

Quotidien

La Journée Vinicole

<http://www.journee-vinicole.com>

N° 22 042

LE QUOTIDIEN DES VINS ET SPIRITUEUX DEPUIS 1927

NOVEMBRE 2007

tonnellerie
SPÉCIAL
t



Essences de bois Une affaire de goût !

La tonnellerie ou l'art de valoriser le chêne

La tonnellerie française : des enjeux économiques importants

Influence de la qualité du bois sur la qualité du vin

Solutions et alternatives à la durée de vie limitée des barriques

Fûts et cuves en chêne français



Tonnellerie TARANSAUD

www.taransaud.com



Fûts en chêne français et d'Europe Centrale

Tonnellerie Jacques GARNIER

www.jacquesgarnier.fr



Fûts en chêne américain



Tonnellerie CANTON

www.cantoncooperage.com



Membres de **CHÊNE & Cie**

Présent au SITEVI 2007 - Hall 2 - Allée B - Stand 42

La Journée Vinicole

Quotidien

Directeur de la publication
et Rédacteur en chef : Benoît Causse
benoit.causse@journee-vinicole.com

RÉDACTION
Céline Bourgeois
redaction@journee-vinicole.com

SERVICES COMMERCIAUX
Directeur : Benoît Causse
Service commercial : Nathalie Savary
publicite@journee-vinicole.com

Rédaction, services administratifs,
commerciaux et techniques :
Parc industriel Cresse Saint Martin
34660 Courmonsec
Tél. : 00 33 (0)4 67 41 59 59
Fax : 00 33 (0)4 67 41 59 58
contact@journee-vinicole.com
http://www.journee-vinicole.com

ÉDITION
Fondée en 1927, La Journée Vinicole
est éditée par Vini-Média Sas,
au capital de 40 000 euros
RCS Montpellier 438 188 724
Siret : 438 188 724 00027
Code APE 221C
N° de TVA Intracommunautaire :
FR 68 438 188 724

Président-directeur général :
Benoît Causse
Commission paritaire n° 0707T87409
ISSN 0151-4393

Conception et mise en page :
Pascal Gloaguen
pascal.pao@journee-vinicole.com

Impression :
Imprimerie spéciale
de La Journée Vinicole
Dépôt légal à parution.
© 2007 Vini-Média Sas

SERVICE ABONNEMENT
La Journée Vinicole
Parc industriel Cresse Saint Martin
34660 Courmonsec
Tél. : 00 33 (0)4 67 41 59 59
Fax : 00 33 (0)4 67 41 59 58
abonnements@journee-vinicole.com

Abonnements :
La Journée Vinicole :
France et étranger : 178 euros TTC / an

DIFFUSION NATIONALE ET INTERNATIONALE

Toute reproduction, même partielle, des articles
publiés dans cette édition sans accord de la
société éditrice est interdite, conformément à la
loi du 11 mars 1957 sur la propriété littéraire et
artistique.

Photo de couverture :
Quintessence (Tonnellerie du Monde)

EDITO

Différentes études confirment la tendance marquée du réchauffement climatique, estimé par les experts entre +1,8 et +4°C à l'horizon 2100. Cette rapidité d'évolution pose de nouvelles questions quant à l'adaptation des espèces forestières françaises et notamment du chêne pédonculé et du chêne sessile. En effet, il subsiste encore beaucoup d'incertitudes quant au comportement de ces essences forestières particulièrement utilisées en tonnellerie. Le chêne pédonculé et le chêne sessile participent en effet à la qualité des vins de grands crus. Ils sont notamment réputés pour leur stabilité dans le temps mais également pour apporter aux vins divers arômes qui varient en fonction des terroirs. Comme pour les vignes, il existe ainsi des crus de chênes. Toutefois, les œnologues se montrent de plus en plus exigeants sur la provenance du bois des tonneaux et les forestiers français cherchent à définir une traçabilité pour le bois de chêne.

Céline Bourgeois



SOMMAIRE

- La tonnellerie ou l'art de valoriser le chêne p. 4 à 6
- La tonnellerie française :
un secteur aux enjeux économiques importants p. 8 à 10
- Influence de la qualité du bois sur la qualité du vin p. 12 à 15
- Solutions et alternatives à la durée de vie limitée des barriques p. 16 à 18

LE CHÊNE

La tonnellerie, ou l'art de valoriser le chêne

Quand on parle du chêne en France, on pense avant tout aux chênes pédonculés et sessiles. Ces espèces donnent les plus grands chênes et sont les seules à être exploitées pour le bois d'œuvre. Parmi d'autres emplois de qualité, bois de marine, ou d'ébénisterie par exemple, ces chênes produisent les bois de merrain, tellement précieux dans le vieillissement et l'épanouissement des vins et des alcools.



Le chêne est le bois de prédilection pour la tonnellerie. Grâce à ses rayons ligneux radiaux, il se fend en quartier (merrains). Ce qui permet de conserver la structure du bois et de donner aux douelles de tonneaux une grande solidité. Il faut 5 m³ de grumes pour produire un m³ de merrains avec lequel on fabrique 10 tonneaux. En Europe et en France en particulier, deux espèces botaniques de chêne sont utilisées pour la tonnellerie. Il s'agit du chêne sessile (nom botanique *Quercus* *petraea*) et du chêne pédonculé (*Quercus robur*) réputés pour avoir de bonnes propriétés mécaniques indispensables à la résistance des tonneaux ; une facilité de débit par fendage (résilience), de courbure et cintrage pour donner le « bouge » (milieu de la barrique, partie la plus renflée) ; une bonne isolation thermique ou encore une légère porosité favorable aux oxydations et phénomènes physico-chimiques intervenant dans l'élevage des vins. Selon Jean-Marc Pernigotto, directeur de la merranderie des Vosges de la



société Tonnellerie du Monde « outre ces principales qualités, ces deux espèces ont une structure anatomique qui garantit l'étanchéité ou encore une résistance à l'humidité des chais ».

