

# En couverture



**GUILLAUME DE JARNAC**, président du Syndicat des producteurs de bois pour l'œnologie.



**CHANTAL BOMPAS**, secrétaire générale du Syndicat des producteurs de bois pour l'œnologie.



**NICOLAS GORNES**, responsable qualité vins tranquilles à la Cave du Sieur d'Arques.



**BRUNO KESSLER**, directeur et créateur de la société Enovia, président de l'Afed.



**MATTHIEU DUBERNET**, œnologue-conseil, membre de l'association Vino Latino.



**JEAN-LUC LIBERTO**, responsable de la cellule communication au sein du Syndicat des producteurs de bois pour l'œnologie.

Photos Gérard Deloison

Si l'offre en matière de bois pour l'œnologie se révèle très fournie et parfois compliquée à décrypter pour l'utilisateur, il existe cependant des clés d'entrée pour s'y retrouver. Nombre de conseils ont été livrés par les participants de la table ronde organisée par Réussir Vigne qui avait pour fil conducteur que le bois pour l'œnologie ne peut plus être réduit à la seule fonction de boisage du vin.

# COMMENT CHOISIR LE BOIS POUR L'ŒNOLOGIE

“ Il est préférable de parler aujourd'hui de bois pour l'œnologie plutôt que de parler de copeaux. C'est un terme en effet plus large et plus représentatif de notre profession. Parce que le copeau a une histoire un peu chargée qui n'est pas forcément toujours très positive et je crois qu'on peut positiver sur un concept nouveau qui est celui du bois pour l'œnologie ”, indique en préambule Guillaume de Jarnac, président du Syndicat des producteurs de bois pour l'œnologie (SPBO). Un avis partagé par Bruno Kessler, créateur de la société Œnovia : “ Il est important de bien faire comprendre aux utilisateurs que c'est une matière première noble, issue d'une vraie

industrie avec un vrai savoir-faire depuis la forêt jusqu'à la distribution. C'est quelque chose qui est souvent assez obscur pour les utilisateurs qui s'imaginent que ces produits proviennent de sciure de bois. La réalité est tout autre, les bois pour l'œnologie sont des produits sophistiqués. ” Et Jean-Luc Liberto, responsable de la cellule communication au sein du SPBO, d'ajouter : “ Parler de produit sophistiqué me semble plus gratifiant que parler de déchet de barrique. C'est ce qui a pourtant été dit pendant 15 ans. Mais, aujourd'hui, nos produits sont considérés comme des produits œnologiques à part entière, ce qui leur redonne leurs lettres de noblesse. Et quand on parle de produit œnologique, c'est indissociable de la notion d'essai qui permet d'avancer,

de mieux connaître le produit et d'arriver à une certaine maîtrise. ” C'est aussi une notion qui permet de ne plus limiter le bois pour l'œnologie à la seule fonction de boisage des vins. “ En parlant de produits œnologiques, on est sur un concept plus large que l'aromatisation. Alors pour en revenir à la question de choix, peut-être faut-il rappeler avant tout quel est l'effet du bois œnologique dans le vin. Car si on ne connaît pas les effets de façon basique et générale de ces produits on n'est pas capable de les choisir. On peut dire qu'il y en a trois en étant très schématique. Le premier est un enrichissement du vin en composés volatiles donnés par le bois c'est-à-dire une forme d'aromatisation du vin par des molécules présentes dans le bois ➔



P. Cronenberg

**LA PALETTE DE CHOIX DES BOIS CHAUFFÉS**  
destinés à l'élevage des vins est beaucoup plus importante que celle destinée à la vinification et permet de complexifier les arômes du vin.

