

La mise en fût

Objectifs :

- Préserver le bois
- Respecter le vin
- Garantir la meilleure hygiène possible
- Éviter les pertes de vin et le gaspillage (eau, temps de travail...)

Préparation des barriques

Réception de la livraison

On procédera à une inspection systématique de chaque fût à réception pour vérifier le bon état extérieur (absence de meurtrissure, perçage approprié du trou de bonde) et l'absence de mauvaises odeurs (surtout dans le cas de fûts d'occasion). En attente de remplissage, les fûts seront stockés dans un local propre et inodore, à l'hygrométrie adaptée.



Identification

- Numéroté systématiquement chaque fût à son arrivée, de manière définitive (ex. : année de fabrication / ordre -> 99/01)
- Établir une fiche de vie (date d'achat, tonnelier, chauffe, anomalies, réparations, nettoyages, méchages, type de vin...) pour chaque fût.

Mise en eau

Le fût neuf a été testé à la vapeur en usine. Un film plastique le protège ensuite jusqu'à son utilisation.

- ◆ En cas d'utilisation immédiate, on peut éventuellement se contenter de rincer à l'eau claire. Toutefois, une barrique riche en polyphénols du bois (gros grain, peu chauffée), devra être dégorgée avant sa première utilisation. Pour cela, la maintenir pleine d'eau claire pendant 24 heures avant de la vider et de l'égoutter avec soin.
- ◆ Il est cependant préférable de le positionner sur un fond avec 15 litres d'eau claire pendant une demi-journée, le retourner sur l'autre fond pour la nuit, puis vider et égoutter. Ce travail a pour avantage de dégorgier les fonds (25 % de la surface) qui ne sont souvent ni rabotés ni chauffés sur leur surface interne.
- ◆ Si la barrique est très sèche, la remplir d'eau claire en refaisant le plein quotidiennement jusqu'à ce que les fuites stoppent. Au besoin, retaper les cercles.

Préparation du vin

Choix du vin

L'élevage sous bois se raisonne dès la vigne, à travers chaque geste, depuis la plantation du cep jusqu'à la mise en fût. Le passage en fût doit être une étape dans un processus d'élaboration de vins de qualités.

Avant l'élevage, le vin doit déjà être riche et d'une belle structure, sa dégustation franche, car la barrique ne masque pas les défauts, bien au contraire.

Opérations préalables

Dans le contexte méridional, l'expérience montre qu'il est souvent préférable d'entonner un vin micro biologiquement stable, ayant achevé ses fermentations alcooliques et malo-lactiques, correctement sulfité, éventuellement collé. La réalisation des fermentations en fût peut amener plus de complexité au vin dans un premier temps, mais n'est pas sans risques et encrasse davantage le bois.

Entonnage

Disposition des fûts

Les barriques au sol sont plus faciles à manipuler et sont accessibles. On conserve toutefois un bon accès à chaque fût en stockant un deuxième niveau en « maille perdue ».



- Si le stockage doit se faire sur plusieurs niveaux, l'accès aux barriques du dessous sera bloqué. Dans ce cas, la rangée du haut sera réservée aux barriques neuves qu'il faut absolument ouiller durant les premières semaines.
- Les barriques « à risque » (fuite, cercle fragile, problèmes antérieurs...) seront aussi placées sur la rangée du haut.

Remplissage

Le remplissage par pompage mâche le vin :

- Les pompes à arrêt automatique ne sont pas vraiment adaptées et celles avec commande à distance ne permettent pas de travailler en finesse.
- La pompe à piston avec by-pass permet un travail satisfaisant. Un système en Y permet le remplissage de plusieurs fûts en même temps, sans arrêter la pompe.



On préfère cependant le remplissage par gravité, éventuellement à l'aide d'une cuve tampon placée en hauteur.



Le vin, en se dégazant, va se « tasser ». Il faut donc ouiller quelques heures après la fin du

remplissage, puis régulièrement au cours des premières semaines pour compenser ce que le fût va absorber.

Le vin destiné aux ouillages peut être placé dans des outres (BIB) de 10 litres, avec 5 ml de solution de SO₂ à 18 %.

Nettoyage extérieur

Les barriques préalablement humectées d'eau sont très faciles à nettoyer car le vin ne pénètre alors pas dans les pores. Si malgré cela des traces subsistent, un nettoyage avec une solution de SO₂ à 5% est nécessaire. L'anhydride fait ressortir les pigments rouges du chêne mais cela n'a aucune incidence sur l'élevage.

