





œnologie

Barrique, stop ou encore?

Inconnu en Suisse il y a encore trente ans, le fût de chêne est devenu indissociable des vins haut de gamme. Mais à l'heure de la philosophie du «sans» et du «nature», cette «aromatisation traditionnelle» ne va-t-elle pas à l'encontre du «terroir» et de la pureté de son expression? Aujourd'hui, entre Genève et Lugano, on peut rencontrer des producteurs qui refusent totalement le fût de chêne et d'autres qui élaborent des vins «200% de barrique». Nous leur avons donné la parole. **Texte: Alexandre Truffer**



Constant et Sophie Jomini ont mis l'œnotourisme au cœur de leur activité de vignerons-encaveurs.

Parrainer une barrique: voici la nouvelle idée de Constant Jomini. «C'est le succès des ceps de vigne qui m'a donné cette idée, explique ce très dynamique vigneron de Lavaux. En 1997, nous avons commencé à proposer aux gens de devenir propriétaires de trois ceps pendant quatre ans.» Même si l'heureux citadin-vigneron reçoit un certificat, trois bouteilles par année et la possibilité de participer à une visite de cave avec trois personnes de son choix, l'offre ne convainc pas grand-monde au début. «La première année, je n'ai eu que sept parrains, rigole le vigneron de Chexbres, mais aujourd'hui, nous avons entre cent et cent cinquante nouveaux clients par année.» Très active dans l'œnotourisme, la famille Jomini a aussi pu bénéficier d'un coup de pouce inatten-

du. Au printemps 2013, ils ont participé au «Dîner à la ferme» un émission de la RTS qui, des dires même de notre vigneron, a eu un impact considérable sur la renommée du domaine.

Une barrique à son nom

Si les ceps (vendus entre 340 et 400 francs) font un cadeau apprécié, Constant Jomini a vu se développer une demande pour une offre plus exclusive, notamment pour des cadeaux de départ en retraite ou de mariage. «Parrainer une barrique revient entre 600 et 3000 francs en fonction notamment du nombre de bouteilles reçues par an (de six à 24 bouteilles), du type de vin et du nombre d'années de location (de deux à quatre ans). Pour ce prix, l'acquéreur sera invité chaque année, avec une

«En 1999, deux ans après avoir fini Changin, j'ai élevé mon premier vin en barrique. Cet assemblage rouge m'a ouvert la porte de nombreux restaurant.»

Constant Jomini, vigneron-encaveur

dizaine d'amis, à découvrir une facette de la vinification lors d'un atelier privatisé.» Constant Jomini fait partie des producteurs qui aiment élever leurs vins en barrique. «En 1999, deux ans après être sorti de Changins, j'ai élevé mon premier vin en fût de chêne. Cet assemblage de Pinot Noir, Gamay et Gamaret m'a ouvert la porte de nombreux restaurants. Vingt ans après, les élevages longs, jusqu'à trois ans, en fût de chêne sont devenus une signature du domaine», poursuit le vigneron-encaveur. Il constate aussi qu'en deux décennies: «les tonneliers ont mis l'accent sur la précision des chauffes, en proposant notamment des variantes légères qui ne donnent pas de goût boisé au vin».

Aromatisation: telle est la question?

Dans le monde du vin, les «terroiristes» - qui considèrent que les grands vins ne doivent porter ni la signature du cépage, ni celles de l'œnologue, mais au contraire refléter les propriétés spécifiques et reconnaissables du lieu où ont poussé les raisins - font face aux tenants de la vision «Nouveau Monde» considérant le vin comme un produit que l'on modèle à sa guise afin qu'il satisfasse le goût de la majorité des consommateurs. Pour calibrer ce goût, le producteur peut ajouter (et parfois enlever) divers ingrédients comme le sucre, l'acidité ou les tanins. Certains pays à la législation viticole laxiste ou inexistant permettent également d'ajouter des concentrés de fruits (le lecteur curieux pourra se rendre sur le site du Wine and Hop Shop à Madison, Wisconsin, qui propose des extraits d'abricot, de pomme, d'amande, d'orange ou de caramel pour la bière et le vin) ou des arômes artificiels. Plus près de nous, les retsina grecs - dont la tradition remonte à la haute Antiquité - sont des blancs ou des rosés issus de cépages traditionnels auxquels a été ajouté de la résine de pin. Si les producteurs du «Nouveau Monde» comptent parmi les plus importants utilisateurs de barrique, les «terroiristes», y compris ceux qui se revendiquent des mouvances sans intrants, sont pourtant nombreux à élever leurs vins en fût de chêne. Or ce contenant peut, en fonction du bois utilisé et