➔ et qui vont s'équilibrer dans les vins. Le deuxième effet est un enrichissement du vin en tanins du bois qui sont des ellagitanins. Ces tanins vont très rapidement agir avec les composés naturellement présents dans le vin et c'est intéressant de voir cette synergie entre les molécules du vin et du bois. Le troisième effet, plus difficile à décrire sur le plan moléculaire, est l'effet sucrant d'un bois qui est certainement le plus recherché par l'utilisa-

teur. Les ellagitanins, des polysaccharides et toute une série de molécules du bois, qui vont être plus ou moins présentes selon le type de bois, vont donner au vin rondeur et sucrosité", indique Matthieu Dubernet, directeur du laboratoire d'œnologie Dubernet et membre de l'association Vino Latino. "On peut ajouter un quatrième effet qui est celui de la stabilisation de la couleur du vin, de ses arômes et même de sa conservation",

ajoute Bruno Kessler. Une autre clé d'entrée dans le choix des produits consiste à différencier l'utilisation de bois durant la fermentation de celle durant l'élevage du vin. "Ce sont deux objectifs différents et complémentaires à la fois. L'utilisation de bois en vinification est schématiquement plutôt liée à l'utilisation de bois frais qui n'aura pas forcément un effet boisant et dont l'usage est proche de celui d'un produit œnologique. En élevage, il s'agit forcément d'utiliser des bois chauffés, où là, la palette de choix est beaucoup plus importante qu'en vinification et où l'on va chercher à complexifier les arômes du vin. C'est aussi en élevage que l'on en revient au précepte essentiel de faire des essais avant de traiter toute une cuve. D'ailleurs je crois qu'il faut insister lourdement : il n'y a pas de recette toute faite. Chaque vin va se comporter différemment avec le bois. Même s'il y a des choses basiques sur l'utilisation en vinification et en élevage, le résultat va dépendre de la matière première, le raisin ou le vin, et les essais sont donc indispensables", précise Bruno Kessler. Et Nicolas Gornes, responsable qualité Vins tranquilles à la Cave de Sieur d'Arques, d'ajouter : "Avant de choisir le bois, il faut connaître son vin et savoir ce qu'on veut lui apporter en complémentarité de ce qu'il a déjà, et bien sûr dans la plupart des cas, c'est valorisant."

MAGALI-EVE KORALEWSKI

## “ Nous voulons tirer notre métier vers le haut

« Notre syndicat regroupe 70 % des producteurs de bois pour l'œnologie en France. Nous voulons structurer notre filière au mieux pour, d'une part, éviter certaines dérives et, d'autre part, pour clarifier l'offre de nos produits et aider à leur promotion. Par contre, c'est une jeune profession et certains adhérents n'ont peut-être pas forcément la même conception du métier, pas la même éthique par rapport à ce métier et il va certainement falloir balayer un peu devant la porte. C'est important pour nous de faire en sorte que les adhérents du syndicat respectent les normes qui sont édictées et qu'ils acceptent, à terme, une charte de qualité afin d'éviter certaines dérives. Notre volonté est de tirer le métier vers le haut. Il est important aussi de souligner que nos produits ne peuvent pas être bradés. On donne à nos produits des critères qualitatifs importants liés à la sélection de la matière première, à la maturation des bois, à la chauffe des bois, à la traçabilité. Tout cela à un coût. Et c'est pour cette raison que des copeaux à deux euros, ce n'est pas crédible. Ça existe mais ça n'a pas de crédibilité.

● Guillaume de Jarnac, président du Syndicat des producteurs de bois pour l'œnologie



# UN NOUVEL OUTIL EN VINIFICATION

**PRATIQUE** ➔ L'utilisation du bois pour l'œnologie est depuis le mois d'août autorisée en vinification. Une pratique qui offre la possibilité d'améliorer le potentiel de la vendange.

**Matthieu Dubernet :** L'utilisation du bois pour l'œnologie dès la vinification peut améliorer le potentiel du raisin. Mais elle ne remplace pas le travail en amont. On améliore l'exploitation du potentiel du raisin mais il faut quand même que les raisins soient corrects au départ. C'est un outil supplémentaire à la disposition du vinificateur. L'utilisation de bois n'est pas obligatoire mais elle donne des résultats intéressants et il serait dommage de ne pas les exploiter dans certains cheminements techniques. Mais ce n'est pas le seul passage pour faire des bons vins bien entendu.