L'approvisionnement en merrains

L'Office National des Forêts est le premier intervenant en France et en Europe pour la récolte de bois d'œuvre. Il commercialise à lui seul 50% du volume œuvre de chêne soit environ 1 500 000 m³. « Ces volumes ne sont pas tous issus des futaies. Il y a d'autres types d'élevage dits irréguliers qui ne produisent pas les mêmes types de bois. Or, les qualités requises pour avoir un chêne à merrain de bonne qualité supposent que ce chêne provienne de peuplements élevés en futaie » assure Claude Robert, directeur bois pour la région Centre-Ouest et chef de produit chêne à l'ONF.

L'approvisionnement et la transformation des merrains fait l'objet de plusieurs étapes consécutives explique Andreï



suite page 6

“Pour Dourthe n°1, le bouchon Diam® s’est imposé comme le meilleur choix.”

Il permet la suppression totale du goût du bouchon,
une très bonne préservation des arômes dans le temps,
et pour le consommateur le maintien du plaisir
de déboucher une bonne bouteille!”

Patrick Jestin, Directeur Général

Pour la première fois, un bouchon est capable d’offrir au vin tous les bienfaits du liège (élasticité, étanchéité au liquide, perméabilité au gaz et respect de l’environnement) sans risque de lui communiquer le “goût de bouchon”. Fruit de longues recherches menées par Oeneo Bouchage et le CEA, DIAM® profite d’un procédé exclusif qui permet de purifier le liège de ses molécules indésirables dont le 2,4,6-TCA.



Vins et Vignobles
DOURTHE
www.dourthe.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

oeneo
BOUCHAGE
AU SERVICE DE VOTRE VIN

Oeneo Bouchage - Espace Tech Ulrich - 66400 Céret - France
Tel. : +33 (0)4 68 87 20 20 Fax : +33 (0)4 68 87 35 36
diam@oeneo-bouchage.fr www.oeneo-bouchage.com

Toutes les solutions de bouchage technologiques à base de liège,
signées Oeneo Bouchage, sont brevetées.
Nos produits sont souvent imités mais jamais égaux, méfiez-vous des contrefaçons.

DIAM® sera présent sur le SITEVI 2007 à Montpellier les 27, 28 et 29 novembre 2007 - Hall 3 - Stand 3 A 10

LE CHÊNE

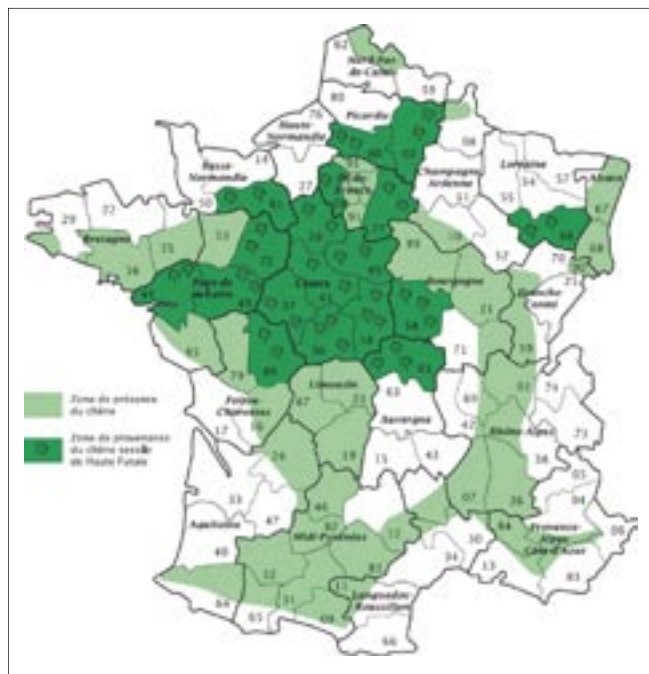
La tonnellerie, ou l'art de valoriser le chêne

suite de la page 4

Prida, docteur en œnologie et responsable recherche et développement chez Seguin-Moreau. « *Tout d'abord l'ONF décide de mettre en marché un certain volume de bois, en autorisant (vendant) la coupe d'un nombre limité de spécimens (arrivés à maturité) sur certaines parcelles forestières. Les exploitants forestiers achètent aux enchères le droit d'exploiter les parcelles en question. Seulement une partie du chêne qui provient des coupes peut être utilisée pour la fabrication de merrains (très haut standard de qualité), le reste étant destiné à d'autres industries de la transformation du bois.* ».

Les grandes zones françaises de chêne à merrain

La France est un pays européen particulièrement riche en ressources de chêne avec une surface forestière totale de 15,5 millions d'hectares (contre une carte des zones de provenance). La provenance dite « Limousin », comprend tous les chênes à gros grains issus de la France entière. « *Dans le Limousin, le chêne pédonculé est majoritaire mais on trouve également du chêne sessile. En forêt de Tronçais c'est exactement le phénomène inverse. Le grain du chêne du Limousin convient plus particulièrement aux alcools ou au Cognac* » précise Jean-Marcel Jaeglé, président de la Fédération Française de Tonnellerie. La provenance « Centre de la France » comprend quant à elle les chênes du Val-de-Loire, de la Sarthe, de l'Allier, de la Nièvre. Enfin la provenance « Vosges » comprend aussi bien les chênes de Bitche, Rambervilliers, Darney, Château-Salins, que d'une partie de la Haute-Saône. « *La région Bourgogne, Champagne-Ardennes est également très abondante en chêne et il ne faut pas oublier non plus l'Île-de-France avec des forêts comme Fontainebleau qui sont particulièrement recherchées dans la tonnellerie* » remarque Jean-Marcel Jaeglé.



