

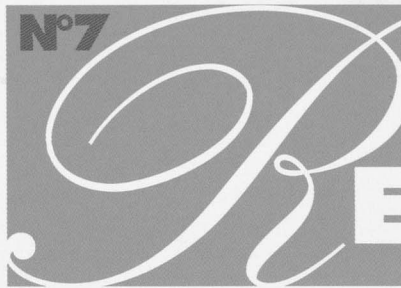
UN MOT POUR VOUS DIRE...

En cette fin d'année nous abordons le deuxième plan quinquenal de notre activité de recherche et développement. Notre contrat de collaboration avec la Faculté d'Oenologie vient d'être renouvelé avec son doyen, le professeur Glories. La thématique générale reste centrée autour des deux principaux axes : le bois, définition et contrôle de sa qualité et son utilisation pour l'élevage des vins et des eaux-de-vie.

Pour assurer un parfait fonctionnement de notre activité R&D nous avons recruté un nouveau chercheur Melle Nathalie Saint-Criq, maître ès sciences et titulaire du DEA d'oenologie de l'Université de Bordeaux II, qui prépare une thèse dans le cadre d'un contrat CIFRE. L'augmentation des effectifs a été volontairement décidée après avoir constaté que notre clientèle désirait davantage et plus directement bénéficier des résultats de la recherche.

Ainsi Nicolas Vivas partiellement déchargé des activités de laboratoire va pouvoir développer de nombreux services annexes destinés à la création d'une structure de service après vente valorisant au mieux nos activités de recherches. Ainsi dans les années à venir notre tonnellerie développera un réseau structuré d'expérimentations, de formation et de conseils oenologiques fonctionnant en permanence et non plus de manière épisodique en fonction de demande particulière. Dans cette orientation nous restons à l'écoute de notre clientèle pour toute suggestion pouvant nous aider à mieux former cette nouvelle branche d'activité et nous permettre d'être un partenaire en phase avec les exigences actuelles de la profession. C'est donc bien vous qui allez être à l'origine de votre propre service après vente ; étant les utilisateurs. Cette démarche est d'ailleurs relativement novatrice puisque nous ne vous imposerons pas une structure qui nous paraîtrait convenable ; mais c'est au contraire à vous de nous informer de vos besoins. Maintenant c'est à vous de répondre.

Jérôme François
Président Directeur Général
Tonnelierie Demptos



RECHERCHES

LETRE D'INFORMATION SUR LE PROGRAMME DE RECHERCHES DEMPTOS

LES ACQUISITIONS DE LA RECHERCHE AU SERVICE DE LA PROFESSION.

A propos de certification

Un peu partout apparaissent des sociétés répondant aux normes de certification ISO. Mais qu'en est-il réellement de la signification de ce label qui se veut qualitatif ?

En réalité la certification permet de normaliser un processus d'approvisionnement, de transformation ou de commercialisation d'un produit. C'est à dire que les normes ISO assurent qu'une manière de faire, parfaitement décrite, est respectée dans tous ses détails. Par conséquent, elle garantit que le produit répond à un certain nombre de critères présélectionnés par l'entreprise et contrôlés régulièrement par un organisme centralisateur certifié lui aussi.

Mais on est bien loin d'une garantie de qualité qui nécessiterait un véritable contrôle-qualité, en laboratoire et pour des critères quantifiables objectifs.

Dans les domaines industriels où la matière première peut être définie avec précision et être reproduite identique à elle-même à l'infini, les normes ISO trouvent ainsi toute leur signification et leur justification. Mais dans la plupart des secteurs concernant l'oenologie la normalisation n'est qu'un argument publicitaire et un miroir aux alouettes. Le meilleur exemple est donné par la notion de millésime qui ne permet pas de figer les règles de production des vins ; on peut tout au plus figer et optimiser le système de mise en bouteilles et de commercialisation. Mais la qualité intrinsèque du produit en vente est déterminée bien en amont. Dans le domaine de la tonnellerie nous sommes confrontés aux mêmes problèmes.

Les acquisitions de la recherche au service de la profession

1) Sur les goûts de bouchons

Il s'agit là d'un sujet important. On entend dire beaucoup de choses sur le sujet aussi bien en France qu'à l'étranger. En particulier certaines personnes avancent, un peu rapidement, le rôle de la barrique dans le développement de ces défauts dans certains vins. Je crois qu'il est important de préciser les choses et de rétablir les vérités premières.

Rappelons d'abord que ces odeurs particulières apparaissent après traitement des bois avec des organochlorés ; or le bois des barriques ne peut en aucune façon subir de traitement chimique en raison de la réglementation communautaire sur les matériaux alimentaires. Le bois doit donc être utilisé brut. D'ailleurs tout traitement de ce type serait très rapidement décelé lors de l'exportation des barriques ou bien de celle des vins. Dans les deux cas nous risquerions des représailles de la part de la redoutable et toute puissante Food and Drug Administration. Ce qui serait regrettable dans la mesure où l'image des bois et des barriques françaises est

au plus haut.