de la méthode de fabrication utilisée, conférer des arômes de noix de coco, de vanille, d'épices, de torréfaction, de cacao, de chocolat, de bois ou encore de pain grillé. Ces goûts, qui n'étaient absolument par présents dans le Chardonnay ou le Merlot lorsqu'il est mis en tonneau, dérivent de la migration dans le vin de près d'une vingtaine de composés aromatiques créés par la chauffe du bois tels que la vanilline, le furfural (responsable des notes de café) ou l'eugénol (conférant des arômes de clou de girofle). Les processus de transformation du bois lors de la chauffe (appelée aussi toastage) ont été intensément étudiés ces dernières années. Fortes de cette expertise, les grandes entreprises de tonnellerie proposent désormais des barriques élaborées afin de conférer tel type d'arômes plutôt que tel autre au vin qu'elles abritent. Curieusement, rares sont ceux qui associent élevage sous bois avec aromatisation et uniformisation, alors que ces deux termes sont, par exemple, régulièrement corrélés à l'emploi de levures sélectionnées.

Le renouveau de Novelle

Pour entendre que «l'aromatisation due au bois révèle davantage le style du tonnelier que celui du vigneron. Elle uniformise les cépages, leur ôte leur caractère variétal, enlève de la tension, de la fraîcheur, de la salinité et de la minéralité. De plus, l'élevage en bois apporte une suavité vanillée récurrente», il faut aller à Genève. Plus précisément à Satigny, chez Jean-Michel Novelle, l'un des œnologues les plus remuants du vignoble helvétique. Après avoir déclenché quelques tempêtes dans le verre de Perlan genevois à la fin des années 1980, ce vigneron-encaveur est devenu «œnologue volant» en France et au Chili. «Après avoir travaillé pendant vingt ans dans des grands domaines, j'ai eu envie de passer un peu plus de trente jours par an en Suisse et de retrouver la notion d'orfèvrerie. Cette activité de consultant m'a permis de vinifier plusieurs centaines de vins chaque année et de tester énormément de choses différentes. Aujourd'hui, s'enthousiasme le vigneron genevois, je veux utiliser cette expérience pour styler mes vins.» Ajoutant que la signature du créateur est un élément

essentiel dans les métiers d'art que sont la couture ou la cuisine, Jean-Michel Novelle entend épurer au maximum ses vins afin de se rapprocher au plus près d'une cuisine contemporaine qui met l'accent sur le produit et épure au maximum ses assaisonnements.

Brûler ce que l'on a adoré

Pourtant, lorsqu'il reprend le domaine familial dans les années 1980, Jean-Michel Novelle fait partie des pionniers de l'élevage en fût de chêne. Alors que l'usage de la barrique est, en Suisse, rare, controversé et à peine enseigné dans les écoles de viticulture et d'œnologie, le trublion du Mandement ne jure que par le fût de chêne. «Lorsque j'ai commencé, le tout barrique était plus qu'une évidence, c'était une nécessité! se justifie-t-il. A l'époque, on s'asseyait sur la notion de terroir, car les vignes n'avaient pas de profondeur. Leurs racines poussaient à l'horizontale dans des terres dopées aux engrais. En ce temps-là, tout passait en barrique, car la matière première avait besoin d'être ren-