L'adaptation du chêne au changement climatique

Tous ces terroirs sont extrêmement différents par la géologie des sols rencontrés mais également par leurs climats. « *Sur la chênaie de l'Ouest, nous sommes actuellement très inquiets sur l'avenir du chêne pédonculé. Avec les sécheresses à répétition, le chêne pédonculé est vraiment mal-en-point. Certains le disent même menacé. Sur les stations où il était moins bien adapté*

il est tout simplement en train de dépérir. Sur les zones où il était mieux adapté, il est en moins bonne santé qu'avant » déplore Claude Robert, directeur bois pour la région Centre-Ouest et chef de produit chêne à l'ONF. Il existe en effet déjà des zones où le chêne pédonculé a quasiment disparu comme les confins de la Sologne, la Brenne et certaines zones en Bretagne... « *Dans la forêt domaniale de Vierzon, sur les 2 000 hectares de chênes pédonculés, 200 sont anéantis et 1 000 autres en*



pileux état. Cette espèce, qui supporte mal la sécheresse et les variations hydriques, est également attaquée beaucoup plus tôt par l'oïdium qui finit par épuiser le chêne et le faire mourir ». L'hypothèse des forestiers est qu'à la faveur de la hausse des températures enregistrée ces dernières années, ce parasite, qui sévissait naguère durant la seconde quinzaine de mai, est devenu actif plus tôt dans la saison. Précisément lors du débourrement, c'est-à-dire de l'éclosion des bourgeons, qui se produit vers le 15 avril pour les chênes les plus précoces. « *Or, le premier mois de végétation est décisif. Pour la première poussée de feuilles, l'arbre puise dans ses réserves glucidiques de l'année précédente, qu'il reconstruit ensuite par photosynthèse, ce qui permet les feuillaisons ultérieures. Mais si ces premières feuilles sont détruites par l'oïdium, le cycle est stoppé* » remarque Claude Robert. Le chêne est une essence qui présente une très grande variabilité génétique, donc une capacité d'adaptation élevée. Mais, le changement de climat actuel est extrêmement rapide. Le chêne saura-t-il cette fois s'adapter ?

n n n

ET VOUS, QUEL EST VOTRE PROFIL ?

PROFIL 52

NOTES DE DEGUSTATION

BOUQUET INTENSE, CASSIS/MURE
DELICATEMENT VANILLE.

ATTAQUE SOUPLE ET MILIEU
DE BOUCHE GRAS.

TANNINS CHARNUS AVEC UNE
BELLE INTEGRATION DU BOIS.

FINALE ELEGANTE TORREFACTION,
CACAO, EPICES.



BRAD BOSWELL
4^{ème} génération de tonneliers



Chez World Cooperage, les arômes du bois sont une priorité, et une finalité. C'est pourquoi chacun de nos profils de chauffe révèle des arômes qui sont à la fois uniques et reproductibles. Cela signifie que vous obtiendrez précisément les caractéristiques recherchées, la 1^{ère} fois et à chaque fois. Choisissez un profil dans notre large panel d'options de chauffes ou bien demandez-nous de développer un profil personnalisé pour révéler vos propres arômes. Alors... Et vous, quel est votre profil ?



World Cooperage

www.worldcooperage.com
Une marque Tonnelerie du Monde
(33) 5 56 72 82 00

Venez nous voir au SITEVI
Hall 4 Stand B7.

LA TONNELLERIE FRANÇAISE

La tonnellerie française : un secteur aux

La tonnellerie française connaît une forte expansion liée à un engouement mondial du marché pour les vins de qualité. En témoigne l'explosion de la demande des marchés extérieurs. L'élevage en barrique est quant à lui devenu un véritable phénomène mondial mais reste toutefois onéreux.

Après l'effondrement des cours consécutif aux tempêtes de 1999, une stabilisation des prix des grumes de chêne est apparue. « Pendant deux à trois ans il y a eu une sorte d'équilibre des prix car l'ONF voulait sauver les arbres qui étaient encore majoritairement exploitables. L'ONF et toute la filière bois ont tenté et réussi à utiliser cette matière. Pendant ces trois années il y a donc eu une stabilité des cours car le volume disponible était très important. Aujourd'hui le prix a de nouveau augmenté car la



politique est au développement durable et à l'écologie. Il y a donc une pression très forte sur la matière bois » explique Jean-Marcel Jaeglé, président de la Fédération Française de Tonnellerie.

Le prix moyen du chêne a en effet progressé de plus de 10 % à l'automne 2005 à près de 78 €/m³ sur pied. Il a ainsi rejoint en 2006 le niveau des prix atteint 25 ans auparavant. Aujourd'hui, le chêne connaît encore une forte augmentation des prix. Selon Claude Robert, directeur bois pour la région Centre-Ouest et chef de produit chêne à l'ONF, cette hausse s'explique car « que ce soit pour des bois de qualité « merrain », du plot pour l'ébénisterie, des sciages à parquet ou encore du bois de chauffage, le chêne est une essence très recherchée, ce qui tire les prix vers le haut ».

Jean-Marc Pernigotto, directeur de la merranderie des Vosges de la société Tonnellerie du Monde a quant à lui une toute autre explication : « L'ONF tente de rentabiliser au maximum l'exploitation (très coûteuse mais de très bonne facture) et la gestion durable de nos forêts domaniales et communales. Partant du principe que « ce qui est rare est cher », les volumes et qualités mis sur le marché ainsi que le mode de ventes (par enchères descendentes ou



soumission cachetée) tendent fortement à maintenir des cours très élevés ».

Une matière première qui tire à la hausse le prix de la barrique

Pour Franck Renaudin, directeur général de la société Tonnellerie du Monde « le marché global de la barrique est particulièrement stable en volume, cependant en terme de prix, une tendance à la hausse est bien dessinée, et fortement liée à la hausse du prix de la grume. Nous avons sur l'année qui vient de passer une hausse des prix de l'ordre de 21 % sur le bois, et l'année en cours montre une hausse de l'ordre de plus de 15 % ».

Le prix de la matière première, le faible rendement de l'obtention des douelles (20 %), les conditions quasi artisanales de fabrication, le coût du transport font de la barrique un produit cher. « Aujourd'hui nous sommes obligés de réajuster les prix des barriques en fonction des prix de la matière qui est très importante car lorsque l'on vend un fût, on vend essentiellement de la matière première et très peu de main-d'œuvre et de frais généraux. Depuis deux ans nous voyons donc nos prix à la hausse et ce sera également le cas l'année prochaine » constate Jean-Marcel Jaeglé.

