

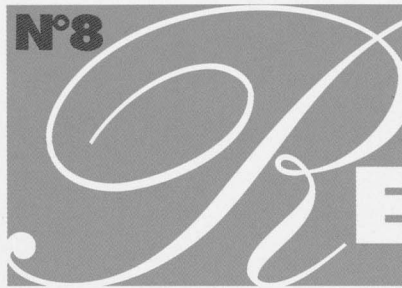
UN MOT POUR VOUS DIRE...

Au cours de notre programme de recherche entamé depuis septembre 1990, l'intérêt des oenologues et des producteurs a évolué. Les premiers objectifs de nos activités avaient à l'époque pour but de répondre à des préoccupations concernant : la qualité du bois de chêne et son contrôle, l'adaptation des conditions de vinification à l'élevage des vins en barrique ainsi que quelques problèmes microbiologiques liés à l'utilisation de barriques, le développement de la fermentation malolactique en barriques, la connaissance et la maîtrise des sources d'enrichissement des vins en acidité volatile lors de l'élevage. Aujourd'hui les sujets d'actualité sont : l'origine et la qualité des chênes, la recherche de nouvelles espèces d'arbres potentiellement utilisables en tonnellerie, la maîtrise et le contrôle de la chauffe traditionnelle des fûts (non encore résolus par notre profession), la mesure objective de la quantité d'oxygène passant aux travers du bois, les phénomènes d'oxydation radicalaires et le rôle antiradicalaire des composés phénoliques (à l'origine du "french paradox"), de l'estimation du besoin du vin en oxygène ainsi que de l'adaptation du bois aux vins.

Ce sont ces divers axes de recherches qui sont en cours d'acquisition. De leur développement nous espérons une meilleure adéquation du mariage bois/vin et une meilleure adaptation des conditions de production aux souhaits de nos clients.

En restant pour vous, votre plus fidèle partenaire, Pour l'ensemble du personnel,

Jérôme François
Président Directeur Général
Tonnelier Demptos S.A.



RECHERCHES

LETTRE D'INFORMATION SUR LE PROGRAMME DE RECHERCHES DEMPTOS

LES ACQUISITIONS DE LA RECHERCHE AU SERVICE DE LA PROFESSION.

1- Le point sur les expérimentations concernant le mode de préparation des fûts avant entonnage

La préparation des fûts avant l'entonnage représente la première étape de la vie du fût dans les chais. C'est souvent du choix de la technique que dépend, pour des conditions raisonnables d'hygiène, la durée d'utilisation potentielle de la barrique. Il est en effet utile de savoir que le bois constituant la barrique renferme l'essentiel des composés qui seront cédés par la suite aux vins en cours d'élevage. Il s'agit de composés phénoliques participant aux caractères gustatifs et aux réactions d'oxydoréduction, de composés aromatiques complétant les caractères olfactifs des vins ainsi que de la lignine et des polysaccharides pouvant participer de façon secondaire à la qualité d'ensemble des vins.

Lors des différentes expérimentations conduites dans le vignoble, divers modes de préparation des barriques avant entonnage ont été comparés : l'utilisation des barriques brutes, après lavage à l'eau froide, après lavage à l'eau chaude, après lavage à l'eau sulfitee, après dégorgeage, après traitement à la vapeur ou après passage d'un premier vin dit d'avinage. Les résultats obtenus par dégustation sur les vins ayant subi des élevages de 12 mois ont montré qu'un simple rinçage à l'eau froide des barriques, permettant l'élimination de sciure de chêne résiduelle est amplement suffisant. Il convient de signaler que lors des 3 premiers mois d'élevage certains dégustateurs notent des caractères de sciure qui s'estompent pour disparaître ensuite complètement après 6 mois. Les préférences vont dans 70 % des cas pour le rinçage à l'eau par rapport aux autres pratiques. En outre, les pratiques trop brutales en particulier l'utilisation de vapeur conduisent à des vins moins bien jugés en dégustation. Des problèmes liés au défibrage du bois sont à craindre.

2- Premiers résultats sur le batonnage en rouge

Lors de l'élevage des vins rouges on a coutume d'éliminer soigneusement les lies, sources de réduction. Or les lies fines, constituent une source appréciable de protéines solubles et de polysaccharides qui participe largement aux caractères de gras et de rondeur des vins.

