

Quand le vin sort du bois : les nouvelles techniques d'élevage

Amphores en grès, cuves de béton, globes de verres, barriques en céramique... Depuis quelques années, de nouvelles techniques d'élevage font leur apparition dans les vignobles français. Avec, à la clé, des jus au goût plus frais et plus fruité



Alors que les Français ont été habitués à boire des vins fortement boisés (et parfois même plus proches du jus de planche que du jus de raisin...), aujourd'hui, la tendance a changé. Les vins plus frais et au goût plus fruité ont le vent poupe. Et certains ne supportent plus la moindre once de bois dans le verre. Alors, pour mieux coller aux nouvelles attentes des consommateurs, de nombreux domaines viticoles ont revu leur copie en termes d'élevage.

« *Le bois dans le vin, c'est comme le sel en cuisine. S'il n'y en a pas, c'est fade ; mais s'il y en a trop, c'est immangeable* », résume sans ambages Julien Viaud, cogérant et associé majoritaire du laboratoire Rolland & Associés, qui intervient dans de nombreux vignobles en France et à l'étranger. Il rappelle ainsi que de grands crus de Saint-Emilion comme Pavie, Ausone ou Angélus ont même utilisé 200 % de bois neuf ! Traduction : le vin effectuait une partie de la fermentation en barriques neuves, puis était transvasé dans de nouvelles barriques neuves, pour l'élevage.

« *Résultat ? Il fallait attendre vingt ans pour que le goût du bois ait disparu ! Aujourd'hui, le consommateur recherche des vins à boire plus tôt. Il faut donc que ces derniers soient plus aimables dans leur jeunesse.* »

Un message reçu 5 sur 5 à Bordeaux. Guillaume Pouthier, le sémillant directeur général du Château Les Carmes Haut-Brion à Pessac-Léognan depuis 2012 raconte ainsi : « *Nous avons revu l'élevage dans l'objectif d'offrir des vins qui puissent être bus plus rapidement, mais sans grever leur potentiel de garde.* » Dès 2015, la mise en oeuvre d'un nouveau chai, conçu par le designer Philippe Starck, a donné à la propriété les moyens de ses ambitions.

Ne plus travestir le goût du vin

Ainsi, de nouveaux contenants ont fait leur apparition : 10 % de foudres en bois de forme ovale (de grands volumes de 15 à



20 hectolitres) et 10 % d'amphores en grès. « Cette nouvelle combinaison de contenants est pensée pour préserver l'équilibre de nos vins et approfondir leur complexité, dans un plus grand respect de nos terroirs, poursuit Guillaume. Si l'élevage est toujours aussi important à Bordeaux, il ne doit plus travestir le vin . »

Cette approche, assez étonnante dans le landerneau fort conservateur de Bordeaux, n'est pourtant pas isolée. Dès son millésime 2012, Pontet-Canet à Margaux, 5^e grand cru classé du Médoc, avait introduit une centaine d'amphores en béton, composées en partie de galets de graves et de cailloux calcaires directement prélevés dans le vignoble du domaine soit une proportion de 35 % des volumes (en complément de son élevage traditionnel en barriques).

Sortir du « tout-bois » est également ce qui a motivé Edouard Labruyère lorsqu'il a repris les affaires familiales, il y a une douzaine d'années (trois domaines en Bourgogne et Beaujolais Vignobles Jacques Prieur et à Pomerol Château Rouget auxquels s'est ajouté un quatrième en Champagne depuis 2012).

« Ma philosophie est que le bois doit être l'encadrement et non la couleur du vin », résume-t-il. A l'origine, ses domaines pratiquait un élevage 100 % bois neuf. Mais « on ne s'appelle pas Musigny, Meursault, Montrachet ou Pomerol pour faire l'apologie du bois », remarque-t-il.



Cuve en béton : vignoble Château Les CARMES Haut Brion, Pessac, Bordeaux-Groupe-Pichet-Aquitaine-Gironde ©Phil-labeguerie

Des cuves de forme ovoïde

Alors, progressivement, cette part s'est réduite à 50 % en fonction des millésimes et de certains crus, et n'atteint plus aujourd'hui que 25 % et 30 % en moyenne. Des pièces en bois plus grandes ont également été introduites comme des demi-muids de 600 litres sur l'ensemble des domaines, puis des foudres (25 hectolitres). « *Jamais nous n'avons autant diversifié nos contenants d'élevage*, poursuit-il. *Nous n'avons en la matière aucune religion, si ce n'est d'aller toujours plus loin dans la révélation de l'identité de nos terroirs.* » De surcroît, son domaine bourguignon s'est doté depuis les dernières années de quatre cuves béton de forme ovoïde.

