

Le chai à barriques

Objectifs :

Les barriques choisies doivent :

- Etre étanches et sans défauts mécaniques
- Etre adaptées au vin et à sa durée d'élevage
- Disposer d'un local adapté
- Etre intégrées dans une politique d'élevage d'ensemble (adaptation aux variations du millésime et aux différentes cuvées)

Le chai à barriques

Local

Le local destiné à l'élevage en barriques doit être vaste et réservé exclusivement à cet usage. Il doit en outre répondre aux impératifs suivants :

- Posséder une température de l'ordre de 15°, sans variations brutales
- Avoir une hygrométrie comprise entre 70 et 90 %, avec une ventilation douce en cas d'excès et un arrosage du sol en cas de défaut
- Être sain et hygiénique, exempt de mauvaises odeurs (attention aux bois traités pouvant générer des chloroanisols!)
- Être esthétique pour pouvoir servir d'outil de communication

On veillera en particulier lors de son aménagement à prévoir l'évacuation de l'eau (rigoles larges et peu profondes), l'éclairage (de visite et de travail), une zone de lavage (qui peut être séparée) et un coin évier pour le nettoyage du petit matériel.

Matériel

Selon la disposition souhaitée pour les barriques, on pourra utiliser :

- De simples chevrons en bois non traité qui isoleront les barriques du sol
- Des berceaux doubles qui permettent la manipulation par chariot élévateur et le gerbage sur plusieurs hauteurs



Outre les cuves tampons destinées au remplissage et soutirage et les pompes pour ces transferts, il est utile de prévoir :

- Quelques « Bag-in-box » de 10 litres pour conserver le vin pour les ouillages
- Un arrosoir en inox pour ouiller
- Une canne de soutirage en inox avec mireur
- Un maillet à embout arrondi pour frapper les bondes
- Une pipette en verre à embout démontable pour prélever



dans les fûts

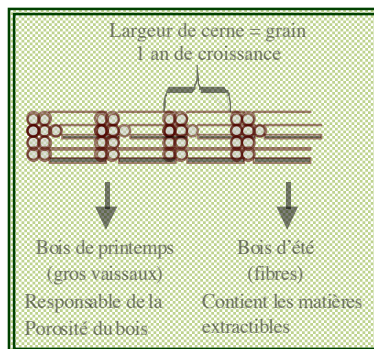
- Des pastilles de soufre effervescentes de 1, 2 et 5 g (attention à la légère désacidification provoquée) et de la solution à 18 % pour les sulfites
- Un rince fût, une canne de lavage ou mieux, un dispositif de nettoyage haute-pression et eau chaude



Le choix des barriques

Grain du bois

Le grain du bois est formé par les cernes de croissance annuelle de l'arbre qui successivement fabrique des gros vaisseaux de printemps et des fibres denses l'été. Le grain du bois est donc directement lié à la vitesse de croissance de l'arbre : plus la vitesse de croissance de l'arbre est lente, plus les cernes seront étroits et le grain du bois fin.



Cette vitesse de croissance dépend de nombreux facteurs comme l'espèce (le chêne pédonculé est à croissance plus rapide que le chêne rouvre), les conditions climatiques locales, la densité du peuplement de la forêt, les conditions d'exploitation...C'est pourquoi des arbres originaires d'une même forêt peuvent avoir des caractéristiques très variables et qu'il est plus important de s'attacher au grain du bois qu'au massif forestier d'origine, même si on continue à les citer par habitude.

Tanins et arômes

Lorsque la vitesse de croissance augmente, l'arbre accumule beaucoup de tanins, et cela entre en compétition avec la synthèse d'arômes. Ceci explique la richesse en arômes des grains fins. Le manque d'arômes des barriques à gros grains peut être partiellement corrigé par le choix

Bois type	Grain	Aromaticité	Polyphénols	Porosité
Allier	Très fin 0,5 mm	Très aromatique	Peu	Poreux
Centre	Fin 1 mm	Aromatique	Faible à moyen	Moyen poreux
Vosges	Moyen 3 mm	Moyen Aromatique	Moyen	Peu poreux
Limousin	Gros 5 mm	Peu aromatique	Riche	Faible

d'une chauffe plus importante.

Porosité

Les bois à gros grains ne sont pas plus poreux que les bois à grain fin, au contraire. En effet, un bois à gros grain contient, en proportion, plus de bois d'été, qui n'est pas du tout poreux.