La fourchette de prix pour une barrique bordelaise de 225 litres est de l'ordre de 500 à 600 euros HT. Compte tenu des frais d'entretien et du coût d'achat, le prix de revient de la barrique par litre de vin vieilli en fût de chêne français est estimé de 1 à 1,5 euro HT.

Du fait de son prix, l'élevage en barrique est réservé à l'élite du vin. On estime que 1 % de la production mondiale de vin est élevé en fût de chêne (le reste étant élevé dans d'autres contenants tels que cuves en ciment ou en inox). En France, on estime que seulement 15 % de la production des AOC passe à un moment donné dans un fût de chêne.

La production française bénéficie de l'image des vins français

30 à 40 % de la superficie européenne en chênes sessile et pédonculé se trouvent en France, faisant de l'Hexagone le deuxième producteur mondial, après les États-Unis. Sa surface forestière en chêne (pédonculé et sessile) est de 5,1 millions d'hectares. Le volume estimé est de 750 millions de mètres cubes.

MAGLOCORK
FABRICATION DE BOUCHONS DE LIÈGE

C/ Germans Ferrer, 4 • Ap. Corr. 25
E-17100 LA BISBAL D'EMPORDÀ (Girona)
Tel. +34 972 64 04 08 • Fax +34 972 64 14 98
www.maglocork.com

enjeux économiques importants

Quant à la production française de tonneaux, selon la Fédération Française de Tonnellerie (Organisme qui regroupe une cinquantaine de tonnellerie françaises, soit la plupart), la production totale de la filière tonnellerie française est de 550 000 barriques en 2006, soit la plus grande production des fûts à vins au monde. D'une valeur estimée à 400 millions d'euros, « elle représente environ 50% du volume de la production mondiale » remarque Franck Renaudin, directeur général de la société Tonnellerie du Monde. « Cependant, plus de 60% de la production mondiale est faite par des groupes français (implantation d'usine hors de France) ». Par ailleurs les tonneillers français exportent entre 70 et 80% de leur production, notamment grâce à la reconnaissance des produits français. La tonnellerie française bénéficie en effet de

l'image des vins français. « Jusqu'à présent il y a une reconnaissance mondiale sur la finesse du boisé des fûts français et puis un savoir-faire et des techniques que nous avons su garder à travers les âges, ce qui n'est pas le cas d'autres pays » affirme Jean-Marcel Jaeglé, président de la Fédération Française de Tonnellerie.

La France bientôt inquiétée par la concurrence ?

L'Hexagone reste dans la position de leader en fabrication des fûts à vins et à spiritueux d'origine viticole bien devant des autres pays producteurs. « Cependant si on prend la production totale des fûts pour toutes les boissons alcooliques, la France cède sa place aux Etats-Unis, grâce à la production importante des fûts à

suite page 10



SITEVI

Mardi 27 au Jeudi 29 novembre 2007
Retrouvez-nous Hall 4 – Allée A – Stand 6



La Haute Tonnellerie

SEGUIN MOREAU

Z.I. de Merpins - B.P. 94 - 16103 Cognac cedex
Tél. +33 (0)5 45 82 62 22 - Fax +33 (0)5 45 82 14 28
info@seguin-moreau.fr - www.seguin-moreau.fr

Débouchage à Façon sur toute l'Europe



Sur les liens de Conditionnement, Négoce, Caves coopératives, Propriétés, Domaines, Châteaux

Sarel CHAUDET J.C.

Z.A. Les Maraillins - 49910 Villos-Margou
Tél. : +33 (0)4 74 16 23 51 - Fax : +33 (0)4 74 09 16 48

Agence Bordeaux - Tél. : +33 (0)5 56 11 77 44

E-mail : contact-client@chcaudet.com
Site internet : www.chcaudet.com



LA TONNELLERIE FRANÇAISE

La tonnellerie française : un secteur aux enjeux économiques importants

suite de la page 9

whisky/bourbon ou des alcools de canne à sucre dans ce pays» note Andréï Prida, docteur en œnologie et responsable recherche et développement chez Seguin-Moreau.

Et de rajouter « Pour les fûts à vins, les Etats-Unis représentent toujours une force importante de production. On peut citer également l'ensemble des tonnellerie espagnoles, qui travaillent beaucoup avec le bois d'importation d'Amérique du Nord, mais aussi certains pays de l'Europe de l'Est, comme par exemple la Hongrie, qui produisent localement, à partir de chêne provenant des forêts locales ».

Au niveau de la production de mer rains, il y a en effet un massif forestier en Europe de l'Est très abondant, même s'il a souffert pendant les années soviétiques d'une mauvaise gestion. Pour Jean-Marcel Jaeglé, il peut donc y avoir « une concurrence importante si les tonnellerie en Europe de l'Est ou Europe Centrale viennent à se développer ».

n n n



Le choix du chêne américain

L'expérience a montré que les chênes en provenance d'Amérique du Nord (dont le coût est moins élevé que celui du chêne français) permettaient d'obtenir un goût boisé plus rapidement mais, compte tenu de leur teneur en tannins, convenaient moins bien à l'élevage des vins dits de garde. Les fûts en chêne américain sont donc réservés en grande partie à la vinification des vins génériques ou des seconds vins de grands châteaux.

Site Internet : <http://www.france-distilleries.com>
E-mail : contact@france-distilleries.com



LES NOUVELLES RESSOURCES DU RAISIN

Alcools rectifiés - Eaux-de-vie de fruits
Anthocyanes - Polyphénols - Tanins
Produits tartriques
Amendements organiques
Huile de pépins de raisin



Elaboration de Sucre de Raisin

Avec SUCREN®
Moûts concentrés rectifiés
UN VIN PUR RAISIN !

