire un produit œnologique, contrôlé, avec une traçabilité et un savoir faire pouvant donner lieu à un nouveau métier. Au début donc on travaillait sur les copeaux, essayant de trouver la technique qui allait permettre de simuler un élevage sous bois. Puis, on a essayé les staves, les mini staves, les nuggets, les dominos, les chips... et on a pu décliner de nouvelles pratiques, afin de pouvoir offrir aux producteurs les solutions dont ils ont besoin pour réaliser ce qu'ils veulent faire de leurs raisins.



Un produit œnologique comme les autres

Aujourd'hui on n'est plus au stade où l'on discute si le morceau de bois est dangereux ou non, s'il va remplacer la barrique ou non. On en est à dire que ce bois pour l'œnologie est efficace pour certaines choses et sur certains types de vin, en fonction de certains marchés. Après des années d'étude, on sait exactement où l'on peut aller et ce qu'il faut faire pour y parvenir. Le tout est consigné sur des fiches techniques, avec un large champ d'application J-L Liberto fait aussi partie du Syndicat des producteurs de bois pour l'œnologie (SPBO), créé en 1997. Ce syndicat représente environ 70% des producteurs de bois pour l'œnologie opérant sur le territoire français. Depuis sa reconnaissance par l'Union Européenne parmi les pratiques œnologiques, l'utilisation de bois est devenue un produit œnologique à part entière. Il est à la disposition des vinificateurs pour apporter une solution dans la définition de nouveaux vins. Une fois qu'ils ont pris leur décision sur le type de produit à élaborer, l'œnologue va leur proposer des solutions pour orienter la vinification et l'élevage vers la catégorie de produit que le marketing leur a suggéré d'élaborer pour répondre à la demande des consommateurs. Si jusqu'ici les gens croyaient que le bois pour l'œnologie n'était là que pour remplacer le boisage à la barrique, on sait aujourd'hui qu'il peut apporter d'autres avantages. Il apporte de la rondeur, de la sucrosité, par exemple, mais permet surtout de préparer les vins à



un élevage ultérieur et de les améliorer, tant du point de vue de leur intensité colorante et de sa stabilité que des impressions gustatives en bouche, avec plus de volume, de meilleurs équilibres et une meilleure persistance aromatique.

Dans l'utilisation de bois pour l'œnologie, plusieurs axes sont désormais possibles. On a commencé à travailler pour les cépages.



Aujourd'hui, c'est devenu commun de dire qu'un Chardonnay, un Merlot ou un Cabernet peuvent être améliorés en introduisant la juste dose de bois pour l'œnologie, au bon moment, et pour une durée réfléchie en fonction du type de vin à élaborer. Il y a une application possible en vinification avec du bois frais qui n'apporte pas de sensations boisées, mais, en fonction du marché visé, une certaine sucrosité, une certaine rondeur. Il y a des cépages d'ailleurs comme le Sauvignon qui n'ont rien à gagner du bois pour l'œnologie. Par contre

Viognier, Chardonnay, Merlot, Muscat et un peu moins Syrah se bonifient. Là le bois pour l'œnologie permet de coller à une image en fonction de ce que souhaite le marketing. Il y a aussi des cas où le bois pour l'œnologie permet de masquer des problèmes de Brettanomyces, ce que l'on découvre aujourd'hui, et plus classiquement, l'amertume, l'astringence, la verdeur. En travaillant du bois frais, on va pouvoir masquer le côté végétal qui n'est pas souhaité. Il y a des cas aussi où l'on demande un type de produit répétable quel que soit le millésime et il y a des process mis au point pour parvenir chaque année au même de type de profil. La demande va aussi bien vers un Chardonnay légèrement boisé qu'un Merlot fruité. Le bois pour l'œnologie est un outil et un produit œnologique. Aujourd'hui on distingue trois étapes dans