forcée par le bois qui faisait intrinsèquement partie de la construction du vin. C'était un complément à l'image des épices dans la cuisine. En gastronomie, plus le produit est noble, plus l'assaisonnement doit se révéler subtil. A l'inverse, quand on propose la viande de la plus vieille chèvre du troupeau, il ne faut pas lésiner sur les épices.» De retour sur ses terres, notre interlocuteur confirme que depuis ses débuts tout a changé: «le vignoble, le climat, le goût des consommateurs ont évolué. Autrefois, j'étais le dernier à vendanger, aujourd'hui je suis parmi les premiers. Arrêter engrais et désherbants dans les années 1980 a permis à la vigne de s'enraciner sur un sol désintoxiqué et de s'autoréguler. Aujourd'hui, le défi n'est plus d'avoir de la matière, du gras et de la structure, mais plutôt de conserver de l'acidité et de la fraîcheur.» Celui qui veut des vins percutants, construits sur la vivacité, a banni les fermentations malolactiques sur les blancs et sur les rosés. «Avant 2003, personne n'imaginait qu'on pourrait manquer d'acidité dans le vignoble genevois,



Promoteur du tout barrique dans les années 1990, Jean-Michel Novelle a renoncé aux élevages sous bois en 2009.

«L'aromatisation due au bois révèle davantage le style du tonnelier que celui du vigneron.»

Jean-Michel Novelle, œnologue



Alfred de Martin (à droite) en compagnie de Féliciano Gialdi (au centre) et de Guido Brivio (à gauche).

sourit Jean-Michel Novelle, alors qu'avec l'évolution du climat, ce paramètre est devenu beaucoup plus compliqué à gérer. Et comme l'élevage en bois réduit la vivacité et apporte de la sucrosité, je suis de plus en plus convaincu que ma décision d'arrêter toute vinification en barrique (en 2008 pour les blancs, en 2009 pour les rouges) était judicieuse.»

200% de bois neuf

De l'autre côté de la Suisse, à Mendrisio, on pratique depuis près d'un vingtaine d'années, le 200% de bois neuf, c'est-à-dire qu'après avoir passé douze mois dans une barrique neuve, le vin est transvasé dans un nouveau tonneau, neuf lui aussi. «Au début des années 2000, j'ai vinifié le premier millésime de Trentasei (36 en italien), un vin qui restait trois ans dans la même barrique, explique Alfred de Martin, œnologue des maisons tessinoises Gialdi Vin et Brivio Vini. Après vingt-huit mois, des notes marquées d'amertume ont fait leur apparition. Afin de corriger le problème au millésime sui-

«Aujourd'hui, comme dans les siècles précédents, tous les grands vins du monde sont élevés en barrique.»

Alfred de Martin, œnologue

vant, j'ai remis ce vin dans une barrique neuve au milieu de l'élevage. Je savais que ce Merlot passerillé était assez costaud pour intégrer les tanins du bois. Il ne faut pas y voir une relation de cause à effet, mais l'année de sa commercialisation, ce Trentasei 2003 s'est imposé au Grand Prix du Vin Suisse dans la catégorie Merlot.» Au vu du succès obtenu et comme la clientèle ne se plaint pas de l'impact du bois sur le

vin, l'œnologue tessinois pérennise le procédé. «Après dix-huit mois sous bois, nous dégustons le vin afin de décider quel type de barrique sera choisi pour son deuxième passage d'un an et demi en bois neuf. Le type de tonneau utilisé pour ce second passage est très différent du premier et varie d'année en année, selon la structure et la typologie du vin.» Si ce processus n'est utilisé que pour le Merlot passerillé, Alfred de Martin confie que «le pourcentage de bois neuf a augmenté de manière conséquente depuis 2010. Ce qui a diminué, par contre, c'est le toastage (la chauffe). Nous travaillons beaucoup plus avec des chauffeuses légères qui donnent moins de notes empyreumatiques, mais qui confèrent plus de volume en bouche. Beaucoup de clients et de professionnels ont remarqué ce changement de style et m'ont demandé si je travaillais avec moins de bois neuf alors que c'est exactement le contraire, car aujourd'hui, comme dans les siècles précédents, tous les grands vins du monde sont élevés en barrique.» ■

Le bois et ses contenants en dix leçons

Petit glossaire de la tonnellerie, un artisanat millénaire qui a gagné ces dernières années ses lettres de noblesse grâce à l'utilisation systématique de la barrique dans l'élevage des vins de prestige.