B.P. 47 - 07150 VALLON PONT D'ARC
Tél. 04 75 88 02 18 - Fax 04 75 88 10 17

Route d'Homps - 34210 OLONZAC
Tél. 04 68 91 20 03 - Fax 04 68 91 27 80

B.P. 39 - 11203 LEZIGNAN-CORBIERES
Tél. 04 68 27 00 09 - Fax 04 66 27 58 20

Route de Béziers - 34710 LESPIGNAN
Tél. 04 67 28 11 53 - Fax 04 67 49 22 17



CE



Vanne à manchon (à brides) pneumatique



Vanne à manchon (taraudée) pneumatique



Vanne à manchon manuelle



Vanne à manchon pneumatique et accessoires de commande

- ▲ Faible poids
- ▲ Entretien facile
- ▲ DN 10 - DN 250
- ▲ Passage intégral
- ▲ Consommation d'air réduite

Constructeur de vannes à manchon



INNOVATIONS - SAS
Z.A. des Tuilliers - 5 rue Gilardoni
F - 68210 Retzwiller
Tél. : +33 (0)3 89 40 12 13
Fax : +33 (0)3 89 08 80 82
Web : www.ako-france.com

ATTEINDRE LA PERFECTION
EST UN ACCOMPLISSEMENT.
L'ATTEINDRE TOUJOURS
EST UN ART.



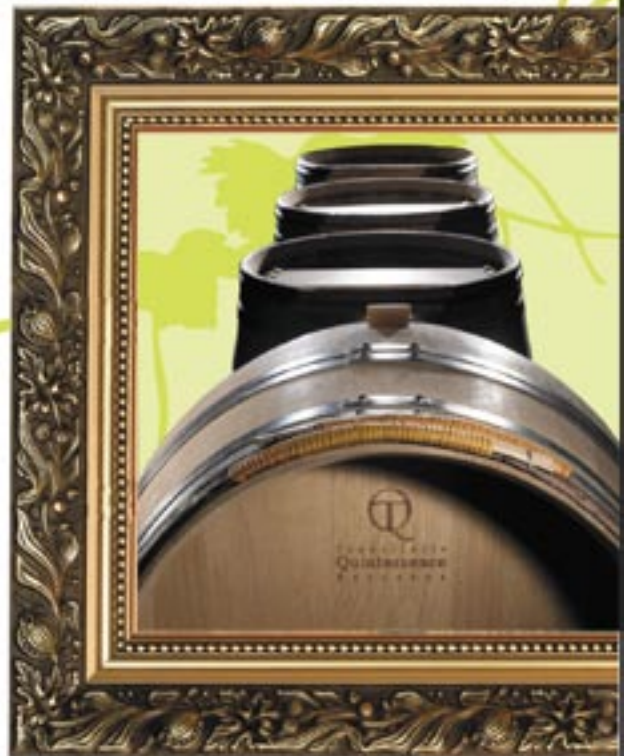
La perfection atteinte, Tonnellerie Quintessence se donne les moyens de la répéter. Afin d'assurer à nos clients une qualité toujours égale, nous contrôlons chaque détail de notre production : achat des grumes, transformation en merrains, séchage à l'air libre, chauffe.

Notre objectif principal étant de vous fournir un niveau inégalé de confiance.

C'est un art que vous saurez apprécier.



Tonnellerie
Quintessence
BORDEAUX



Venez nous voir au SITEVI Hall 4 Stand B7

Une marque Tonnellerie du Monde 8 Route de Canteloup 33750 Beychac & Caillau 05 56 72 82 00 www.tonnelleriequintessence.com



D'un concept à une identité Autajon transforme l'étiquette

CREATION ET IMPRESSION
ETUDE DE PACKAGING
ETIQUETTES ADHESIVES &
TRADITIONNELLES

A U T A J O N
E t i q u e t t e



Groupe Autajon



LA QUALITÉ DES BOIS

Influence de la qualité du bois sur la qualité du vin

Les observations ont souligné qu'au cours de l'élevage du vin, les évolutions organoleptiques peuvent s'expliquer par une rapidité et une intensité de marquage du caractère boisé qui dépendent directement des bois utilisés à technique de tonnellerie identique. D'autres études révèlent que les techniques et la durée d'élevage ont également beaucoup d'influences sur la qualité du vin. Retour sur ces facteurs susceptibles d'influer sur la qualité du vin.



L'usage du fût de chêne au cours de l'élevage augmente l'agrément organoleptique des vins de qualité. Ainsi, selon Andreï Prida, docteur en œnologie et responsable recherche et développement chez Seguin-Moreau, « les résultats techniques des échanges entre le vin et le bois se traduisent par l'augmentation de la complexité des arômes et du goût. La barrique apporte des notes fines de vanille, des nuances toastées, épicées. Elle amène un support au vin, permettant la meilleure expression de ses qualités naturelles. Le goût du vin évolue au cours de l'élevage. Parallèlement, il gagne de la structure, qui se traduit par de la longueur et de la persistance en bouche, ainsi qu'un équilibre olfactif et gustatif ». L'utilisation du fût permet éga-

de construction tels que volume, forme et degré de chauffe du fût. Elle est également étroitement corrélée à toutes les opérations de transformation du bois ».

L'influence des techniques de tonnellerie sur le vin

Certaines opérations de la tonnellerie comme la « chauffe » modifient le potentiel et la présentation du caractère boisé (une chauffe légère produira un boisé naturel ; une chauffe moyenne sera davantage utilisée pour les blancs ; pour des arômes de torréfaction, plus adaptés aux rouges une chauffe forte s'imposera). « Il y a quelques années les gens aimaient les fûts qui marquaient bien le bois et qui apportaient les caractères de torréfac-



lement une meilleure stabilisation de la couleur des vins rouges. Toutefois pour Jean-Marc Pernigotto, directeur de la merranderie des Vosges de la société Tonnellerie du Monde « cette bonification ne peut avoir lieu que si le chêne apporte des caractères boisés agréables, adaptés à la vendange et au vin. La qualité finale d'un vin élevé sous bois ne dépend pas uniquement de paramètres

tion. Ils aimaient sentir la présence du chêne dans le vin. Aujourd'hui les choses sont beaucoup plus subtiles. Les gens veulent un vin qui soit relativement complexe, rond, qui respecte le terroir et le fruit. Or, pour cela il faut des chauffeuses un peu plus légères » constate Jean-Marcel Jaeglé, président de la Fédération Française de Tonnellerie.

suite page 14



VOTRE VIN MÉRITE 100% DE RÉUSSITE

Grâce à Nomacorc, soyez assuré d'obtenir le vin dont vous aviez rêvé. Par notre procédé breveté de co-extrusion, nous avons créé une gamme de bouchons qui assurent une gestion homogène et prévisible du transfert d'oxygène dans le vin. Cette technologie exclut tout risque d'altérations de goût dues à des phénomènes d'oxydation prématurée, de réduction excessive ou encore de goût de bouchon. Un savoir-faire reconnu et exigé par les plus grandes marques. Nomacorc protège déjà des milliards de bouteilles à travers le monde entier.