**Bruno Kessler :** Néanmoins le bois améliore les raisins de qualité médiocre qui donneront des vins un peu meilleurs que s'ils n'avaient pas reçu de bois. En vinification, le bois frais apporte de la sucrosité, de la rondeur et de la netteté au vin. Il faut cependant être vigilant sur la dose d'utilisation qui ne doit pas dépasser 3 g/l. Des doses parfois trop importantes peuvent donner des goûts de champignon, dus à une concentration importante de molécules présentes dans le bois appelées whiskylactone, qui masquent le caractère variétal.

**Chantal Bompas :** On est aujourd'hui sur une utilisation raisonnée comparée aux débuts. Aux doses de 1 à 3 g/l, le vin reçoit le bénéfice du bois sans avoir un boisage marqué.

**Guillaume de Jarnac :** La tendance actuelle sur le marché mondial n'est plus à la recherche d'un effet boisé aromatisant. Aujourd'hui on veut du gras, de la rondeur, du volume...

**Bruno Kessler :** Et de la netteté.

**Guillaume de Jarnac :** Les marchés s'orientent plutôt vers un boisé fondu et discret.

**Bruno Kessler :** Autre chose sur les rouges, le bois permet de stabiliser la couleur et de la renforcer par co-pigmentation. Cela permet de répondre à une demande très présente sur les marchés émergents, en Chine par exemple, de vins colorés. Quant au moment d'utilisation, l'ajout

de bois se fait en phase liquide pour les vinifications en rouge en phase liquide. Pour les macérations traditionnelles longues, le bois est ajouté à l'encuvage.

**Jean-Luc Liberto :** Le bois frais présente aussi l'intérêt de masquer le côté végétal de certains moûts ou vins.

**Bruno Kessler :** Lorsque l'on décèle au milieu de la fermentation des notes de haricots verts ou de petits pois, on peut aussi réagir avec des doses faibles de 0,5 à 1 g/l de bois plus toasté qui vont gommer ces notes et ainsi rééquilibrer le produit final. Si on attend la fin de malo pour réagir, cela devient plus compliqué. Au Chili par exemple, ils utilisent du bois toasté d'entrée de jeu pour gommer les molécules responsables des goûts végétaux que sont les pyrazynes.

**Matthieu Dubernet :** En parlant de masquage, il faut bien distinguer le bois frais issu de matière première séchée et le bois vert qui a des effets très différents par l'apport de tanins très réactifs qui s'avèrent totalement indésirables. Et tout le travail essentiel de maturation des bois et de séchage des bois, dont parlait Guillaume de Jarnac,

prend une importance considérable.

**Guillaume de Jarnac :** Ce sont des produits dont nous ne voulons pas sur le marché et pour lesquels nous souhaitons que le ménage soit fait.

**Nicolas Gornes :** Un autre intérêt de l'utilisation de bois frais en vinification est de préparer le vin à l'élevage.

**Bruno Kessler :** Voire à la préparation à la barrique. C'est d'ailleurs très complémentaire. Le produit se construit couche par couche par des ajouts raisonnés tout au long de l'élaboration du vin.

**Guillaume de Jarnac :** Il n'y a pas d'antinomie entre ces deux produits que sont le bois pour l'œnologie et la barrique. C'est intéressant d'ailleurs de constater l'intérêt qu'y portent certaines régions françaises comme le Bordelais où on peut concevoir l'utilisation consécutive de l'un et de l'autre.

**Matthieu Dubernet :** Et je crois, par ailleurs, que l'utilisation du bois pour l'œnologie s'inscrit aujourd'hui dans des approches pragmatiques, constructives et matures. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR  
MAGALI-EVE KORALEWSKI

## “ On utilise le bois pratiquement sur l'ensemble de nos vins

« En vinification, on cherche à rajouter la partie boisée le plus tôt possible, un peu pour mimer les fermentations qui se passent en barrique et favoriser les interactions entre le vin et le bois. À ce stade, la granulométrie du bois pour l'œnologie est assez faible pour que la surface de contact entre le bois et le moût soit la plus grande possible car la fermentation est une étape relativement courte et il faut que les échanges soient rapides. L'effet recherché en vinification est l'apport de sucrosité et aussi le côté exhausteur de fruit. On l'utilise le bois en vinification pratiquement sur l'ensemble de nos vins, dès encuvage pour rouge ou juste après débouillage pour les blancs. Cela permet aussi de préparer nos vins à l'élevage. La structure augmente, le fruité augmente, le vin sera donc plus apte à recevoir une partie boisée d'élevage que si le vin n'avait rien reçu. »