Barrique

La barrique est une unité de contenance ancienne qui pouvait varier de 80, en Provence, à 402 litres, à Paris. Aujourd'hui, c'est un terme couramment utilisé pour désigner les tonneaux en bois de 225 litres (barrique bordelaise) ou 228 litres (pièce bourguignonne) dans lesquelles sont élevés une petite (2% environ) partie de la production viticole mondiale. Principalement confectionnée avec du bois de chêne, la barrique va apporter durant deux à trois ans des arômes boisés et des tanins au vin qu'elle contient.

Châtaignier

Si le chêne se taille la part du lion dans les tonneaux à vocation œnologique, d'autres arbres peuvent aussi être utilisés en fonction des caractéristiques que l'on souhaite donner au vin. Le châtaignier fait ainsi partie des essences traditionnelles dans les régions spécialisées dans les rouges puissants comme le Tessin ou le Bordelais. Pour les vins blancs, on utilise parfois des barriques de mélèze ou d'acacia, qui confèrent respectivement des arômes de résine ou de miel aux vins qu'elles contiennent.

Chaufrage

Considérée comme la signature du tonnelier la chauffe peut varier en temps (de dix minutes à une heure) et en température (de 120° à 250°). Cette opération consiste traditionnellement à faire brûler des chutes inutilisées de merrains dans le fût en construction afin d'assouplir le bois et de lui conférer des propriétés organoleptiques qui seront par la suite transmises au vin qu'il recevra. Vanille, beurre, chocolat, café, toast, caramel, fumée comptent parmi les arômes les plus souvent attribués à la chauffe.

Chêne

S'il existe plusieurs centaines d'espèces de chêne réparties majoritairement dans les zones tempérées de l'hémisphère nord, seules trois d'entre elles sont utilisées pour la fabrication des tonneaux : le chêne blanc d'Amérique du Nord, le chêne pédonculé et le chêne rouvre, tous deux d'origine européenne. La qualité du bois dépend de nombreux facteurs, mais les arbres les plus

recherchés pour l'œnologie proviennent de forêts françaises centenaires, à l'image de celle du Tronçais en Auvergne.

Copeaux

Ce terme familial est utilisé pour un certain nombre de produits œnologiques à base de chêne. Infusés dans le vin, ces petits morceaux de bois vont transmettre les mêmes arômes que ceux apportés par une barrique. Moins chers, faisant effet en quelques semaines et indétectables à la dégustation, les copeaux sont utilisés couramment pour les vins d'entrée et de milieu de gamme, mais la plupart des appellations prestigieuses en restreignent, voire en interdisent, l'utilisation pour les vins AOC.

Elevage

Période essentielle de la vinification, l'élevage prend place entre la fin de la fermentation et la mise en bouteille. En fonction du style que le producteur veut donner à son vin, il peut opter pour des cuves inertes (acier ou béton) et neutres d'un point de vue organoleptique ou préférer un élevage sous bois. Les choix du caviste (taille et âge du contenant, type de chauffe et durée de l'élevage) influenceront sur le profil aromatique et la structure du vin.



Foudre

Tonneau de grande capacité, le foudre peut être utilisé pendant plusieurs dizaines d'années à condition qu'il soit entretenu avec soin. À l'exception de quelques mastodontes (1600 hectolitres pour le foudre géant de la maison de Champagne Mercier), ces contenants peuvent renfermer de quelques centaines à quelques dizaines de milliers de litres. À l'inverse de la barrique, le bois des foudres n'apporte que très peu d'arômes boisés au vin qu'il abrite.