Sur une série de premier essai ; qu'il convient de confirmer sur le millésime 1997, nous avons constaté la possibilité de valorisation de ces lies de levure. Les vins rouges nécessitent cependant un batonnage sur vin jeune, durant les mois d'hiver, associé avec des soutirages faisant

une large part à l'aération et des ouillages réguliers. La dose de SO₂ doit rester raisonnable (20 mg/l de SO₂). Les vins paraissent plus gras et plus rond que les témoins, cependant certains dégustateurs les juges plats. Il faut pour ce type de technique, considérer les lots de vins bâtonnés comme une source de gras dans l'assemblage final des vins. C'est également une façon d'affiner les tanins de presse de qualité. Cette pratique ne doit pas être associée avec la fermentation malolactique en barriques pour ne pas exagérer ces traits de caractères.

3- Evolution de la qualité des vins et de leurs caractères au cours d'un élevage en barriques neuves

Il est aujourd'hui bien admis que l'élevage en barrique constitue une étape modifiant radicalement la composition et la qualité des vins. Mais si on connaît relativement bien l'importance des modifications de la composition, en revanche, les données objectives chiffrées sur les changements des caractères visuels, gustatifs et olfactifs sont inexistantes dans la littérature.

La couleur évolue peu lorsqu'elle est déjà à un niveau élevé ; en revanche, son évolution est très importante lorsqu'elle est jugée au départ plus faible. C'est essentiellement pendant les 6 à 8 premiers mois de l'élevage que la couleur évolue le plus grâce aux soutirages et plus globalement aux phénomènes oxydatifs.

L'évolution de l'intensité aromatique est quasiment identique à celle de la couleur. En revanche, les impressions de fruités ont tendance à diminuer pour les vins jugés au départ fruités et à augmenter pour les vins moins fruités à la fin de la vinification. Après 12 mois d'élevage, les niveaux atteints, pour ce critère sont en moyenne comparables quelque soit le vin.

Les impressions d'amertume et d'astringence sont des paramètres gustatifs importants puisqu'ils conditionnent pour une large part l'opinion que l'on a d'un vin. L'élevage en barriques provoque, pour tous les cas étudiés dans l'expérimentation, une diminution *in fine* de ces impressions, après qu'un pic soit observé après 3 mois. A la suite de cette première phase, l'ensemble des réactions dont le vin est le siège est à l'origine de l'harmonisation des caractères gustatifs du boisé (tanins ellagiques et polysaccharides du bois) et ceux du vins (tanins proanthocyanidiques et polysaccharides du vin).

L'évolution des impressions boisées et brûlées-fumées sont respectivement en relation avec le potentiel aromatique du bois, fonction de son origine géographique

et de l'intensité de la chauffe. Pour une origine géographique donnée ou un ensemble d'origine géographique à potentiel aromatique équivalent et à même intensité de chauffe, c'est l'aptitude du vin à bénéficier de l'élevage qui conditionnera le résultat final. Les courbes d'évolution, ont des comportements bien distincts. Ces courbes montrent en réalité les différences d'évolution des caractères olfactifs du bois. Ainsi il apparaît, pour ce cas, que les vins possèdent une réponse propre à la prise de boisé ; ensuite pour des périodes d'élevage plus longues les différences s'amenuisent. Certains vins prennent rapidement le boisé, qui diminue par la suite, d'autres au contraire présentent une cinétique plus lente, enfin certains semblent être peu réceptifs à ce caractère. Pour les nuances brûlées-fumées les écarts entre comportements sont plus évidents.

LES FAITS IMPORTANTS

Nous nous réjouissons de retrouver nombre de nos clients français et étrangers lors du prochain VINEXP0 qui se tiendra à Bordeaux Lac du 16 au 20 juin 1997. Le IV colloque des sciences et techniques de la tonnellerie est en préparation il permettra à nos clients, lors d'une grande manifestation, de faire le point sur les principaux axes de recherche importants pour le choix des barriques et des conditions optimales de leur utilisation. La réunion est prévue pour le début de l'année 1998. Un programme définitif vous sera communiqué lors de la lettre de la recherche de l'automne 1997.

Le Volume 3 du Journal des Sciences et Techniques de la Tonnelierie sort de l'imprimerie début juin. En avant première voici le sommaire :

- Génétique des chênes pédonculés et sessiles français par M. Ducosou et al. ;
- Incidence de la durée du séchage naturel de *Quercus petraea* Liebl. et *Quercus robur* L. sur la diversité de la flore fongique en place et sur quelques aspects de son écologie par N. Vivas et al. ;
- Teneur en stéroïso-mères de la β -methyl-y-octalactone des bois de chênes européens et américains. Applications aux vins et aux eaux-de-vie par Masson et al. ;
- Aromatisation des vins par différents produits élaborés à partir du bois de chêne par A. Bertrand et al. ;
- Critères analytiques et caractéristiques organoleptiques des eaux-de-vie d'Armagnac par S. Biau ;
- Incidence de la nature du récipient de fermentation malolactique sur la qualité des vins rouges par J. Ducruet.

JUIN 97