● **Nicolas Gornes**, responsable qualité vins tranquilles à la Cave de Sieur d'Arques



## LE BOIS COMME MOYEN DE DIFFÉRENCIATION

**MARKETING** ➔ La large gamme de produits boisés disponibles utilisés en élevage permet une différenciation des vins et accroît leur adaptation à différents marchés.

“L’utilisation de bois accompagne une évolution des consommateurs, dans le contexte mondial, vers des vins différents, des vins plaisir, des vins qui sont plus accessibles. Je dirais que ces vins sont un peu moins culturels que ceux que l’on connaissait. Ils répondent à des attentes d’un public nouveau, nomade, jeune, qui n’a pas besoin de références telles que les avaient nos prédécesseurs”, estime Guillaume de Jarnac. Et ce sont plutôt les vins de milieu de gamme qui pourraient trouver dans l’utilisation de ces produits un moyen de différenciation. “Je ne pense pas qu’un producteur qui valorise son vin avec 12 à 18 mois d’élevage en barrique se tourne vers le bois pour l’œnologie pour être plus compétitif. Le bois pour l’œnologie ne se situe pas sur ce genre de marché mais va plutôt trouver un intérêt pour les vins de moyenne gamme”, indique Jean-Luc Liberto. “Et ce sont des vins qui représentent tout de même 80 % du marché, note Bruno Kessler. Sur le marché mondial du vin, 43 % des produits sont des vins de marque. Les marques qui affichent la croissance la plus forte sont celles qui sont les plus boisées. Le goût vanillé plaît au consommateur même s’il dit souvent ne pas aimer le bois. On peut citer l’exemple



LES MARQUES qui affichent la croissance la plus forte sont celles qui sont les plus boisées.

australien de la marque Yellow Tail qui connaît un grand succès aux États-Unis. Il faut tabler sur 7 à 8 g/l de bois d’élevage sans compter le bois frais en fermentation. Donc au total le vin a été traité avec près de 10 g/l de bois, soit presque l’équivalent de ce qu’apporterait un élevage en barrique et c’est un succès considérable. Sur le marché national, on constate également une demande croissante pour des vins boisés.” À chacun ensuite de trouver l’équilibre voulu et le style recherché.

### Un assemblage maison

“Nos produits vont apporter certaines solutions avec un impact différent d’un vin à l’autre. A chacun ensuite de définir ses objectifs”, indique Jean-Luc Liberto. “Selon le temps d’élevage, court ou long, selon le segment de marché, cœur de gamme ou premium, on va choisir une chauffe et une dimension de bois plus ou moins importantes. Par exemple, pour un vin destiné à être assemblé, on pourra exagérer l’apport de structure et de composés volatiles avec des morceaux de bois très toastés”, explique Nicolas Gornes. “Il faut retenir

qu’il y a une palette beaucoup plus importante en bois d’élevage qu’en vinification. Déjà on peut grossièrement dire que le bois américain va apporter plus de sucrosité et le bois français plus de structure. Ensuite pour faire son choix au milieu d’une gamme très vaste de produits, le procédé est similaire au choix d’une barrique. On sélectionne des fournisseurs différents, on ajoute les copeaux à doses croissantes dans des bouteilles de vin stable sur lequel on veut tester les bois, on attend trois semaines, on déguste et on détermine ce qui correspond le plus au style de vin recherché. L’énorme avantage est que les essais sont beaucoup moins coûteux, plus rapides à mettre en œuvre et le choix est extrêmement vaste. C’est là qu’on en revient à l’aspect marketing de différenciation où l’on peut créer un goût maison”, ajoute Bruno Kessler. Sur cette application en élevage, les doses varient de 1 à 7 g/l de bois selon l’intensité boisée recherchée. Et en terme de prix, l’utilisation de bois reste compétitive. “En utilisant du bois en vinification et en élevage, la fourchette d’investissement total varie de 1 à 12 euros/hl. En vinification, on se situe avec les ” granulars “ de 1 à 3 euros/hl. En élevage, le coût peut s’élever jusqu’à 10 euros/hl voire plus”, signale Chantal Bompas. “Cela reste toutefois 10 à 20 fois moins cher par rapport à un élevage traditionnel en barrique”, souligne Jean-Luc Liberto. ● M.-E. KORALEWSKI