Merrain

On appelle ainsi les rectangles de bois d'une épaisseur de deux à trois centimètres qui sont utilisés pour la fabrication des tonneaux. Une fois les arbres âgés de plus trente ans abattus, les troncs sont débités en merrains qui sont ensuite séchés à l'air libre. Lorsque le bois ne contient plus que 15% d'humidité, ce qui peut prendre plusieurs années, les merrains sont courbés. Ils deviennent alors des douelles qui sont assemblées entre elles pour donner le tonneau définitif.

Recyclage

Utilisées dans l'œnologie pendant trois ans – on parle de fût de premier, de deuxième ou de troisième vin – les barriques perdent ensuite leur capacité de transmettre des arômes boisés. Elles peuvent alors être recyclées, utilisées pour le stockage, devenir des éléments de décoration ou être réutilisées par des brasseurs ou des distillateurs afin de faire vieillir des bières ou des alcools haut de gamme.

Tartre de vin

Acide tartrique, potassium et calcium sont naturellement présents dans le vin. Durant la vinification, ils peuvent se transformer, surtout sous l'effet du froid, en cristaux qui emprisonnent des débris de matière organique (pépins, peau, rafle) présents dans le vin. Ceux-ci vont s'agglutiner sur les parois des cuves ou des tonneaux pour donner des plaques de tartre de vin qui peuvent atteindre plusieurs centimètres d'épaisseur.



Entretien avec Nicolas Vivas œnologue

Docteur ès barrique

Photo: Olivier Maire

Pourquoi les amphores ont-elles été, il y a près de deux mille ans, remplacées par des tonneaux?

Ce changement est né de l'opposition de deux civilisations. Il y avait d'un côté le monde gréco-romain, centré autour de la Méditerranée. La principale matière première de ces régions assez sèches était la terre cuite. De l'autre, on trouvait le monde celte et ses immenses forêts. Lorsque le premier conquiert le second, l'abondance de bois permet au tonneau de remplacer l'amphore qui avait tout de même de nombreux inconvénients.

Les barrique bordelaise et bourguignonne sont utilisées dans le monde entier. Pourquoi ont-elle pris le pas sur les tonneaux traditionnels d'autres régions?

Il existait autrefois une très grande quantité de barriques, qui variaient en taille et en volume en fonction des barrique. En fait, tonnelier était un métier très régional dont le rôle consistait à fabriquer des contenants en bois constitués de pièces cintrées entre elles et liées par des cercles. Ces contenants avaient des usages très différents et le monde viticole n'était qu'un débouché mineur de cette profession. Avec l'arrivée du développement industriel, des nouveaux récipients ont remplacé les barrique qui a perdu petit à petit toutes ses applications pratiques à l'exception de l'élevage des vins et des eaux-de-vie. Les seuls tonneliers à poursuivre leur activité ont été ceux qui officiaient dans de grandes régions viticoles, comme le Bordelais ou la Bourgogne au sens large. Les standards de ces régions sont ainsi devenus la norme en œnologie.

Quand la barrique est-elle devenue un élément de construction du vin et non plus un simple contenant?

Entre le milieu du 18^e et le début du 19^e siècle, on s'est rendu compte que le vin qui arrivait par bateau, lorsqu'il arrivait, était bien meilleur une fois parvenu à destination. L'alternance de chaud et de froid ainsi que le mouvement des vagues faisait que le vin en barrique se décarboniquait, se dépouillait de son trouble naturel et devenait un peu plus agréable à consommer. En clair, que la barrique permettait d'affiner le vin. A ce stade, il est important de comprendre que jusqu'au début du 20^e siècle, on considérait que le bois permettait de «donner un caractère de vieux au vin», ce qui est radicalement différent de la notion actuelle d'élevage. Il faut dire qu'à l'époque les raisins étaient ramassés plus tôt et qu'il donnaient des vins beaucoup plus acides et moins alcooliques. La barrique permettait, par l'effet de l'oxydation, de polir les tanins pour augmenter la buvabilité.