NOMACORC®
THE SYMBOL OF ASSURANCE

NOMACORC SERA HEUREUX DE VOUS ACCUEILLIR SUR SON STAND AU SITEVI (HALL 11, STAND A 36)

LA QUALITÉ DES BOIS

Influence de la qualité du bois sur la qualité du vin

suite de la page 14

Pour les vins blancs, la fermentation alcoolique sous bois avec ou sans deuxième fermentation (malolactique) suivie d'un élevage avec mise en suspension des levures par batonnage apportent du gras, du volume, des arômes discrets de chêne, une stabilisation de la couleur et une clarification (grâce aux soutirages). Quant aux vins rouges, ils sont placés en fûts après la fermentation alcoolique, pour accomplir leur fermentation malolactique, suivie de l'élevage qui permet à la couleur de se stabiliser, aux tanins du vin et du bois de se complexifier et de s'arrondir. Ce type de contenant apporte également du gras, du volu-

me, des arômes et clarifie le vin (toujours les soutirages). Le bois ne doit jamais dominer mais révéler les vertus du vin, du millésime, laisser l'adéquation terroir/cépage s'exprimer.

Des arômes propres aux espèces botaniques

L'espèce botanique du chêne a une influence directe sur les caractérisations du boisé et par conséquent sur la qualité organoleptique du vin. « *Il s'est avéré que le bois de chaque espèce de chêne développe un complexe aromatique original et unique. Ainsi, une parfaite maîtrise de l'élevage des vins sous bois passe par la connaissance précise de l'espèce* » assure Jean-Marc Pernigotto, directeur de la merranderie des Vosges

de la société Tonnellerie du Monde.

Les chênes sessiles et pédonculés, majoritairement utilisés en tonnellerie, présentent davantage de boisés à caractère de noix de coco, de café et de réglisse. « *Le chêne sessile est généralement davantage utilisé pour le vin car plus aromatique tandis que le chêne pédonculé, plus tannique, convient très bien aux eaux de vie* » précise Andreï Prida, docteur en œnologie et responsable recherche et développement chez Seguin-Moreau. Il est toutefois reproché au boisé « pédonculé » de manquer de finesse et de notes vanillées, et de présenter au contraire des notes de sciure et de planche verte, accompagnées d'une amertume tenace et d'une sécheresse gênante en fin de bouche.

L'origine géographique déterminante dans la qualité du bois

Les chênes d'origine géographique différentes donnent des résultats différents. Diverses expérimentations d'analyses des bois ont montré les variations quantitatives des familles chimiques responsables des composés odorants du vin. Le caractère boisé transmis au vin en terme de vitesse, d'intensité et de qualité sera donc variable en fonction des forêts.

La Tonnellerie Taransaud étudie depuis de nombreuses années ce phénomène. Après plusieurs expérimentations, le chêne de Tronçais (forêt domaniale de 10 600 hectares située dans l'Allier) a donné

votre vin exige le top

GAI
FRANCE

250 modèles automatiques... plus le vôtre ?



RN 7 - 83340 LE LUC / BP 74
 tél. 0 494 500 840
 fax. 0 494 500 841
 e-mail : contact@galfrance.fr
 www.galfrance.fr

Du rinçage à l'étiquetage de 1000 à 10000 bouteilles/heure : votre partenaire œnologique GAI



La T5, nouvelle barrique développée par Taransaud.

de tels résultats qu'il a conduit à la naissance d'une barrique unique destinée à des vins exceptionnels : la T5. Nicolas Tiquet-Lavandier, œnologue responsable qualité chez Taransaud précise « Tronçais est une forêt mythique pour les tonneliers dans une région déjà réputée

très qualitative. Le bois de Tronçais apporte une finesse, une intensité et une complexité des arômes et est facilement identifiable par les dégustateurs pour toutes ces qualités ». Selon lui, le sous-sol et le climat sont des facteurs déterminants pour la qualité du bois. « L'Allier est une région assez froide dans laquelle les chênes poussent lentement et sont caractérisés par des grains extrêmement fins ». Sur ce bois-là, à très haut potentiel, la Tonnellerie Taransaud a donc eu l'idée de pousser le vieillissement. « Il s'est avéré au bout de cinq ans que les résultats étaient exceptionnels. Cela s'est soldé par une réelle délicatesse et une puissance aromatique.

Les vins élevés en barrique T5 sont également d'une longueur et d'une puissance remarquables ».

Une durée d'élevage qui doit être raisonnée

La durée de contact du bois et du vin est essentielle, elle demande un suivi qualitatif continu. Un boisé de bonne intensité et de bonne qualité en début d'élevage peut évoluer vers un boisé trop intense, parfois désagréable (planche, sciure) en fin d'élevage. Au contraire, les vins ayant un boisé discret en début d'élevage, acquièrent parfois un boisé suffisant et de qualité affirmée. Cela signifie qu'en fonction de la couleur du vin et de la nature du fût (origine, espèce botanique, tex-

ture, brûlage...), la durée de l'élevage devra être raisonnée. Jean Marcel Jaeglé, président de la Fédération Française de Tonnellerie précise également « la durée d'élevage n'augmente pas forcément le caractère boisé. Au contraire, un élevage rapide va marquer un peu plus le vin car le tonneau n'aura pas eu le temps de travailler et de faire intégrer le vin au boisé. Cela paraît un peu paradoxal mais un élevage court peut apporter un caractère plus boisé qu'un élevage long ». Pour lui, les interactions bois/vin ne se font pas forcément toutes en même temps. « Il faut donc les laisser agir pour que le tonneau soit le plus performant possible. Voilà pourquoi l'élevage des vins en fûts neufs doit être rigoureusement conduit à l'aide de dégustations répétées ».

