

Préface

Vraisemblablement, depuis plus de temps que la mémoire des hommes ne nous le rapporte, le bois de chêne, davantage que celui de châtaignier ou d'acacia, est utilisé comme réceptacle pour le vin. Il permet d'y mener les vinifications et l'élevage, puis de transporter le vin. Plus encore, avec le concours de vinificateurs talentueux, il devient le creuset d'une alliance conduisant à l'élaboration de grands vins.

En complément de nombreuses observations empiriques, les connaissances scientifiques contribuent à expliquer comment le fût de chêne influence la qualité sensorielle des vins. La nature des composants d'arôme du bois a été progressivement établie, venant éclairer l'origine des nuances de noix de coco, de vanille ou des notes empyreumatiques... Plus récemment, des composés du bois associés à des sensations de douceur et d'amertume ont été identifiés. On comprend mieux aujourd'hui l'impact des espèces de *Quercus* sp. (chêne pédonculé, chêne rouvre, chêne blanc) sur la qualité organoleptique des vins ou l'influence des paramètres de séchage des merrains, des modalités de cintrage et de brûlage (ou bousinage) des fûts.

Le bois cède ainsi au vin de nombreux composants d'arôme et du goût; mais il n'est pas que cela. Matériau perméable à l'oxygène, il est le siège de phénomènes chimiques naturels, si remarquables qu'on les attribuerait volontiers à de l'alchimie. Prenons l'exemple de l'élevage du vin rouge en barrique. L'oxygénation ménagée due à la porosité du bois conduit à une teinte plus profonde des vins et à une diminution de leur niveau d'astringence. Les notes empyreumatiques de café torréfié, parfois signature olfactive des vins élevés en fûts neufs, proviennent certes du bois lui-même,

mais plus encore de composants inodores du bois, transformés à la faveur de l'élevage, en composés très odorants. Dans les vins liquoreux de pourriture noble, les tonalités d'écorce d'orange sont dues à un accord aromatique, phénomène bien connu en parfumerie. Il s'agit d'une perception synergique, par le dégustateur, de composés d'arôme du bois (avec des notes de noix de coco et de clou de girofle) avec ceux du vin. Bref, le bois de chêne est un élément majeur de la valorisation de la qualité des vins. Cependant, cette alliance ne produit véritablement de beaux fruits que par un usage raisonné du bois neuf. Les tonneliers eux-mêmes le disent: "Ce n'est pas la barrique qui fait la qualité du vin; elle en est un révélateur²". En outre, mal entretenu, le bois constitue une niche redoutée, favorable au développement de microorganismes d'altération.

Dans cet ouvrage *Le fût de chêne*, qui accompagne le traditionnel coffret de 54 arômes de la collection *Le Nez du Vin* créée par Jean Lenoir, Léa Desportes s'est investie avec talent. Elle décrit fidèlement les étapes qui donnent naissance au fût, apporte des éclairages sur l'expertise des tonneliers, sur les choix délicats du vinificateur désireux de bonifier son vin par un passage en fût. Il s'agit d'une invitation stimulante à découvrir et approfondir par la lecture ce que le bois vient révéler du vin, avant que de le vivre par les sens.

Philippe Darriet

Directeur de l'Unité de recherche Œnologie de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin de Bordeaux, septembre 2020.

2. Bernard Cordier, cité dans : *Le bois et le vin, trafic d'influences*, L'Amateur de Bordeaux, n° 57, 1997.

Avant-propos

L'usage du fût de chêne pour vinifier, élever et transporter le vin est ancestral. De nos jours, tradition et innovation cohabitent dans une tonnellerie. Aux vibrations des coups de marteau répondent les ronronnements des machines. La recherche s'est invitée à la noce entre le bois et le vin et les gestes empiriques ont désormais une justification scientifique. La compréhension des mécanismes d'action et des effets du fût sur le jus de raisin ne cessant de progresser, il était devenu nécessaire de mettre à jour les textes et la sélection d'arômes de la première édition du *Nez du Vin* consacrée au fût de chêne, parue en 2004. Le livre a été entièrement réécrit en s'appuyant sur les découvertes les plus récentes en histoire, en sylviculture ou en chimie qui permettent de mieux expliquer et maîtriser les variations de l'intensité et de la qualité du caractère "boisé".

Le passage sous bois change les caractéristiques organoleptiques du vin et modifie ainsi l'examen visuel, olfactif et gustatif de celui ou celle qui le boit. Le tonneau véhicule aussi un imaginaire et des idées reçues qui influent sur l'expérience de dégustation. C'est précisément à l'une d'entre elles que nous avons voulu tordre le cou. Non, le fût de chêne ne se résume pas à un agrément olfactif vanillé et épicé, une mention sur l'étiquette destinée à vendre cher. Certes, la pratique s'avère coûteuse et réservée aux domaines qui peuvent valoriser suffisamment leurs crus. Mais sa fonction première n'est pas d'élever le prix du flacon mais le vin lui-même. Elle lui permet de se stabiliser, de s'intégrer, de se complexifier, le préparant ainsi pour la garde : elle représente une étape et non une finalité. Et plus l'élevage est long, plus il faudra patienter avant de déboucher la bouteille pour laisser aux arômes et aux tannins du bois le temps de se fondre avec ceux du précieux nectar.

Un élevage réussi révèle les qualités intrinsèques du liquide, en permettant au cépage, au terroir et aux conditions du millésime d'exprimer leur typicité. C'est pourquoi le bois ne convient pas à tous les vins. Il existe – et c'est heureux – des contenants en matériaux variés, cuves en acier émaillé ou inoxydable, en béton (souvent revêtues de résine époxy ou de fibre de verre), jarres ou amphores en terre cuite, etc.

Ni paravent olfactif ni cache-misère gustatif destiné à pallier une pauvreté aromatique ou un manque de structure, le fût de chêne doit être un outil discret, jamais dominateur. Il nous fallait donc rétablir une injustice : trop présent, le bois est pourfendu ; bien équilibré, il se fait oublier. Cet ouvrage rend hommage à la chaîne humaine à l'origine du mariage entre le chêne et le vin, au savoir-faire de l'aménagiste, du forestier, du mérandier, du tonnelier et du vigneron.

En espérant, cher lecteur, chère lectrice, que ce voyage sensoriel "élèvera" vos expériences de dégustation sans en entamer la magie.

Léa Desportes

Juillet 2020.

Vous trouverez en fin de volume une bibliographie indicative où sont répertoriés les ouvrages et les articles scientifiques sur lesquels je me suis appuyée.

Je remercie Philippe Darriet, qui signe également la préface, pour sa relecture précise des textes.