Enfin, pour la récolte 2021, des tests d'élevage dans un contenant en verre sont en cours. Il s'agit des fameux Wineglobe mis au point par Michael Paetzold, oenologue-conseil en vinification et vigneron dans le Roussillon. Sa fille Marie, associée gérante de Famille Paetzold, la structure chargée du développement de la production et de la commercialisation de cet étrange globe de verre de 225 litres, explique :

« Lors d'une dégustation en Bourgogne il y a quelques années, mon père a pu comparer les mêmes vins élevés pendant dix ans en fût et en dame-jeanne. Le résultat était frappant : sous verre, les jus faisaient preuve d'une jeunesse éternelle, dotés à la fois d'une patine et d'une fraîcheur extraordinaires. »

Réalisés en verre borosilicate, moins fragile que celui utilisé pour les bouteilles, les Wineglobe font déjà des émules. Notamment à Saint-Emilion, où Anabelle Cruse Bardinet en a mis en oeuvre une dizaine dans l'élevage de son grand cru classé Château Corbin, depuis le millésime 2019 : « *Ma quête est de retrouver la vérité du fruit et du lieu dans la bouteille. Sur le millésime 2019, cela a apporté à notre grand cru de la complexité et de la pureté. Directement goûté à partir du Wineglobe, le jus évoque le raisin dans lequel on a croqué dans les vignes, juste avant la vendange.* »

Seuls 3 % des vins sont élevés sous bois dans le monde



ChateauCorbin

Stéphane Derenoncourt, célèbre consultant auprès de nombreuses propriétés viticoles effectue aussi des tests avec ce dernier dans son Domaine de l'A en Castillon-Côtes de Bordeaux, afin de « *voir ce que l'on obtient sur un vieux millésime* »,

intrigué par la grande étanchéité du contenant « *alors que le vin est un bébé qui a besoin d'oxygène pour grandir* ». On retrouve également le Wineglobe en Champagne chez Leclerc Briant, à Sancerre chez Dagueneau ou encore chez Xavier Mignon à Châteauneuf-du-Pape.

Cela signifie-t-il que les heures du bois sont comptées dans l'élevage du vin ? « *Seulement 3 % des vins dans le monde entier sont élevés sous bois* », rappelle Max Gigandet, directeur de la tonnellerie François Frères en Bourgogne, qui ajoute : « *La qualité des vins ayant fortement progressé chez nos clients depuis ces vingt dernières années, cela implique que notre travail soit également plus précis, afin que le bois puisse préserver la fraîcheur et apporter du relief sans masquer les vins, ni les alourdir.* »

D'ailleurs certains tonneliers offrent déjà des alternatives à la simple barrique. C'est le cas de Surtep qui propose une chauffe non plus effectuée à la flamme, mais à la pierre de lave, procédé qui permettrait d'apporter plus de minéralité au vin et éviterait les fameux arômes tertiaires (vanille, caramel, moka, fumée...). La tonnellerie Baron a, quant à elle, lancé Alma en mai 2021, une barrique qui allie chêne (75 %) et céramique. « *Elle réunit les qualités de ces deux matériaux dans l'élevage* », explique Lionel Kreff, associé et directeur commercial. *Salinité, pureté et tension avec la céramique et gras et enrobage avec le bois.* »

Mais les irréductibles du bois ne baissent pas pour autant la garde. C'est le cas de Jacky Blot, vigneron emblématique du Domaine de la Taille aux Loups à Montlouis qui abreuve les apéros parisiens de son pet'nat'Triple Zéro :

« *On ne fait pas de grands vins dans de l'inox ! Je fabrique mon vin comme il y a un siècle. Sans aucune forfanterie de ma part, je constate que de grands domaines comme Coche-Dury en Bourgogne, Raveneau à Chablis, Château Rayas à Châteauneuf-du-Pape, ou les grandes maisons de champagne telles que Krug, Bollinger, Egly-Ouriet, ne font pas autrement : vinification et élevage s'effectuent dans des contenants en bois.* »

Ses chenins destinés aux grands blancs secs (Clos du Hochet, Clos de Mosny, Les Hauts de Husseau...) sont entonnés sitôt pressés dans des pièces bourguignonnes de 228 ou 600 litres, pour y effectuer une longue fermentation (de six à sept mois), puis leur élevage. Mais son Triple Zéro subit également le début de sa fermentation qui se prolongera en bouteille pour obtenir ce pétillant naturel dans des barriques de neuf à douze ans d'âge, auparavant utilisées pour les vins tranquilles. Preuve que le bois n'a pas dit son dernier mot.