nnn

Fournisseur d'arômes
www.arobois.com

Route de Glanes - BP 25 46130 Gagnac / Cère - France
Tel : + 33 5 65 38 62 38 Fax : + 33 5 65 39 77 49
contact@arobois.com

TONNELLERIE
DAMY PÈRE & FILS
- MEURSAULT -

Nous cultivons
notre différence

Zone Artisanale des Champs Lins - BP 1 - 21190 Meursault
Tél: +33 (0)3 80 21 49 40 - Fax: +33 (0)3 80 21 49 49
www.tonnellerie-damy.com

LE RECYCLAGE DES BARRIQUES

Solutions et alternatives à la durée de vie limitée des barriques



En un an, une barrique neuve donne au vin la moitié de son capital aromatique. Le praticien considère donc que passé 3 ou 4 ans, malgré les apparences, la barrique est usagée et qu'au bout de 6 ans, la barrique n'est plus qu'un contenant. Des techniques pour pallier la durée de vie limitée des barriques existent et sont aujourd'hui largement utilisées.

Le plus souvent, une barrique peut servir à élever jusqu'à quatre vins, pendant une durée de 4 à 6 ans. Après cette durée, la barrique ne peut plus servir comme outil d'élevage, car le vin a pénétré sur environ 5 à 10 mm dans l'épaisseur de la barrique, qui a une épaisseur d'environ 22 à 27 mm. Cette pénétration du vin provoque un colmatage des pores du bois par les dépôts de tanin et par les transformations de composés du bois, tels que les composés phénoliques, l'acide tartrique, ce qui empêche les transferts ultérieurs de substances entre le bois et le vin, lesquels trans-

ferts sont essentiels à l'élevage du vin. Ces barriques usagées pourraient encore servir de récipients de stockage, mais cela n'est généralement pas le cas, car des accidents microbiens peuvent survenir au cours du stockage entre le vin et les dépôts recouvrant la surface interne de la barrique.

Des solutions pour allonger la durée de vie des barriques

Il existe différentes techniques de rénovation des barriques, utilisées pour allonger la durée de vie du parc de futaie. Une solution consiste à effectuer un décapage mécanique, à l'aide

d'un rabot ou d'une ponceuse, de l'intérieur de la barrique puis à effectuer éventuellement un brûlage pour retrouver les caractères organoleptiques caractéristiques de la barrique neuve. Toutefois, cette solution est longue et onéreuse à mettre en oeuvre et ne permet pas d'aseptiser la barrique contre les infections microbiennes. En outre, un tel décapage mécanique conduit à enlever une épaisseur notable de la barrique, plusieurs millimètres, ce qui limite le nombre de rénovations possibles. « Je ne suis pas partisan du rabotage car je pense qu'on enlève la meilleure partie du bois, celle qui a été chauffée et qui a été en contact avec le vin. Celle qui a de grande qualités même s'il elle est appauvrie. Après, la recuisson est fortement différente. Ce ne sera pas une chauffe en profondeur et puis on va chauffer un bois qui est déjà appauvri » assure Jean-Marcel Jaeglé, président de la Fédération Française de Tonnellerie.

Une autre solution consiste à effectuer un entretien chimique de la barrique, mais cette solution est très lourde à mettre en oeuvre et onéreuse. En outre, les procédés de rénovation actuels donnent des résultats assez décevants pour la qualité des vins, car un décapage trop intense conduit à un goût « de planche » par remise à neuf du bois brut, alors qu'un décapage trop léger est sans effet. Par ailleurs, lors de la rénovation de la barrique, il est difficile de reproduire le brûlage traditionnel initial, car lorsque la barrique est trop brûlée, elle développe des caractères étranges. Toutefois lorsqu'il est bien effectué « l'entretien peut permettre de prolonger la durée de vie du tonneau de 1 à 2 ans » remarque Jean-Marcel Jaeglé.

Un nouveau procédé de régénération naturelle

La société Barena a de son côté mis au point un procédé innovant de régénération naturelle des barriques usagées. Les résultats probants de cette nouvelle technologie, physicomécanique, sans démontage, accréditent la réutilisation de barriques usagées et d'occasion pour deux récoltes supplémentaires. Le procédé, testé en 2002 et mis en place fin 2005, est relativement simple. « Il s'agit d'insuffler par la bonde 60 000 litres d'air dans lequel on enlève de quartz/cristal va balayer uniformément tout l'intérieur de la barrique et donc enlever tous les tartres et dépôts mais surtout qui va abraser moins d'1 millimètre de bois » explique Jean-Luc Dutel directeur de la communication et du développement de Barena. Trois effets se produisent alors : la micro oxygénation devient identique à celle d'une barrique neuve, l'état sanitaire se rapproche également de celui d'une barrique neuve (selon les tests le vin à l'intérieur n'a quasiment aucune évolution bactériologique). Ce procédé permet enfin une libération accrue des éléments aromatiques du bois et un retour de l'oxydabilité (oxydation ménagée) comparable à celle de la barrique neuve.



suite page 18

Binger Seilzug

Prétailleuse
VSL 07 P

Nouveau modèle
plus léger!



Effeulleuse
EB 490

L'effeulleuse
la plus vendue!

