

Copeaux → Méditerranée œnologie et Martin Vialatte œnologie ont testé un certain nombre de modalités d'utilisation de copeaux.

“Une pratique œnologique comme une autre”

A lors que l'utilisation de copeaux en vinification sera bientôt autorisée, les laboratoires Méditerranée œnologie (Poussan) et Martin Vialatte œnologie (Epernay) se préparent à fournir à leurs clients conseils et savoir faire en la matière.

Il y a quelques années que les deux laboratoires se sont penchés sur la question. Jean-Luc Liberto, directeur commercial de Méditerranée œnologie, a d'ailleurs été à l'origine du programme expérimental mené en France depuis dix ans, alors qu'il présidait l'Union régionale des œnologues (programme mené sous l'égide, notamment du syndicat des producteurs de Vins de Pays d'Oc).

Dans ce cadre expérimental, Méditerranée œnologie a exploré, avec la société australienne Suber Lefort, la technique de l'utilisation des copeaux.

Fin décembre 2005, Méditerranée œnologie et Martin Vialatte œnologie ont invité nombre d'œnologues de la région à déguster une série de vins réalisés avec copeaux, en vinification ou en élevage, selon un certain nombre de modalités

d'hui, parmi ceux qui peuvent offrir une gamme sûre et reproductible de copeaux”. Cela à travers Enochène, société établie près de Marmande et spécialisée dans la fabrication de copeaux, dont Méditerranée œnologie est le distributeur exclusif en France.

Il met l'accent sur le savoir faire que nécessite la mise en œuvre des copeaux et sur l'esprit qualité :

“Aujourd'hui, beaucoup de gens veulent du caractère boisé ; ce qui n'est pas forcément la propriété du copeau ; on peut, selon comment on travaille, apporter de la finesse aromatique ou bien apporter de la planche. Le copeau n'est pas un produit miracle ; il requiert, comme

la barrique, un savoir faire”.

Jean-Luc Liberto énumère ce que sont pour lui les grands principes de l'utilisation des copeaux. Tout d'abord avoir un vin apte : *“Tous les vins ne supportent pas l'addition de copeaux ; la dégustation du vin de départ est primordiale”.*

Il y a ensuite le type de copeau : les éclats de chêne (“chips”), les dominos (“nuggets”) et les planchettes (“ministaves”).

Jean-Luc Liberto :
“L'utilisation des copeaux peut permettre aux vignerons d'être dans le marché mondial”.



légers, fruités et aromatiques ; que voudront-ils demain ?”

“Quand on veut un élevage d'une très grande finesse, la barrique, avec un bois de qualité, sera toujours nécessaire”, poursuit J.-L. Liberto. Les copeaux ont par contre toute leur place pour des raisons de coût (cette technique revient de 15 à 20 fois moins cher) et de facilité de mise en œuvre. A condition “de ne pas tomber dans l'aromatisation, qui amènerait à avoir un produit artificiel. C'est une tentation inquiétante, à l'époque de l'industrialisation. Veillons à conserver en savoir faire œnologique.”

Ph.C.

Un test des diverses modalités.

Une pratique bientôt autorisée.

Eviter la dérive industrielle.

La réglementation

L'utilisation des éclats de bois de chêne en œnologie, sur moût ou sur vin, a été admise dans son principe par l'OIV en octobre 2001. L'Union européenne l'a validée fin décembre 2005. Le règlement précisant les conditions d'utilisation et d'étiquetage est en attente. Pour l'instant donc, on reste dans le cadre de l'expérimentation : les essais (suivis par la DGCCRF) ne peuvent porter que sur des vins de pays, à hauteur de 5 % maximum des volumes vendus en vins de pays l'année précédente, dans la limite de 5 000 hl par opérateur.



Le copeau dans tous ses états : éclats de chêne (“chips”), dominos (“nuggets”), planchettes (“ministaves”).

qui recouvrent les diverses possibilités en la matière. L'élaboration des vins, rouges et blancs, avait eu lieu aux vendanges 2005, dans différentes caves du Languedoc-Roussillon.

Ce test a permis “de faire un inventaire le plus exhaustif possible de toutes les modalités copeaux possibles et d'en voir le résultat”, explique Jean-Luc Liberto. Ces résultats montrent globalement, dans le cadre de l'essai, que le vin avec copeaux a, dans tous les cas, été préféré au vin témoin. Cet ensemble de référence, poursuit-il, “nous permettra de mieux conseiller nos clients selon l'objectif produit recherché”.

Un savoir faire nécessaire

Méditerranée œnologie, dit son directeur commercial, “est aujourd-

La dose préconisée est de 2 à 6 g par litre de vin.

Le temps de contact : *“De 4 à 10 semaines, selon ce que l'on veut obtenir, pour les éclats ; de 8 à 16 semaines pour les dominos et les barrettes... Tout cela n'est pas automatique : il y a de la place pour le technicien et pour la dégustation. Il faut du temps pour que le boisage s'affine”.*

Méditerranée œnologie propose trois types de chauffe : non-chauffe (bois frais), “Velours” et “XOV”. Les temps de chauffe font partie du secret de fabrication, sachant que “des températures élevées restituent davantage les caractéristiques du bois” : *“Avec “Velours”, on a plus de complexité aromatique, de grillé, de notes de torréfaction ; avec “XOV”, on est davantage sur la sucrosité, la vanille, le caramel, c'est-*

Contient du **FOSETAL** Stimulation des Défenses Naturelles

EXCORIOSE

Maîtrisez l'excoriose de la vigne en 1 seul traitement avec **Epylog® Flash**

Epylog® Flash
Contient 40 % de folpel, 40 % de fosétyl-Al. AMM n°9600512. Classement toxicologique : Xn Nocif. © Marque déposée Bayer.
Lire attentivement l'étiquette avant toute utilisation et respecter strictement les usages, doses, conditions et précautions d'emploi.

- À la concentration de **0,3 kg/hl** à 500 l d'eau en jet projeté, ou à la dose de **1,5 kg/ha** en pneumatique ou à jet porté.
- Au début du stade 06 (stade D) dès 30 % des bourgeons arrivés à ce stade.

Stade D

Bayer Service infos
N° Vert 0 800 25 35 45

Bayer CropScience
Chaque jour, utile à votre avenir

PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : RESPECTER LES CONDITIONS D'EMPLOI