## “ Le bois apporte une réponse marketing directe

« Le bois pour l’œnologie est un outil qui va permettre, je pense, une valorisation. Pendant des années, le monde de la bière était dans la standardisation, toutes avaient le même goût ce qui, à un moment, a conduit à une perte de valorisation. Dans le vin on a eu tendance, faute de moyen, à aller dans cette standardisation. Et c’est frappant quand on déguste les merlots et les cabernets du marché européen, pas ceux du Nouveau Monde, comme les vins finissent par se ressembler. Tout est homogène et cela devient compliqué de valoriser quoi que ce soit. Le but quand on a une signature, un nom, une marque, c’est d’être le moins copiable possible. Si je suis différent, mon client aura du mal à trouver la même chose ailleurs et sera plus susceptible d’être fidèle. Le bois apporte une réponse marketing directe car le fait d’assembler presque à l’infini des types de bois, des styles différents permet d’avoir sa recette maison. »

● Bruno Kessler, directeur et créateur de la société Cnovia.







**NATIVO**

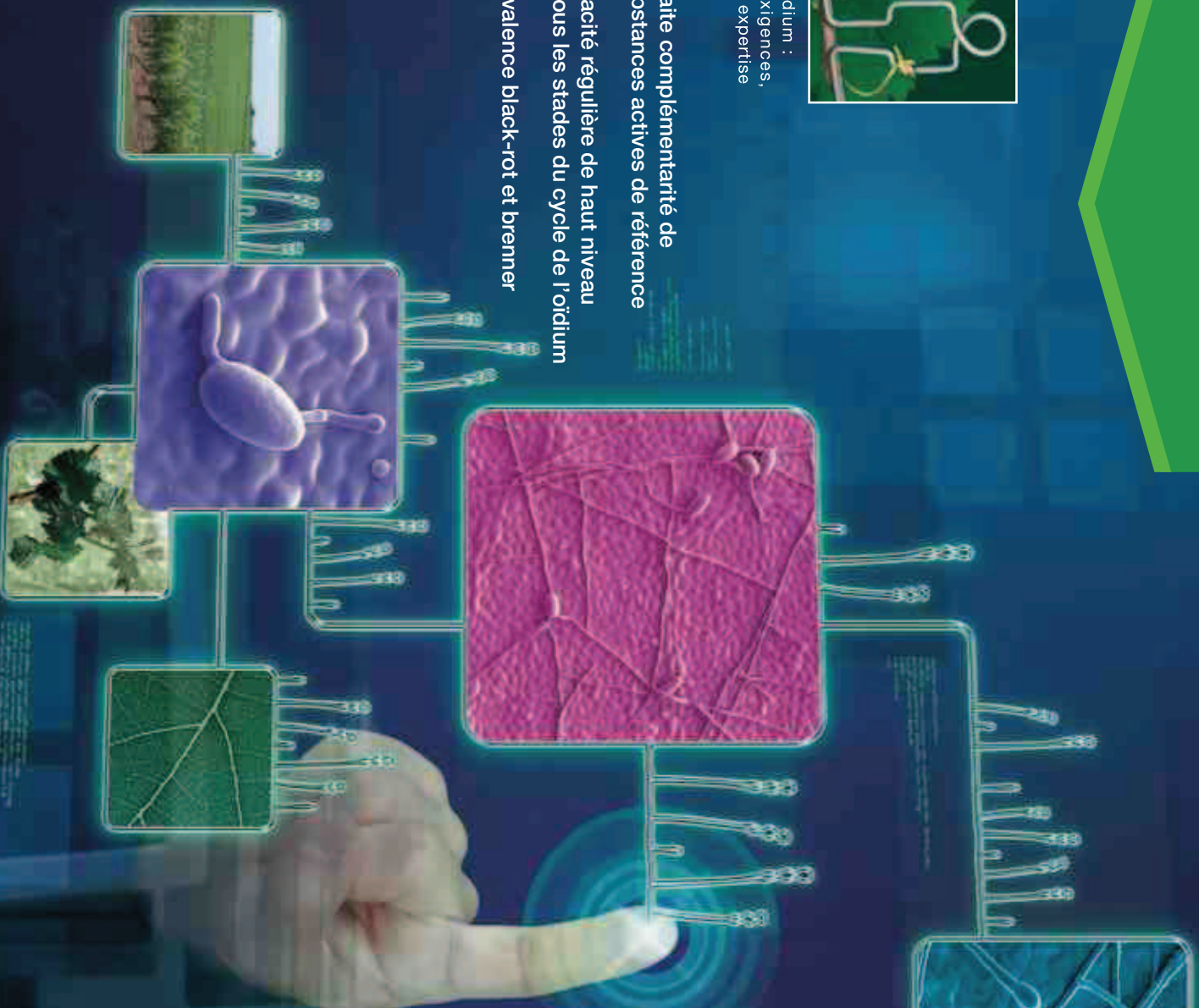
NOUVELLE SOLUTION ANTI-OÏDIUM

**Contrôlez l'oïdium  
sous toutes ses formes  
et pour longtemps**



oïdium :  
vos exigences,  
notre expertise

- Parfaite complémentarité de 2 substances actives de référence
- Efficacité régulière de haut niveau sur tous les stades du cycle de l'oïdium
- Polyvalence black-rot et brenner



Baye**r** CropScience

NATIVO® • 50% tébuconazole - 25% trifloxystrobine • AMM n°2090063 • Détenteur d'homologation : Bayer CropScience France • Classement toxicologique : Xn - nocif • Classement environnement : N - Dangereux pour l'environnement • © Marque déposée Bayer. Dangereux - Respecter strictement les précautions d'emploi. Pour les usages autorisés, modes d'emploi, doses, restrictions et contre-indications : lire attentivement l'étiquette et la notice d'emploi avant toute utilisation. Bayer Service infos au n° Vert 0 800 25 35 45. Photo : D. Rousselot 