Les bondes seront désinfectées entre chaque utilisation dans une solution de SO₂ à 5 % (1/4 de solution à 18 % dans 3/4 d'eau).

Surveillance et suivi

Une inspection régulière du chai réalisée suivant un agenda précis doit garantir :

- ✓ la présence des bondes sur tous les fûts,
- ✓ l'absence de fuites, de moisissures ou d'odeurs suspectes,
- ✓ le rangement et la propreté du chai,
- ✓ le suivi et la régulation des conditions de température et d'hygrométrie.

De plus, il est impératif de surveiller la couverture en SO₂ libre et le niveau d'acidité volatile par un suivi analytique régulier. Cette analyse doit être réalisée au minimum quelques jours après entonnage, au bout d'un mois et tous les trois mois par sondage et, dans tous les cas, avant le dernier soutirage pour tous les fûts.

L'échantillonnage réalisé à cette occasion (par sondage ou sur l'ensemble des fûts) doit également donner lieu à une dégustation qui permettra de :

- ✓ vérifier l'absence de défaut,
- ✓ déterminer la nécessité d'un soutirage,
- ✓ évaluer et comparer les différents fûts.

Soutirage et vidange



Le soutirage permet d'éliminer les lies et d'aérer le vin. Sa fréquence dépend du type de vin et des paramètres d'élevage que l'on aura choisis. Il peut être réalisé de barrique à barrique (opération traditionnelle mais longue et délicate) ou de barrique à

cuve, en veillant dans ce cas à respecter la séparation des lots.

Le vin sera aspiré par une pompe à piston ou poussé par de l'air sous pression en ajustant la profondeur de la canne de soutirage pour ne pas aspirer de lie. Afin de limiter l'aération lors de l'opération, il faudra veiller à :

- ⇒ limiter les prises d'air (étanchéité des raccords...),
- ⇒ réduire au minimum la longueur des manches,
- ⇒ remplir la cuve par le haut en déplaçant régulièrement la manche pour la maintenir à proximité immédiate de la surface du vin.

L'entretien des barriques

Avant réemploi, examinez toujours soigneusement au nez et à l'œil. Toute odeur suspecte ou trace de moisissure au fond de la barrique doit entraîner son élimination.

Après un soutirage

- éliminer les lies et tartres, au besoin avec une chaîne inox ou avec un nettoyeur haute-pression,
- rincer à l'eau claire sous pression,
- égoutter,
- mécher à 10 g de soufre quand la barrique est bien séchée.

N.B. : Les traitements par des produits chimiques causent une attaque trop violente de la structure du bois et génèrent des résidus qui pénètrent dans les fibres du bois et repassent ensuite dans le vin. Ils sont à réserver uniquement aux cas graves de contamination.

Entre deux vins

Il convient de nettoyer la barrique en procédant comme décrit ci-dessus, en veillant bien qu'il ne reste pas d'eau.

Si elle n'est pas réutilisée immédiatement, elle sera stockée à bonne hygrométrie et méchée à 5 g tous les deux mois. Dans ce cas, on la dégorgera avant réemploi en la remplissant avec de l'eau sulfitée à 10 g/hl pendant 3 à 4 jours et on l'égouttera soigneusement pendant 12 heures avant de la remplir (le méchage est alors facultatif).

N.B. : Si le vin précédent a subi une contamination bactérienne ou levurienne, il est préférable d'utiliser l'eau chaude (85 à 100°C) pour le dégorgement ou mieux la vapeur pendant 5 à 10 minutes.



Garder une barrique vide est une mauvaise pratique ! Une barrique vide coûte cher et s'abîme !

Réparation des barriques

Avant toute réparation, il faut préserver le vin en ouillant et en nettoyant les parties souillées avec une éponge imbibée d'une solution de SO₂ à 5 %.

Certaines fuites ne sont décelables qu'après quelques jours d'entonnage, par débouchage d'un vaisseau du bois. Il suffit d'enfoncer une cheville de bois là où le vin coule. On pourra aussi frotter un morceau de craie, puis une tête d'ail fraîchement épluchée.

Les fuites plus lentes ou plus importantes nécessitent l'intervention du tonnelier.