L'élevage est donc une notion très moderne?

Il faut atteindre le milieu du 20^e siècle pour que se précise cette notion d'élevage qui n'a plus

pour but de conférer un caractère de vieux au vin, mais qui permet, grâce à des phénomènes lents et ténus, de structurer le vin, de le stabiliser et de révéler ses qualités. Cette évolution est bien sûr progressive, mais on peut tout de même identifier un tournant majeur. En 1982, Paul Pontallier, directeur de Château Margaux, publie une thèse de doctorat sur l'étude scientifique de l'élevage des vins rouges en barriques. Avant cela, il y avait eu différents travaux mais qui étaient moins spécifiquement liés à la barrique.

Peut-on parler d'aromatisation due à la barrique?

En tant que tel, le mot ne me choque pas. Toutefois, le concept est un peu ridicule, car le coût de l'aromatisation au moyen de la barrique se révèle prohibitif. On peut aromatiser le vin avec des levures ou des produits de boisage tels que des copeaux, qui sont beaucoup moins coûteux que la barrique. L'usage de cette dernière ne se conçoit que si le fût de chêne est vu comme un outil de transformation profonde du vin et de stabilisation de ses qualités. Aujourd'hui on ne considère un élevage sous bois réussi que lorsqu'il est impossible de faire la différence entre ce qui vient du vin et ce qui vient du bois.

Mais que se passe-t-il dans une barrique?

Plusieurs processus très complexes ont lieu en parallèle. Il a d'abord les apports du bois au vin qui se composent de tanins très spécifiques, les ellagitannins, qui protègent certains éléments fragiles du vin comme la couleur et les arômes de fruits. L'élevage en barrique amène aussi des arômes spécifiques, apportés par le bois et, surtout, par la chauffe. Cependant, l'impact le plus important sur le vin provient des échanges gazeux. La barrique est un énorme poumon. Celui-ci permet au vin de perdre son gaz carbonique et certains composés soufrés produits pendant la fermentation alcoolique et l'élevage sur lies. Ensuite, la pénétration de l'oxygène à l'intérieur de la barrique met en route des processus très lents d'oxydation ménagée. Ceux-ci permettent au vin de se restructurer en augmentant le degré de polymérisation des tanins et des anthocyanes. Ce phénomène améliore la stabilité gustative ainsi que le potentiel de vieillissement en bouteille. En clair, on apporte au vin sa capacité à se maintenir dans un état de jeunesse le plus long possible. Ensuite, il y a un troisième grand chapitre qui concerne les échanges entre le dépôt de lies, les levures mortes qui se trouvent au fond de la barrique, et le vin. Ces interactions apportent du gras et de la rondeur. Elles vont aussi fixer les arômes, ce qui va diminuer l'intensité aromatique afin de gagner en persistance. Enfin, en augmentant la densité colloïdale du vin, l'action des lies améliore aussi la stabilité dans le temps de tous les paramètres qualitatifs du vin.

Biographie

Auteur en 1997 d'une thèse de doctorat intitulée «Recherches sur la qualité du chêne français de tonnellerie et sur les mécanismes d'oxydoréduction des vins rouges au cours de leur élevage en barriques» et, dix ans plus tard, d'une thèse d'Etat sur «Recherches sur les macromolécules du bois de chêne de tonnellerie Interactions avec les flavan-3-ols des vins et les aldéhydes du bois de chêne», Nicolas Vivas fait partie des experts «ès barrique» de renommée mondiale. Connu du public helvétique pour avoir participé comme consultant à la création de l'Electus de Provins, le plus prestigieux des vins suisses, cet œnologue bordelais dirige depuis une trentaine d'années le département Recherche & Développement de la tonnellerie bordelaise Demptos. Il est aussi l'une des têtes pensantes de l'Institut des Sciences Moléculaires, une unité de recherche de l'Université de Bordeaux.