**PRODUITS POUR LES PROFESSIONNELS : RESPECTER LES CONDITIONS D'EMPLOI**

## L'OFFRE EN BOIS POUR L'ŒNOLOGIE DEMANDE À ÊTRE CLARIFIÉE

**CHOIX** ➔ L'utilisateur dispose de deux indications pour établir un choix parmi une vaste gamme de bois pour l'œnologie : l'origine du bois et le niveau de chauffe. D'autres critères pourraient contribuer à clarifier cette offre.

**Matthieu Dubernet :** En matière d'étiquetage des bois pour l'œnologie, la réglementation demande deux critères obligatoires : le niveau de chauffe et l'origine des bois. L'origine est grossièrement classée en bois français et américain.

**Jean-Luc Liberto :** Nous fournissons également des fiches techniques. Le grammage, le temps de macération en vinification ou sur vin fini est aussi indiqué sur l'étiquette.

**Guillaume de Jarnac :** Et la philosophie de chaque marque est de proposer à l'utilisateur un accompagnement de l'amont à l'aval. Les marques se développent et l'offre se structure. Il y aura, je pense, un effet de globalisation qui jouera de plus en plus. Il est vrai que la gamme de la plupart des maisons est assez large. J'ai compté jusqu'à 70 références pour certaines. L'objectif n'est pas forcément d'avoir des gammes trop longues. Cela complexifie la donne pour l'utilisateur qui ne sait plus comment faire son choix. Je crois cependant que chaque maison, grâce à ses techniques de chauffe qui lui sont

**" Je crois qu'il serait intéressant de choisir les bois pour l'œnologie avec des critères propres. "**

propres, peut proposer un profil aromatique spécifique et que les utilisateurs connaissent globalement l'avantage de telle ou telle maison.