l'utilisation de bois pour l'œnologie. Sur le raisin on peut ajouter du bois frais, entre 1 et 3 g/L, de bois français, américain ou même en mélange, dès l'arrivée du raisin à la cave. C'est davantage destiné aux vins rouges qu'aux blancs. Ce bois frais est là pour structurer le moût, pour effacer le côté végétal, pour stabiliser la couleur, voire l'améliorer avec un aspect violine qui apparaît, avec un effet aussi sur l'oxydo réduction, par l'apport d'ellagitanins qui protègent le vin contre l'oxydation. Il y a encore un gommage de l'amertume et un apport de sucrosité, grâce aux Whiskies lactones, plus ou moins présentes selon les origines des bois. Attention, les ellagitanins, contrairement à ce que l'on pourrait penser, n'apportent pas de sécheresse. Avec le bois frais, il n'y a pas forcément d'apport de dureté et il semble même que ce soit la structure que l'on modifie le moins. Là encore, il faut remarquer que le bois frais est un terme qui n'est pas tout à fait exact. Il ne s'agit pas de bois brut, mais de bois qui ont été sélectionnés, puis maturés sur parc chez les merrandiers et qui subissent un traitement thermique plus ou moins important selon les fournisseurs, pour le stabiliser et apporter de la sucrosité aux vins. Il n'y a pas de normalisation, un peu comme chez les tonneliers d'ailleurs où chacun garde et préserve même son tour de main. Il faut d'ailleurs remarquer que comme il s'agit d'un nouveau métier et que c'est un créneau qui s'est considérablement ouvert, il y a des gens qui se sont mis à livrer du bois vert, avec des effets complètement opposés comme plus de verdeur, d'astringence, d'amertume. Il y a pas mal de producteurs qui en ont fait les frais, du côté de la Gironde, cette année, où sous prétexte que ce n'était pas cher, on a mis n'importe quoi dans les cuves... Les principales matrices sur lesquelles on peut jouer sont l'origine du bois, la température de chauffe et le vin sur lequel on va l'appliquer. Ce qui est sûr, avec ce que l'on nomme donc le bois frais mais qui en est pas vraiment, c'est qu'aujourd'hui quel que soit le type de raisin, en rouge, on a toujours une préférence sur l'échantillon qui en a

reçu que sur le témoin. Avec ce type de bois pour l'œnologie, on a une amélioration du produit de base systématique. On peut ensuite ajouter, sur la fin de fermentation, du bois pour l'œnologie de type chips pour complexifier le profil aromatique avec une note complémentaire du style caramel, chocolat, vanille. C'est un type de vin moderne qui a ses adeptes mais pour lequel il ne faut pas en abuser.

Il y a une troisième situation pour ajouter du bois pour l'œnologie, qui n'a rien à voir avec les deux premières, c'est la période d'élevage qui ne peut être comparée avec un passage en barrique. On peut aujourd'hui, dans la mesure où le client a deux, trois, voire cinq ou six mois de délai, faire un élevage avec du bois pour l'œnologie de plus ou moins grande taille, en fonction du vin à travailler et du profil souhaité. On a ici un apport de bois qui va se fondre et s'affiner avec des arômes de réglisse, des épices et des notes empyreumatiques. On va lui apporter une structure, une finesse, des arômes. C'est toute l'étendue de ce nouveau métier, ouvert grâce au bois pour l'œnologie et réfléchi comme un outil qu'il faut faire découvrir aux producteurs qui aujourd'hui sont plutôt axé sur l'aspect faible coût par rapport à la barrique. Il faut bien dire qu'effectivement, c'est moins cher mais que cela n'a rien à voir. Ce n'est d'ailleurs pas le même marché et au prix où les partisans de la barrique vendent leurs vins, ils peuvent encore acheter des fûts et attendre le temps suffisant pour les élever. En effet la barrique est souvent positionnée sur des vins hauts de gamme (au dessus de 10 Euros), donc souvent des vins AOC, où sont valorisées les notions de terroir. Ces professionnels cependant ont bien compris tout l'intérêt du bois pour l'œnologie, puisque sur un peu plus de 270 cahiers des charges, plus du tiers des organismes de gestion (ODG) se sont accordés la possibilité de les utiliser.

Jacques Bertin

Sucren

Moûts Concentrés Rectifiés

- Enrichissement • Edulcoration
 - Elaboration des liqueurs
- pour vins effervescents

Distillerie de Bagnols • Rte de Béziers • 34710 LESPIGNAN
• Tél. 04 67 28 11 53 • contact@sucren.com

GRUPE
Udm
Union des Distilleries
de la Méditerranée

Vitimed

Les Nouvelles Ressources du Raisin

- Colorants naturels • Anthocyanes
- Polyphénols de raisin • Tanins œnologiques

BP 47 • 07150 VALLON PONT D'ARC
• Tél. 04 75 88 02 18 • contact@france-distilleries.com

Créer de nouveaux produits en réponse à une demande



Le bois pour l'œnologie est un nouvel outil permettant d'élaborer un type de produit nouveau, souhaité par les hommes du marketing, en fonction d'une cible choisie, demandée par le marché. Illustration avec la recherche d'une nouvelle gamme, construite à partir de bois pour l'œnologie pour un client de la société Oenochène.

