



Mer 7 février 2007

Viti-net PRO

S'identifier

La Météo cantonale

| | |
|---------|------|
| Mer. 07 | |
| 7 h | 16 h |
| | |
| 2°C | 4°C |

Mise à jour : 12:00

CP ou Dep:

La météo à 7 jours [cliquez-ici](#)

Annonces

Terre-net Occasions



Consultez nos annonces de matériels d'occasion

Bureau des experts

Droit fiscal
Un échappatoire à la double imposition des Dpu en 2007
Viti-net-02/02/2007
[en savoir plus...](#)

Terre-net Média

les autres Titres

Terre-net.fr

Web-agri.fr

Viti-net.fr

Terre-net-occasions



www.viti-net.fr



Sarl PUBLIER

* Actualités

• France

* Vigne et vin

• International

* Conseils d'experts

* Services

• Terroirs

► Accueil ► Vigne & Vin ► Equipements ► Actualités

Actualité
Tonnellerie - Du nouveau du côté de l'élevage traditionnel en fût

Publié le 01/06/2006

Autorisation prochaine des copeaux, demandes nouvelles du marché, recherche d'un meilleur rapport-qualité prix... Les professionnels de la tonnellerie entendent bien réagir et adapter leur offre en proposant des nouveaux types de fûts ou de services.

Le fût de chêne et le vin, c'est une histoire qui dure... depuis des siècles, et ce malgré l'arrivée de cuves en béton, inox ou polyester stratifié. L'autorisation prochaine de l'utilisation des copeaux ne devrait pas non plus lui donner le coup de grâce. Si les copeaux permettent un apport boisé à moindre coût généralement et de façon plus précise, selon leurs défenseurs, la barrique a aussi pour elle un atout incontestable, celui d'assurer un meilleur vieillissement du vin grâce à sa porosité. Cette fameuse "oxygénation ménagée" mise en évidence par Pasteur engendre des phénomènes d'oxydation permettant de stabiliser la couleur et d'assouplir les tanins.

Des propriétés uniques

Le bois possède des propriétés uniques propres à optimiser la qualité organoleptique des vins (© Viti-net)

Contrairement au béton ou à l'inox, le bois possède des propriétés uniques propres à optimiser la qualité organoleptique des vins, en lui apportant des notes sensorielles agréables que l'on nomme de façon générique le boisé. La barrique offre au début de l'élevage beaucoup de ses tanins et c'est là qu'apparaît "le coup de boisé". L'apport très fort de boisé marque alors le vin jusqu'au quatrième mois d'élevage. Un phénomène qui peut parfois poser problème, pour les primeurs par exemple ou en cas de commande rapide : "ce boisé trop fort diminue la lisibilité du vin et rend plus difficile la prise de décision", souligne Frédéric Rousseau, responsable ventes et marketing à la tonnellerie familiale Rousseau, en Bourgogne. Afin de répondre à ce problème, cette société a lancé

un nouveau fût, le Piano. "Par une sélection de bois particulière (chênes français du centre de la France) et une cuisson toute douce, mijotée, ce fût permet de neutraliser les éléments boisés indésirables et d'éliminer le pic 'planche poussièrè'. L'utilisateur peut ainsi être plus réactif et répondre à la demande du marché, portée sur plus de fruit et de fraîcheur, tout en améliorant ses contraintes de stockage."

Vers des barriques assemblées de bois différents.

Ce nouveau type de fût pour des "élevages courts sans risque" selon la tonnellerie Rousseau a le même coût qu'un fût classique, soit 500 à 600 euros pour un 225 l ou 228 l. Acheter des tonneaux neufs en chêne français est un investissement lourd, et plus encore dans la conjoncture actuelle. Certains, pour des raisons économiques, optent pour des tonneaux en chênes des pays de l'est. D'autres se tournent vers des barriques assemblées de bois différents. Un choix au détriment de la qualité ? Pas vraiment, si l'on en croit les premiers résultats de l'expérience menée depuis un an par la chambre d'agriculture de Gironde sur l'élevage de vins (sémillon et merlot) dans des barriques lamellées-collées, constituées de chêne et, pour l'extérieur, de frêne. Ces barriques, d'un coût d'environ 350 euros selon la société pyrénéenne ECB Eurocintrage qui les a fabriquées pour l'expérience, ont été préférées à la dégustation à six mois : le boisé marquait moins les vins que dans les barriques traditionnelles entièrement en chêne. Autre point positif, il a été relevé dans les barriques lamellées-collées une consommation (évaporation) du vin inférieure de 15%. L'expérience est toujours en cours afin de confirmer ou d'infirmer ces résultats.

Pour rénover ses fûts

En matière de réduction des coûts en tonnellerie, il convient également d'évoquer la rénovation des barriques, permettant de repousser ou de réduire l'acquisition de

Rechercher sur Viti-net

Rechercher...

Recherche

Recevez chaque semaine par mail les infos viticoles qui vous concernent [gratuit] - [Cliquez ICI.](#)

Le Forum des viticulteurs
(653 contributions)

barriques neuves. La société bordelaise Barena vient de lancer un nouveau procédé qui a obtenu le premier prix 2006 du trophée CEnovation de la technopole Bordeaux-Montesquieu à Martillac. D'un coût de 65 euros par barrique, ce procédé "est capable de rajeunir les fûts ayant logé une ou plusieurs récoltes et de leur redonner certaines de leurs capacités antérieures, les plus importantes pour obtenir à nouveau un élevage harmonieux du vin, sans risques d'altération microbienne". La technique Barena consiste en un nettoyage par projection d'un abrasif minéral (procédé Brunateau) et en une aseptisation complémentaire.

L'achat de fûts d'occasion peut aussi être économiquement intéressant. A condition toutefois d'être très vigilant sur la qualité, sous peine d'hériter d'une porosité trop grande ou de goûts de champignons ou de pourri...

Ligérienne de presse

Source : Viti-net

Pour aller plus loin

- [Discutez de cette actualité sur les forums](#)

Tous droits de reproduction réservés - Contactez **la rédaction de Viti-net**

CONTACT - PUBLICITE

Viti-net - un Titre Terre-Net Média

Conditions Générales de vente

Avenue des Censives - BP 50333 - 60026 BEAUVAIS Cedex - tél : 03.44.06.84.84 - fax :
03.44.06.55.61

Déclaration Cnil: n°645103

