

## UN MOT POUR VOUS DIRE...

**La lettre de la recherche ainsi conçue présente l'avantage de concentrer le maximum d'informations sur peu de pages.**

**Cependant, de nombreux clients nous ont fait savoir qu'ils préféreraient un format plus aéré, plus convivial, associant des témoignages d'utilisateurs.**

**Et bien cela sera chose faite, dès l'année prochaine, puisque notre lettre bisannuelle va être entièrement recomposée en respectant vos souhaits.**

**Jérôme François  
Président Directeur  
Général  
Tonnellerie 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 essais de bonde

La nature du matériau composant la bonde influence sensiblement les caractères des vins perceptibles à la dégustation. Les bondes silicone de qualité sont parfaitement inertes et constituent un système d'obturation efficace. Pour l'hygiène, ce type de bonde est très satisfaisant parce que facile à laver dans une solution sulfureuse diluée à l'eau. Les bondes bois nécessitent des attentions plus particulières et des soins tels que les renouvellements du plastique et de la guêlle en toile de jute. Cette dernière représente d'ailleurs une source de contamination importante par les bactéries acétiques. Il est à noter que la silicone fixe dans de forte proportion les chloroanisoles et doit donc être éliminée des chais contaminés au même titre que les autres matériaux contaminés.

Des essais renouvelés dans diverses conditions nous ont conduit aux résultats suivants :

- Sur vins jeunes, l'obturation trop complète de la barrique nuit gravement aux oxygénations précoces et retarde la décarbonation du vin. Il est conseillé de poser simplement la bonde sur la barrique ;

- En élevage bonde de côté, la bonde bois ou silicone donne des résultats similaires et permet la formation d'une dépression dans la barrique de 95 à 120 mB favorisant la pénétration d'une quantité d'oxygène comparable ;

- Il est possible de réaliser des élevages conduisant aux mêmes résultats que la position bonde de côté avec bonde bois en employant des bondes silicones frappées et ne laissant visible que 2 à 5 mm à l'extérieur du fût.

### 2. Influence des aérations précoces sur la qualité finale des vins

On connaît les effets favorables des aérations précoces dans la qualité des vins. C'est pour cerner ce rôle particulier que nous avons pratiqué des essais visant à préciser l'impact exact de cette pratique sur les qualités gustatives des vins. Pour cela, sur le vin d'une même cuve nous avons réalisé des entonnages précoces aux termes des fermentations

malolactiques. Un lot est élevé durant les quatre premiers mois bonde silicone posée sur le trou de bonde puis 8 mois avec la bonde frappée (correspondant à un élevage bonde de côté avec bonde bois). Un témoin est représenté par un lot élevé durant 12 mois bonde frappée.

Les dégustations réalisées après une année d'élevage montrent d'abord que le vin paraît au nez être plus ouvert pour le lot élevé 4 mois bonde posée, de la même façon les arômes variétaux du Merlot ou du Cabernet Sauvignon sont plus intensément perçus et paraissent harmonieusement associés avec la note boisée conférée par les barriques neuves. Ensuite, en bouche les tanins semblent plus ronds et polis comparés à ceux du lot élevé avec des bondes frappées dès le début de l'élevage. Le vin paraît en bouche plus rustique, moins évolué et plus dur. L'impression tannique reste primaire et non travaillée. Enfin, la couleur en aération précoce est largement et beaucoup plus sombre que pour le lot élevé bonde frappée pendant les 12 mois de l'élevage.

Les vins ressortent de cette expérience très différents et ces différences demeurent perceptibles même après plusieurs mois de conservation en bouteille. L'aération précoce apparaît dans ces conditions expérimentales la meilleure façon de bénéficier de l'oxygène.

### 3. Le rôle des tanins dans l'activité antiradicalaire des vins : la part de la barrique dans le French Paradox

Les composés phénoliques font actuellement l'objet de nombreux travaux car ils protègent le corps humain des radicaux libres qui sont impliqués dans différentes pathologies telles que les cancers (notamment, celui de la peau), le vieillissement, les maladies neurodégénératives (Alzheimer, Parkinson)... Or, nous savons à présent que de nombreux composés phénoliques se comportent comme des piègeurs de radicaux libres et peuvent ainsi prévenir des dommages cellulaires. D'un autre côté, ces composés phénoliques sont largement présents dans certains végétaux (raisin, kaki, feuille de thé vert...) Ils nous a donc paru intéressant de voir comment se comportaient les

composés phénoliques dans le vin (issus du raisin) par rapport à cette activité antiradicalaire. Les derniers résultats obtenus nous ont montré que les composés phénoliques des vins rouges ont gardé tout leur potentiel antiradicalaire, ceci étant dû majoritairement aux tanins provenant des pépins et des pellicules, aux antocyanes (pigments rouges des pellicules) mais surtout aux tanins du bois (ellagitanins) cédés aux vins lors de l'élevage en barriques. Ceci justifie le fait qu'un vin élevé en barriques neuves a toujours un potentiel antiradicalaire supérieur au même vin élevé en cuve (absence d'ellagitanins) ou en barriques usagées (permettant une extraction moindre d'ellagitanins).

### LES FAITS IMPORTANTS

**Le CTB, Centre Technique du Bois et la Fédération Nationale de la Tonnellerie ont établi en partenariat un certificat de qualité : « Fût de tradition française » pour les barriques issues d'un nombre limité de tonneliers. Ce club très fermé comprend entre autres les Tonnelleries Demptos et François Frères. Ce certificat est basé sur l'obligation d'avoir au minimum 12 mois de séchage naturel et des bois de qualité irréprochable issus des meilleurs massifs forestiers français. Désormais, la garantie d'avoir des fûts en chêne français séchés correctement est assurée. Le CTB est un organisme certificateur compétent, reconnu par les instances nationales. Pour de plus amples informations n'hésitez pas à nous contacter.**

**Nicolas Vivas tient à la disposition des intéressés sa thèse de Doctorat intitulée « Recherches sur la qualité des chênes français de tonnellerie et sur les mécanismes d'oxydoréduction au cours de l'élevage des vins rouges en barriques ».**

**La Tonnellerie Demptos ne déroge pas à la tradition de ces réunions scientifiques faisant le point sur les connaissances actuelles : Le IV colloque des Sciences et Techniques de la Tonnellerie est en préparation et se déroulera dans le courant du mois de Mars 1998. Préparez-vous et venez-y nombreux. Notre fidèle partenaire reste l'Association des anciens élèves de la Faculté d'Oenologie de Bordeaux.**

NOVEMBRE 97