Oenochène est une société de bois pour l'œnologie, fondée par Jean-Luc Liberto, avec d'autres partenaires, et qui en est le président. Son site de production est implanté à Marmande, dans le Lot et Garonne, mais le siège de la société, dirigée par Jérôme Baudin, est à Poussan, dans l'Hérault. Leur gamme est construite à partir de chêne exclusivement Quercus, seule essence permise en Europe, alors que d'autres pays peuvent en utiliser d'autres. Cela peut être du chêne français ou américain. Pour son approvisionnement, la société fait appel à différents merrandiers qui sélectionnent les bois en forêt et qui les coupent. Dans le cahier des charges la première demande est de travailler avec des lots homogènes, pour avoir la même qualité de matière première sur des achats qui représentent plusieurs centaines de tonnes de bois. Il y a aussi d'autres exigences, sur des temps de séchage, sur des durées de maturation des bois, sur des lessivages sur parc,

sur des origines précises Centre, Allier, Limousin. Il ne faut pas de cœur, ni d'aubier. Sur ces achats, pour les staves, ils sont souvent en concurrence avec les tonneliers qui visent, eux aussi, la bonne qualité de bois. Par contre, au moment du débitage en merrains, il y a toute une partie de la grume qui n'est pas utilisable en tonnellerie, mais qui peut être reconvertie en morceaux de bois plus petits comme les chips.

Un choix de modalités pour un profil « cible »

Étant donnée son expertise, la société est amenée à intervenir pour ses clients, comme actuellement chez un des principaux metteurs en marché du Maroc. On leur a demandé de travailler sur leurs bases de vin, élaboré à partir de Carignan, pour leur proposer quatre nouveaux profils de vin, à commercialiser dans une segmentation précise du

marché. Il y a d'abord une base entrée de gamme, construite sur un process plus industriel qui doit afficher suffisamment de fruit et de la sucrosité. Il y a ensuite une base un peu plus milieu de gamme où ils souhaitent un profil légèrement boisé, à la fois soyeux mais un peu plus tannique que le premier. La troisième gamme souhaitée est proche du Premium, c'est-à-dire un vin assez

haut de gamme, avec un boisé très qualitatif et noble. Enfin ils souhaitent une bouteille de qualité super premium, très haut de gamme, avec un boisé rappelant la barrique, un produit puissant, boisé, concentré, avec des tannins présents mais bien intégrés et qui tiennent dans le temps. Pour illustrer leur demande, ils ont également fourni des bouteilles références sur ces quatre profils, pour certains des produits déjà dans leur gamme et qu'ils souhaitent améliorer, et d'autres qui sont des produits « cibles », élaborés par la concurrence et dont ils veulent s'approcher. Oenochène intervient là dans une optique de conseil pour à la fois créer de nouveaux produits, mais aussi pour améliorer des produits déjà existants dans leur gamme. Ici l'utilité du bois de chêne n'est pas simplement de boiser les vins ou d'apporter de la sucrosité, mais, à partir de l'expérience des techniciens, de pouvoir répondre à un objectif marketing et commercial, fixé par le client.

Le travail qui s'étale sur une année commence par la dégustation : celle des références demandées et celle des vins de base, fournis par le client. A partir de leur vécu, les techniciens proposent alors des modalités de travail où ils définissent le choix dans leur gamme des différentes tailles de morceaux de bois. Par exemple plutôt des chips pour le vin générique, afin de ménager la marge commerciale du client, puis des mini-staves ou des micro-staves, pour les vins plus qualitatifs. En fonction de la référence recherchée, ils vont choisir à la fois la dose, la chauffe (« frais », moyenne ou forte) et la durée de mise en contact. Pour chaque vin de base et pour chaque qualité, plusieurs modalités bien différentes vont être expérimentées, en modulant la dose et les assemblages de bois (provenance ou chauffe). Après huit à douze





qui en vinification permet d'obtenir des profils de vins plus fondus et intégrés. L'an dernier, Oenochène a mis au point un mélange de bois pour l'œnologie adapté à leurs raisins. Ajouté en fermentation, il a donné satisfaction pour gommer un peu l'amertume et la verdeur du Carignan et pour renforcer le côté fruité et la sucrosité en bouche. Car, il faut au départ avoir des vins de base fruités et ronds, avant de travailler en élevage. C'est d'ailleurs le grand bénéfice de l'usage du bois pour l'œnologie. L'objectif final est bien d'améliorer toute la chaîne d'élaboration, pour coller au plus près de leur demande.