Binger Seilzug GmbH & Co. KG | Saarlandstr. 246
55411 Bingen | Allemagne
tél.: 0049-6721-309648-0 | fax: 0049-6721-309648-50

GRAND JEU

du
"100 000^{ème}"

ELECTROCOUP

Gagnez 3 sérateurs F3005
(1 par jour)

Au
SITEVI 2007



Venez participer
sur notre stand N°13A20

(Tirage au sort tous les jours à 17h00 sur le stand INFACO)

INFACO s.a.s
BOIS DE ROZIÉS - 61140 CAHUZAC SUR VÈRE
TÉL 05.63.33.91.49. FAX 05.63.33.95.57.

by **INFACO**
www.infaco.com

ABONNEMENT



- > Pour 178 € TTC/an
- > Abonnez-vous à La Journée Vinicole
- > Plus de 300 numéros par an + éditions spéciales

Bulletin d'abonnement à La Journée Vinicole

Bulletin à découper et à retourner rempli à
La Journée Vinicole - Parc industriel Cresse Saint Martin - 34660 Cournonsec

Nom :

Activité (important) :

Société :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Pays :

Tél. :

Fax* :

E-mail* :

(Merci de nous communiquer votre adresse e-mail afin de recevoir chaque jour les informations de La Journée Vinicole dans votre boîte).

Site web :

Règlement

à votre convenance

Chèque bancaire

n°

Virement postal du :

..... /

Carte bleue n° :

Date de validité :

..... /

Nom de la carte (

Visa, Mastercard, ...):

Nom et prénom du titulaire :

Signature

* Remplissez impérativement l'un ou l'autre.

LE RECYCLAGE DES BARRIQUES

Solutions et alternatives à la durée de vie limitée des barriques

suite de la page 16

« Comme nous avons cassé le voile d'imprégnation et rétabli le potentiel d'oxydation de la barrique, celle-ci continue à donner des arômes et des tannins qui avaient été bloqués au fur et à mesure de son colmatage ». Ce procédé, qui a obtenu le Trophée de l'Oenovation en 2006 est très économique « selon les volumes il se situe entre 77 et 58 euros soit 8 à 10 fois moins que la barrique neuve » et vient également compenser la pénurie de chêne.

Les copeaux comme outils supplémentaires

Les copeaux sont utilisés depuis longtemps dans les nouveaux pays producteurs de vin hors Europe et cette

pratique est devenue légale au sein de la Communauté Européenne depuis 2005. « L'utilisation des copeaux était inéluctable car c'est une pratique très ancienne et fortement demandée par la viticulture européenne pour se mettre sur un plan d'égalité avec les vins du Nouveau Monde » affirme Jean-Marcel Jaeglé. Christophe Viguié, directeur commercial Europe pour les produits alternatifs eOAK explique quant à lui que « les alternatifs en chêne sont des outils supplémentaires qui font désormais



partie intégrante de la palette des produits œnologiques dits « classiques ». Grâce à leurs profils et leurs typicités, obtenus par des procédés complexes et technologiques de chauffe, ils sont devenus des compléments naturels au travail du vin... Ils apportent gras, sucrosité, volume, rondeur, soutiennent la couleur, gommant la verdeur... Autant d'objectifs qui sont aujourd'hui les préoccupations majeures de bon nombre de professionnels du vin ». Toutefois Jean-Marcel Jaeglé déplore que les copeaux soient systématiquement mis en opposition avec la barrique. Pour lui, production de copeaux et fabrication de barriques se complètent simplement. « Les fûts et barriques d'une part et les copeaux d'autre part participent chacun à leur niveau à la segmentation du marché du vin. Les copeaux

sont employés pour créer rapidement les vins boisés. La barrique quant à elle, permet l'élevage des vins. Cette segmentation du marché du vin s'exprime à travers le prix de vente à la bouteille. L'élevage en barrique permet une valorisation certaine des vins donc de leurs prix ». Bien utilisés, après expérimentations et ciblage de leur potentiel technique, les copeaux deviennent une réponse 100% naturelle aux principales demandes de la viticulture moderne. « Ils permettent de mieux « coller aux attentes » d'un marché devenu exigeant et sans complaisance, de continuer à produire des vins de qualité en intégrant les nouvelles contraintes économiques, de satisfaire, respecter et surtout fidéliser le consommateur final » constate Christophe Viguié.

n n n

Communiquez avec 15 000 acteurs de la filière vitivinicole



La Journée Vinicole, leader de la presse spécialisée depuis 1927, informe tous les jours : 8 000 vignerons, l'ensemble des caves coopératives, les organismes professionnels, les entreprises du secteur, les négociants et courtiers, détaillants, acheteurs en G.D. ...

Nous vous réservons des espaces de communication privilégiés, à des tarifs particulièrement incitatifs.

04 67 41 59 59

contact@journee-vinicole.com

RÉSERVÉ AUX
PROFESSIONNELS

VINISUD 2008

Les 18, 19 et 20 février 2008
Montpellier - France



Salon n°1 mondial des vins méditerranéens

1 760 producteurs de vins & spiritueux Méditerranéens

35 000 visiteurs professionnels du monde entier

- Importateurs, Distributeurs, Grossistes, Détaillants, Supermarchés, Négociants, Agents, Responsables agroalimentaires, Cafés, Responsables d'Hôtel et de Restaurant, Sommeliers, Œnologues...



Pour exposer / pour visiter :
www.vinisud.com

8^{ème} Salon International des Vins et Spiritueux Méditerranéens

COMMISSARIAT GENERAL : ADHESION GROUP
71, rue des Tilleuls - 92771 Boulogne Cedex - France
Tél.: +33 (0)1 41 86 41 29 - Fax: +33 (0)1 46 04 57 61
Email : vinisud@adhes.com - Site Internet : www.vinisud.com

Le bon vin
est le vin qui se vend



Venez nous voir au SITEVI
stand 4c42, Hall 4

“ Franchement, pour ne pas laisser le hasard piloter le potentiel de mes cépages, je ne vois que l'intégrateur Vivelys ! ”

Maîtriser les procédés ne signifie surtout pas que les vins se “standardisent”, bien au contraire. Vivelys, seul intégrateur de gestion des procédés, vous ouvre des horizons dont la seule limite sera dictée par vos ambitions. Outils de haute technologie et experts internationaux (œnodev, sféris, boisé france, triangle, cepheid, siryel...) constituent quelques unes des notes de l'harmonie Vivelys.

À vous de jouer !

vivelys

Maîtrisez l'intégration