

## LE CHÊNE ET LE VIN, UNE ASSOCIATION SÉCULAIRE

par Nicolas **VIVAS**<sup>1</sup>

L'élevage en fûts reste encore, après plusieurs siècles, la voie de prédilection pour parfaire les qualités d'un vin et en assurer la stabilité dans le temps. C'est même pour les plus grands vins un passage obligé. L'élevage sous-bois ne signifie pas pour autant l'utilisation massive de bois neuf. D'ailleurs, autrefois les fûts n'étaient remplacés que lorsqu'ils devenaient irréparables. De sorte que les pourcentages élevés de bois neuf dans l'élevage est une pratique relativement récente au regard du long passé de l'utilisation des fûts. Nous utilisons à dessein le terme de fûts plutôt que celui de barrique ou de pièce qui présente une certaine connotation régionaliste à laquelle correspond une contenance précise. Même si aujourd'hui, dans le monde entier, le terme barrique (barrel en anglais) s'est imposé pour parler d'une façon générale des futailles destinées aux vins ; pour les alcools et les eaux-de-vie, les termes utilisés sont plus variables.

L'élevage est une étape contemporaine qui n'a réellement fait son apparition que très tard dans l'histoire du vin. A l'origine, après fermentation alcoolique, le vin était bu plus ou moins vite, puisque entièrement naturel il perdait ses qualités au fil du temps. Ensuite à la faveur du commerce du vin et de son exportation, on découvrit les mérites d'un transport des tonneaux dont les effets cumulés de la chaleur, du froid et des aérations consécutives au chahutage des tonneaux lui étaient favorables. Le vin se dépouillait, se stabilisait d'une façon relative et gagnait en souplesse et en caractère de "vieux".

Il n'y a pas si longtemps, les tonneliers livraient de bonnes barriques... Le grain du bois, l'origine géographique, le type de séchage et même la chauffe ne représentaient pas des possibilités offertes aux vinificateurs. C'est assez récemment, au cours des années 1980, que la barrique a connu une diversification de sa constitution et de sa définition. De cette période est née la notion de niveau de chauffe, faible, moyenne, moyenne plus et forte ainsi que l'origine géographique des massifs forestiers. Plus tard, au milieu des années 1990, la notion de grain a permis plus de reproductibilité dans les livraisons de fût. Actuellement, certaines séries de fûts possèdent des propriétés particulières, comme de renforcer le fruité des vins ou de moduler les apports de tanins du bois pour ne citer que deux exemples importants sur le marché. Le fût est passé en trente ans d'un produit standard représentant la tradition à un outil œnologique aux différentes propriétés.

Historiquement le chêne n'a pas toujours été la seule essence de bois utilisée en tonnellerie. Aujourd'hui encore, mais de manière plus anecdotique, nous trouvons des essais d'élevage des vins dans des fûts issus de diverses origines de bois. La plus sérieuse, ou pour le moins, celle qui présente un véritable potentiel œnologique, concerne l'acacia (Robinier pseudo acacia). Cette espèce donne d'excellents résultats et particulièrement sur les vins blancs secs et liquoreux issus de vendanges tardives éventuellement botrytisées. Le bois confère au vin des notes de tête, légères, plus florales et fruits blancs, très respectueuses du vin et naturellement discrètes. Nous retrouvons aussi des fûts en eucalyptus séché longuement, en merisier et en bien d'autres espèces ; même en mélèze dans le Valais suisse avec un certain succès.

---

<sup>1</sup> Centre de Recherches Demptos - Université de Bordeaux  
[nicolas.vivas@u-bordeaux.fr](mailto:nicolas.vivas@u-bordeaux.fr)

**BOIS ET ALIMENTS : AMIS OU ENNEMIS**  
**Séance du 20 mars 2019**

---

Le chêne américain ou le chêne français - plus largement les chênes du Centre et du Nord de l'Europe-, représente encore aujourd'hui un choix qui ne devrait pas en être un. En effet, ces deux groupes de chênes sont tellement différents, dans leur composition, leur qualité et leur impact sur les vins, que nous devrions plus parler de choix de stratégie d'élevage. Le chêne américain est utilisé depuis fort longtemps pour l'élevage des whiskys et des bourbons. Dans les vins, son emploi est plus récent. Par le passé on a globalisé la qualité des chênes blancs d'Amérique, en leur attribuant un grain grossier, typique de croissance rapide, des notes aromatiques sauvages, foxées et trop marquées par le caractère noix de coco. Enfin la fraction polyphénolique soluble a souvent été jugée amère et rustique. Dans ces conditions restrictives, ces bois étaient quasiment destinés exclusivement aux vins de moyenne gamme auxquels on ne cherchait à apporter qu'un supplément olfactif, ou à des vins technologiques de masse pour lesquels le chêne américain apporte, dans une certaine mesure, un niveau supplémentaire de complexité. Il convient de ne pas oublier que les barriques en chêne américain, moins chères que celles en chêne français, présentent un attrait économique appréciable.