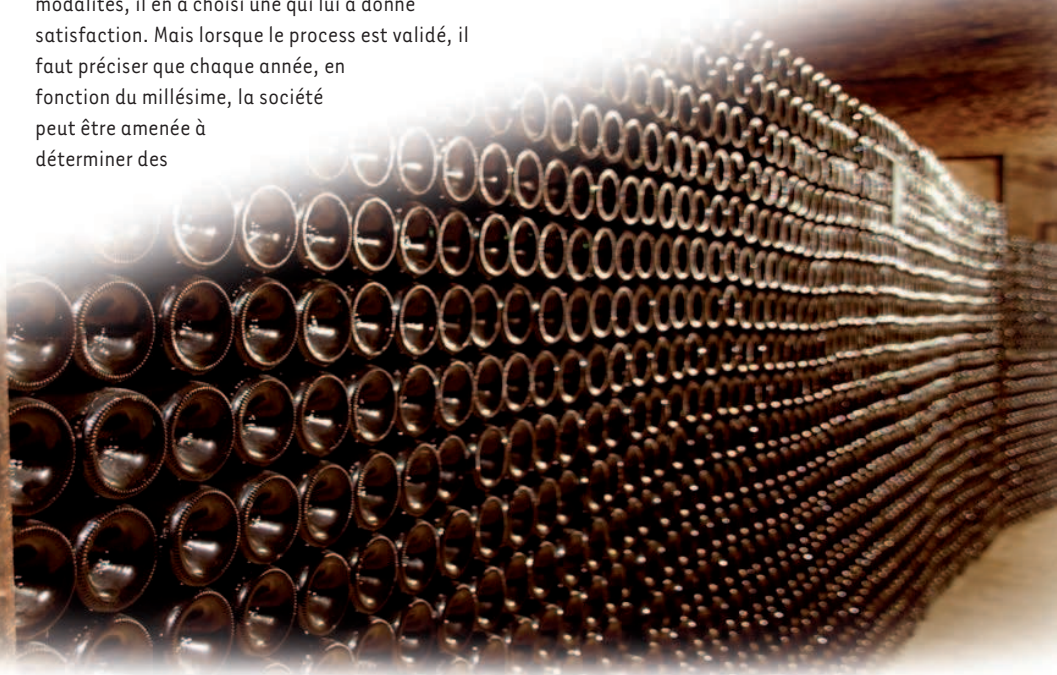
Ce genre de partenariat s'exerce aussi chez de grands opérateurs du marché français ou étranger, mais aussi pour des caves. Ce travail de conseil est de plus en plus fréquent. Par exemple Oenochène a été sollicité, l'an dernier, par un opérateur français qui perdait des parts de marché aux USA et qui lui a demandé de travailler à partir du produit d'un de ses concurrents, afin de mettre au point une technique visant à s'en approcher. Sur plusieurs modalités, il en a choisi une qui lui a donné satisfaction. Mais lorsque le process est validé, il faut préciser que chaque année, en fonction du millésime, la société peut être amenée à déterminer des

variantes pour rester sur le profil demandé. Une marque ne doit pas trop varier, surtout quand elle marche ! On peut faire varier la dose ou le temps de contact, en fonction des raisins, de leur maturité à la récolte, de la richesse en sucre, des tannins présents et des autres caractéristiques des moûts comme le pH ou l'acidité. Le bois de chêne pour l'œnologie est un véritable outil aujourd'hui pour pouvoir aller plus facilement vers un profil de vin souhaité par le marketing, afin de répondre à un créneau commercial. Il s'agit bien de créer de la valeur, sans avoir à modifier son encépagement ou ses rendements. D'ailleurs, la demande est forte également pour les vins sans indication géographique où l'on trouve surtout des vins de marque pour qui il faut, chaque année, reproduire le même profil de vin malgré le changement de millésime. Là il s'agit parfois d'apporter de la sucrosité et du fruit, ou alors un certain type de boisé, en fonction des cépages et bien sûr en fonction de leur profil référence.
J.B.

semaines de macération dans des outres à vin de 3 l, la société se déplacera chez son client marocain pour déguster les références et ses propositions (5 ou 6 par profil demandé). Certaines solutions proposées pourront les surprendre, mais Il faudra tenir compte aussi de l'évolution des vins après la durée d'élevage. Le client pourra encore choisir un assemblage de deux modalités. C'est tout l'art de l'analyse sensorielle qui entre ici en jeu. Suivront alors les choix de l'orientation et des types de process à mettre en œuvre.

Coller à une demande

Etant donné que le travail est réalisé sur les bases fournies, il s'agit de montrer ce qui est réalisable en élevage, mais l'objectif est d'aller plus vers l'amont, choix des raisins, de la technique de vinification, et des outils œnologiques à utiliser en vinification : levure, enzyme, tannins et évidemment bois





Pressoir pneumatique sous azote

Velvet 80 Neutral2

DIEMME

Créateur de solutions œnologiques innovantes

DIEMME S.p.A.
Via Bedazzo, 19 - 48022 Lugo (Ra) - Italia
Phone +39 0545 20611 - Fax +39 0545 30358
www.diemme-spa.com - winediv@diemme-spa.com
Company Certified UNI EN ISO 9001:2000

VOTRE CONTACT EN FRANCE

Philippe Du Lac
Téléphone : +33 (0) 494 588 593 / Fax : +33 (0) 494 570 623
e-mail: pdulac@diemme-spa.com