Ensuite sachons qu'actuellement les résidus de pesticides sont traqués dans tous les vins, les méthodes d'investigation étant de plus en plus sensibles. Ainsi les marqueurs d'une telle fraude seraient très rapidement détectés et identifiés.

Enfin, il convient de savoir que ce sont principalement les activités commerciales, nécessitant une rénovation et un embellissement des chais qui ont été à l'origine de l'intensification de ces accidents. Ainsi le traitement des charpentes des chais de conservation est de loin le précurseur le plus fréquent. Des problèmes liés au traitement des caisses palettes stockées dans les chais à barriques finissent d'augmenter sensiblement leur fréquence.

Aurait-on oublié que l'un des arguments en faveur de l'élevage des vins sous bois est entre autre la porosité de ce matériau et la possibilité d'assurer une clarification spontanée des vins à la faveur des soutirages. Je me permets aussi de rappeler à titre personnel que le prof. Maujean de l'Université de Reims avait depuis plus de 10 ans averti des risques de telles pratiques.

2) La flore de l'écorce des arbres

Un article paru récemment dans une revue spécialisée suisse, indiquait l'existence dans des vins élevés en barriques de substances connues comme étant des produits issus du métabolisme de lichens. Une nouvelle source potentielle de déviation olfactive des vins était alors proposée. Nos investigations dans le domaine nous ont conduit à remarquer la rareté relative de ces végétaux sur l'écorce des billes de bois (J.Sci.Tech. Tonnelierie, 2, 1996, 105-111). Cependant on retrouve une espèce bien particulière de parmélie qui libère dans l'écorce de l'acide atrarique, de plus particulièrement amère, comme l'acide digallique. Sa migration jusque dans le bois de coeur est effective mais au cours du processus de séchage cette substance s'hydrolyse en atranorine neutre sur le plan gustatif et quantifiée à des teneurs voisines de quelques µg/g de bois. D'autres substances volatiles pouvant être à l'origine de défauts olfactifs n'ont pas pu être mises en évidence. Il semble donc que le séchage naturel suffit à se débarrasser de ces éventuels produits dont nous avons montré pour la première fois l'existence.

Ainsi, les résultats de l'article suisse sont très probablement liés à un bois séché artificiellement. En tout état de cause nos travaux sur le sujet se poursuivent pour s'assurer que ces végétaux ne peuvent pas être à l'origine d'autres problèmes qualitatifs de notre matière première.

3) Le contenu de l'ouvrage de thèse de Nicolas Vivas

Nicolas Vivas a terminé son travail de

thèse de doctorat après 3 années. L'ouvrage de thèse qui doit être très prochainement soutenu couvre une large gamme de préoccupation dont l'intérêt fondamental et pratique peut intéresser nombre d'entre-vous. En avant première nous vous annonçons son contenu. Il comprend quatre parties :

- La qualité et la composition du bois de chêne (structure, porosité, composition, localisation des principaux groupes de molécules, conditions, d'extraction et propriétés gustatives).

- La classification objective des chênes français, américains ainsi que des nouvelles espèces potentiellement utilisables en tonnellerie ;

- Les phénomènes d'oxydoréduction liés à l'élevage en barriques ; la définition et la mesure du besoin du vin en oxygène ;

- L'influence du travail et du traitement des barriques, le choix du bois sur la composition et la qualité des vins, ainsi qu'une analyse détaillée des problèmes microbiologiques liés à l'élevage des vins en barriques.

LES FAITS IMPORTANTS

Nous invitons toute notre clientèle à venir nous rendre visite lors de SITEVINITECH, du 3 au 6 décembre, sur notre stand (Hall 1, stand n°607, Allée B). Ce sera l'occasion de discuter ensemble de vos souhaits et de certaines de vos préoccupations, ou simplement d'entretenir des relations amicales.

Afin de garantir un meilleur contrôle de nos approvisionnements en bois, le groupe a pris la décision de créer un nouveau chantier de fente dans la forêt de Tronçais (Tronçais Bois Merrains). Doté de cet outil, nous assurons notre autonomie quant à l'approvisionnement en bois avec la même rigueur dans notre démarche qualitative que dans toutes nos autres unités de production. Ceci permet en outre d'appliquer pleinement nos résultats de recherche concernant le classement des bois sur la notion de type au détriment de la notion vague d'origine géographique, dans la mesure où il n'existe pas actuellement d'AOC pour les bois. Mais nous nous y préparons de notre côté.

NOVEMBRE 96