La porosité favorise les échanges gazeux et les apports d'oxygène au vin (perméabilité). L'oxydation ménagée en barrique se fera plus rapidement et plus profondément dans une barrique de porosité importante et le vin aura tendance à évoluer plus vite. Les types de barriques à grains fins seront donc plus adaptés à des vins bien structurés ne craignant pas d'évoluer un peu vite.

Bois étrangers

Le bois américain provient d'autres variétés de chênes (chênes blancs) dont les grains sont souvent grossiers. Il contient plus d'arômes et moins de polyphénols que les chênes français (Chênes rouvres et pédonculés). Son aptitude au sciage permet de diminuer les coûts de production et donc d'offrir des barriques plus économiques.

Les bois en provenance des pays d'Europe de l'Est (et de Russie) sont issus de variétés de chênes aux caractéristiques proches des espèces françaises. Ils présentent la même diversité et doivent être choisis en fonction de leurs grains.

Choix de la chauffe

La chauffe de finition ou bousinage est l'opération qui consiste à laisser la barrique quelques minutes supplémentaires au contact des flammes après que la coque ait été formée par cintrage au feu. La chauffe apporte des notes aromatiques qui tendent d'autant plus vers le grillé que la chauffe est importante.



Les chauffes douces apporteront d'avantage de notes vanillées alors que les chauffes fortes, qui amènent des notes plus fumées et brûlées, sont généralement réservées aux vins liquoreux.

Le bois à gros grains a naturellement plus de tanins et moins d'arômes. On lui préférera dans de nombreux cas une chauffe un peu forte pour, d'une part dégrader les tanins grossiers, et d'autre part créer des arômes de chauffe (caractères toastés).

L'intensité de la chauffe peut varier avec le tonnelier. (Une chauffe moyenne plus chez l'un pourra correspondre à une chauffe moyenne chez un autre) mais également à l'intérieur d'une même tonnellerie en raison du caractère manuel et artisanal de l'opération.

Choisir un ou plusieurs fournisseurs

Constituer un parc de barriques de diverses origines permet de limiter les risques en cas de livraison d'un lot défectueux ou dont le mariage avec le vin ne réussit pas. Il peut être profitable de faire jouer la concurrence entre

tonneliers et/ou d'utiliser des bois de plusieurs provenances mais d'un même tonnelier.

Toutefois, travailler avec un seul tonnelier permet souvent d'aboutir à une forme de partenariat et d'être livré avec des lots de 32 qualité.

Type « transport » ou « château » ?



La barrique « transport » est plus solide et lourde que la « château » en raison d'une plus grosse épaisseur des douelles (de 27 à 35 mm contre 22 mm pour les châteaux).



Ceci confère à la transport une porosité plus faible que la château. On préférera la château pour des vins structurés sur lesquels on recherche un effet d'oxydation ménagée plus important.

Par ailleurs, il est à noter que les châteaux sont plus chères à cause d'une finition plus importante.

Les barriques bordelaises traditionnelles ont une contenance de 225 litres (228 litres pour les bourguignonnes). Les fûts plus gros (500 l ou plus) présentent un

rapport surface/volume plus faible et donc une capacité d'échange plus réduite. Ils peuvent ainsi permettre de nuancer la marque de l'élevage en fût. Ils sont toutefois plus délicats à manier et



leur prix de revient au litre de vin élevé est comparable.

Le renouvellement du parc

L'achat de barriques est un investissement important, il doit être raisonné en tant que tel en prenant en compte:

- le volume des cuvées à élever,
- la durée d'élevage prévue,
- la proportion de barriques neuves souhaitée dans l'assemblage final

On définit ainsi la rotation et le nombre de barriques à acheter chaque année.

La durée de vie moyenne d'une barrique est de 5 ans. Les arômes de chauffe sont épuisés au bout de 2 à 3 ans, mais les arômes boisés et les tanins peuvent être transmis au vin pendant plus longtemps. Il est toutefois conseillé de ne pas les garder trop longtemps. Les vieilles barriques n'apportent plus rien au vin et le risque microbiologique y est très important.

Le renouvellement régulier par achat de barriques tous les ans permet de concilier les impératifs technologiques et économiques.

L'achat de barriques d'occasion peut permettre de démarrer l'élevage à moindres frais. Dans ce cas, il est important de bien connaître l'âge et l'origine des barriques et d'être très vigilant à la réception du lot. Il est souvent préférable de passer par l'intermédiaire d'un tonnelier.