

Actualité > Vins

NOS EXPERTS

Élevage des vins : les alternatifs boisés

Hervé Romat, consultant en œnologie, fait le point sur l'élevage des vins en barriques et sur les dérives liées aux méthodes alternatives.

PAR HERVÉ ROMAT

Publié le 02/12/2015 à 06:20 | Le Point.fr



Jacques Dupont



Olivier Bompas

Le vin est issu du raisin, pas du bois ! L'œnologie s'est construite au fil du temps avec l'observation des défauts, et par l'utilisation de produits œnologiques de prévention ou curatifs permettant de proposer de meilleurs vins. On sait que meilleur est le raisin, meilleur sera le vin. Mais on a aussi appris avec le temps que, pour parfaire l'expression et le vieillissement des meilleurs vins, l'utilisation de la barrique de chêne pouvait y participer largement. De ce constat, il a été imaginé qu'en remplacement de l'élevage long (supérieur à six mois) en barriques de chêne utilisées comme contenant, les alternatifs (morceaux) de chêne, par leur odeur et leur goût, pouvaient rendre un vin simple plus noble. Ainsi, les premiers alternatifs de bois furent utilisés en France depuis les années 1960 sous forme expérimentale-artisanales ; puis ils se sont développés dans les années 1990 dans certains pays, principalement dits du nouveau monde (Australie, Afrique du Sud, Chili...) pour des vins de consommation très rapide. Enfin, en suivant, avec la poussée commerciale des vins de ces pays et avec l'évolution législative, leur utilisation a été autorisée et s'est généralisée en Europe et en France. Dans un premier temps, avec des utilisations circonstanciées, ils ont rempli certaines fonctions œnologiques d'"améliorateur" et ont permis d'enrichir ou de masquer certains défauts d'un certain nombre de vins, destinés aux circuits rapides de commercialisation, en concurrence aux pays cités. Mais, depuis, il y a eu malheureusement une certaine "dérive", d'une part dans un certain "panurgisme" pour être "dans la mode" et d'autre part en concomitance, dans une application aveugle pas toujours adaptée. Cela produisant ainsi trop souvent des caricatures dont le sens et l'utilité technique de la mise en œuvre (de ces alternatifs boisés) peuvent être douteux et empreints d'artéfacts commerciaux. De plus, on peut rappeler que le bois ne peut être noble qu'en choisissant le meilleur, et qu'après une certaine évolution par un stockage à l'air libre, et que c'est la synergie bois avec un élevage long qui produit l'alchimie qualitative

Boisés alternatifs, les dérives de l'œnologie

Ainsi, on est passé d'une utilisation œnologique circonstanciée "positive" et adaptée à certains vins à une pratique globalisée qui s'avère alors très souvent négative. Nous sommes donc passés, d'une part, pour une partie des vins de médiocre qualité sans bois à des vins boisés d'alternatifs tout aussi médiocres, avec des expressions lourdes de boisés vulgaires aux arômes de caramel, parfois végétales de mauvais bois, voire poussiéreuses, avec des notes chimiques et pharmaceutiques, et d'une bouche sèche, voire asséchante, souvent dure et amère. Mais, d'autre part, on observe qu'un nombre important de vins issus de bons raisins, qui auraient produit des vins "naturellement" bons, fruités, savoureux et équilibrés, sont devenus "marqués" aux copeaux de vinifications et/ou aux alternatifs de post-fermentation, avec des expressions et des défauts similaires aux vins médiocres.

Si la barrique peut améliorer le grand vin, on sait aussi que la barrique (et d'autant plus si elle n'est pas noble) ne permet pas de faire de grands vins s'ils ne sont pas suffisamment riches et bons au départ. Pour les alternatifs, l'impact négatif est encore plus marqué, et s'aggravant de plus dans le temps... produisant alors des vins moins bons que si on ne les utilisait pas !

Grands vins, le retour du raisin

Les vins devraient donc au plus vite reprendre le chemin du raisin (qu'ils n'auraient jamais dû quitter...), avec la meilleure application œnologique et mesurée de la large palette de pratiques et de produits utilisables au service de l'expression la plus noble des vins, et sans vouloir à tout prix "peindre" les vins en (faux) bois, où de plus la "peinture" vieillit mal dans le temps... C'est particulièrement le cas dans certaines régions/pays, parmi lesquels, malheureusement, la France et même Bordeaux ne sont pas exempts. C'est très regrettable pour la qualité potentielle d'une grande partie des vins, qui peuvent pourtant largement montrer leur capacité à être de très bons voire de grands vins, avec très peu ou sans alternatifs boisés.

Pour le dire en d'autres termes, la qualité d'un vin est avant tout issue de la qualité du raisin et tout artifice, et en particulier boisé, ne peut y subvenir. Le bois peut être assimilé à une qualité "a priori", mais ne saurait se substituer à la qualité originelle du raisin. Il faut donc que les propriétaires reviennent vers leurs raisins et à une œnologie qualitative pour la meilleure expression des vins, vers une fraîcheur fruitée-épiceée, avec de la densité, pour des vins savoureux et équilibrés, agréables à boire. Ainsi, si l'on veut que les vins restent un plaisir, révélateurs du raisin-terroir, ils doivent être moins issus du chêne en morceaux intégré dans des technologies simplistes, ils doivent conserver la saveur du fruit de la vigne, par une œnologie qualitative et diversifiée, pour une meilleure expression des vins, pour une bonne évolution en bouteille, et pour le plus grand plaisir des consommateurs.