Il y a quand même une meilleure lisibilité de l'offre produit et le SPBO veut qu'elle soit encore plus lisible par rapport à la maturation des bois, par rapport à la chauffe et aux apports aromatiques.

**Matthieu Dubernet :** L'œnologue conseil bien informé joue aussi un rôle de prescripteur dans le choix et l'approche sur les bois œnologiques. Pour ce qui est de la chauffe, on peut effectivement constater qu'il y a autant d'approches dans la chauffe qu'il y a de maisons.

Chacun de ces savoir-faire va entraîner une variabilité dans ces fameux composés volatiles du bois chauffé. En revanche, la whiskylactone, composé qui confère au vin des notes fortes de noix de coco, est indépendante de la chauffe. Ce caractère va être apprécié et recherché par certains tandis que d'autres vont s'en défier d'avantage car il rappelle le bois américain et correspond à une appréciation flatteuse mais peu élégante. Or, sur une référence, on ne sait pas sur l'étiquette si le produit est susceptible d'être riche en whiskylactone ou pas. Et ce n'est pas

la chauffe qui peut donner cette indication, ni d'ailleurs l'origine.

**Guillaume de Jarnac :** L'origine a tout de même un impact, le bois américain est connu pour être plus riche en whiskylactone.

**Matthieu Dubernet :** L'origine a une influence mais statistiquement, on ne fait pas de différence. On peut avoir des bois français très riches en whiskylactone aussi.

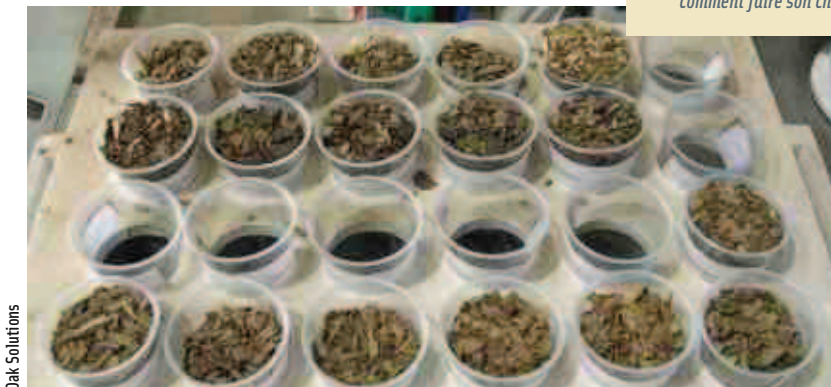
**Jean-Luc Liberto :** On ne parle pas sur nos produits de taux de whiskylactone mais on parle de pouvoir sucrant, de produit américain, de produit français et c'est là que l'offre se fait. Je dirai qu'il y a quand

même un duo qu'il ne faut pas séparer : l'origine du bois et le type de chauffe. Et on sait que dans l'origine française, on pourra avoir différents résultats en fonction des chauffes et différents résultats avec du bois américain. On joue d'ailleurs là-dessus avec nos gammes. On ne le fait pas à travers un taux de whiskylactone, cela ne se fait d'ailleurs pas non plus dans les barriques.

**Matthieu Dubernet :** Je crois justement qu'il serait intéressant de choisir les bois pour l'œnologie avec des critères propres et pas forcément par analogie ou par des méthodes empiriques qui sont celles que l'on a sur les barriques. Je pense qu'il y aurait un intérêt à définir les caractéristiques intrinsèques du bois œnologique : quels sont les composés de chauffe présents, la teneur en whiskylactone, l'extractibilité des tanins du bois, le pouvoir sucrant. Même si le vin a un effet matrice important et qu'il sera difficile d'aller vers un résultat œnologique, cela permettrait certainement d'éclairer un peu plus le choix.

**Guillaume de Jarnac :** De nombreuses démarches pour clarifier l'offre sont engagées et cela demande du temps. Mais cela semble être une piste intéressante. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR  
MAGALI-EVE KORALEWSKI



Oak Solutions

*" L'OBJECTIF n'est pas forcément d'avoir des gammes trop longues. Cela complexifie la donne pour l'utilisateur qui ne sait plus comment faire son choix ".*