

# QUAND LE BOIS INFLUENCE LE VIN

**Il n'est pas rare de lire sur l'étiquette des bonnes bouteilles « vieilli en fût de chêne ». Qu'est-ce que cela signifie réellement ? Le bois a-t-il une influence notable sur le vin ?**

**L**e bois est très présent dans l'histoire du vin. Lorsque Jules César conquiert la Gaule, les Romains n'ont pas encore recours aux tonneaux pour stocker, transporter et vieillir le vin. Ils disposent uniquement d'amphores et de jarres en terre cuite. À l'inverse, les Gaulois savent fabriquer les tonneaux et les utilisent pour la cervoise<sup>1</sup>. Après sa victoire sur les Gaulois, l'Empire romain adopte progressivement le tonneau qui a plusieurs avantages : léger par rapport à son contenu, plus maniable (on peut le faire rouler), facile à superposer sans risque de casse. Les Romains font également le constat que le vin se conserve plus longtemps et a un meilleur goût lorsqu'il est conservé en fût de chêne.

La région lyonnaise va devenir l'un des principaux foyers de la tonnellerie de l'Empire romain. À la chute de l'Empire, l'art de la tonnellerie se maintient<sup>2</sup>. Avec le développement des échanges commerciaux entre continents et les temps de transport plus longs, les fûts, en particulier de chêne, deviennent les contenants les plus adaptés pour la conservation et le vieillissement des vins.

## LE VIN BOISÉ, QU'EST-CE QUE C'EST ?

L'arôme du vin est influencé par les caractéristiques du raisin et celles des levures. Il est également influencé par les conditions de vinification. Le bois sous diverses formes – cuves, tonneaux, granulés ou copeaux – peut en effet modifier les caractéristiques organoleptiques<sup>3</sup> des vins. Les composés chimiques naturels du

bois vont venir influencer la fermentation, l'oxygénation et finalement les arômes du vin au cours de la vinification. Certaines substances du bois sont transférées au vin comme les tannins. Ce sont des matières végétales présentes partout sur la vigne, et en particulier dans la peau du raisin. Elles protègent le vin contre l'oxydation et le développement de maladies et ont un effet sur la couleur et la structure du goût du vin. On les trouve également dans le bois. En jouant sur les tannins de la vigne et du bois, le vigneron peut créer des vins au goût très différent à partir d'un même cépage<sup>4</sup>. L'intensité des tannins du bois variera en fonction de l'usure des fûts et de la qualité du bois, qui dépend elle-même de l'essence choisie. Les essences de bois de chêne – qu'ils soient européens comme le chêne sessile ou pédonculé ou américains, comme le chêne blanc – ont des compositions physico-chimiques différentes, en fonction de leur classification botanique et de leur origine géographique. Le séchage naturel du bois et les opérations de chauffe lors de la fabrication des barriques vont également

1. Cervoise : type de bière fabriquée dans l'Antiquité et au Moyen Âge avec de l'orge ou d'autres céréales germées (source : Larousse). | 2. Jean-Robert Pitte, « Tonnellerie : 2 000 ans d'histoire et de savoir-faire », *La Revue du vin de France*, n° 624. Disponible en ligne. | 3. Organoleptiques (propriétés) : caractéristiques d'une substance qui sont perceptibles par les organes des sens : saveur, odeur, aspect et consistance de l'objet (source : Encyclopædia Universalis). | 4. Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh, « Comprendre le vin : qu'est-ce que les tannins ? », 8 décembre 2020. Disponible en ligne.

01. Taillis de chêne entre vigne et falaises. Pascal Guillet @ CNPF.

influencer la composition et la qualité du bois. On va brûler l'intérieur de la barrique pour travailler le bois, le tordre et lui donner une forme arrondie. L'intensité du brûlage du bois – faible, moyenne ou forte – va avoir une influence sur le vin. Plus la chauffe sera forte, plus le caractère boisé du vin sera marqué. Traditionnellement, les chaufes faibles et moyennes sont associées au vieillissement des vins, les chaufes fortes plutôt associées au vieillissement des spiritueux.

## «VIEILLI EN FÛT DE CHÊNE» VOUS DITES ?

En matière d'œnologie, la mention « vieilli en fût de chêne » sur les étiquettes de vin veut tout et rien dire. En fonction de la taille, de l'ancienneté, du type d'essence, du mode de fabrication du fût..., l'influence du bois sur le vin variera et les arômes avec. Le vieillissement

du vin en fût dure en général entre douze et vingt-quatre mois. C'est là que se joue tout un travail de micro-oxygénation : l'échange, au travers du bois, entre le vin à l'intérieur et l'air à l'extérieur va venir ajouter au vin certaines saveurs, comme des notes de vanille, de girofle, ou de café, et de la complexité. Le goût de bois ne doit toutefois pas dominer le vin. Un vin rouge trop boisé pourra par exemple avoir un goût trop âpre. *In fine*, la qualité du terroir et la fermentation du raisin restent des éléments déterminants dans la construction du goût du vin. L'élevage du vin en fût de chêne doit venir apporter une touche subtile.

Naomy Fongang-Fotsing

5. 5 minutes pour apprendre le vin, «S3 Episode 17 – L'influence du bois sur le vin», 20/10/2022. Disponible sur Ausha.

02. Vacherin mont-d'or. @ DR.



### BOIS ET FROMAGE

Plusieurs facteurs entrent en jeu dans la construction du goût des fromages : l'espèce animale, l'alimentation des animaux, le traitement du lait et du caillé, l'affinage... Le bois intervient dans l'affinage de plusieurs fromages comme le comté, le reblochon ou l'emmental traditionnel. C'est lors de cette phase de fermentation et de maturation que se développe particulièrement le goût du fromage. Dans le cas du vacherin mont-d'or, son cerclage en bois d'épicéa lui confère un goût unique de résine et de sous-bois<sup>6</sup>. Après son démoulage, il est cerclé dans une sangle d'épicéa, selon le cahier des charges

de l'AOP, avant d'être affiné sur des planches d'épicéa durant vingt et un jours. Enfin, il est placé dans une boîte en épicéa afin qu'il conserve sa pâte moelleuse et fondante. La boîte est volontairement très étroite pour que le vacherin mont-d'or obtienne sa croûte froissée caractéristique. Les amateurs de fromages moelleux et boisés pourront également apprécier le vacherin des Bauges, ou moelleux du Revard.

6. Pour en savoir plus : France 3 Bourgogne-Franche-Comté «Mont-d'Or, épisode 3 : L'épicéa, un bois indissociable de l'AOP», YouTube, 12 octobre 2020.