

« Les meilleurs vins sont vieillis
en fûts de chêne. »

Après avoir longtemps servi à contenir, conserver et transporter les vins, le tonneau de bois de chêne est devenu un auxiliaire indispensable à l'élaboration puis au vieillissement des meilleurs d'entre eux.

Le tonneau des Gaulois se révéla moins fragile que les traditionnelles amphores pour le transport du vin. En même temps, les négociants romains s'aperçurent que le vin se conservait mieux dans une amphore. C'est pourquoi l'amphore servit pendant longtemps à garder le vin, tandis que le tonneau était plutôt réservé à sa circulation. Cela explique aussi que jusqu'à la diffusion des bouteilles de verre au XVIII^e siècle, on fut privé de vins vieux . Dans les années vingt, seulement, on découvrit que le bois de chêne du tonneau gaulois donnait au vin son tannin* et son bouquet, pour finalement le bonifier avec le temps.

Pour un grand cru*, le passage en fût équivaut à l'affinage du vin. Seuls les « vins de garde » (vins pouvant être conservés longtemps avant d'être bus) peuvent supporter « l'élevage* sous bois ». Cette technique, longue et onéreuse, ne peut a priori bénéficier qu'aux meilleurs vins (type grands bordeaux ou grands bourgognes). Le goût « de boisé » permet par ailleurs de maquiller les défauts de certains petits vins. Il reste que pour bon nombre de vins de pays, comme pour certains AOC*, l'arôme et les tannins du bois finissent par littéralement écraser ceux du raisin

(« goût de planche », « jus de gland », les termes ne manquent pas pour qualifier de telles décoctions).

L'élevage sous bois concerne 15 % des AOC et essentiellement des vins rouges. En ce qui concerne l'ensemble des vins d'appellation d'origine (VDQS* et AOC), la réglementation exige une période minimum de six mois dans des récipients de bois pour que l'étiquetage de ces vins puisse utiliser la mention « élevé en fût » avec, en complément, la possibilité d'indiquer l'essence du bois utilisé (arrêté du 23 septembre 1999 relatif à la définition de la mention « élevé en fût »). Cette mention sur l'étiquette valorise, commercialement s'entend, la bouteille de vin d'appellation.

Ce qu'on appelle « l'élevage sous bois » relève d'une technique complexe qui, schématiquement, consiste pendant un ou deux ans à loger en fûts de chêne les meilleurs vins de nos terroirs.

Techniquement le fût de chêne, « générateur de boisé », va modifier les parfums du vin par l'apport de composés aromatiques présents dans le bois. Cette conservation « sous bois » permet au vin de s'épanouir par une lente évolution. Le recours à l'élevage en fûts neufs permet en outre l'extraction de composants du bois qui lui communiquent des arômes subtils souvent vanillés. Le bois de chêne contient en effet une substance appelée « vaniline ». Comme son nom l'indique, celle-ci transmet au vin un délicat parfum de vanille, légèrement fumé, qui, mêlé au tannin du chêne, va bonifier le vieillissement. Mais le goût de boisé s'estompe au fur et à mesure que la barrique vieillit. Il faut donc renouveler régulièrement le stock de futailles. (Une barrique neuve de bonne qualité coûte environ 3 500 F.)

Cela peut expliquer la tentation de certains producteurs, de par le monde viticole (vignobles d'Amérique du Nord et du Sud, d'Australie ou de Nouvelle-Zélande, par exemple), de recourir à la macération de morceaux de bois bruts ou torréfiés (copeaux de chêne ou autre essence, granulats, sciures, planches, poutres, bûchettes, etc.) en lieu et place du tonneau traditionnel. La production de ces « vins de copeaux » est actuellement interdite dans les états membres de l'Union européenne mais elle est autorisée dans la plupart des pays vinicoles du globe.

Après un temps variable de « maturation en fût ou en cuve », les vins sont généralement mis en bouteilles pour affronter l'épreuve du vieillissement. Il s'établit alors au niveau des bouchons des échanges (oxydation et réduction) qui transforment le bouquet du vin. En effet le bois des tonneaux et le bouchon sont imperméables aux liquides mais légèrement perméables aux composants volatils.

Il est donc essentiel de disposer d'une bonne cave à vin permettant un vieillissement dans les meilleures conditions. L'expression « vieillissement » est réservée aux transformations lentes et complexes du vin conservé en bouteilles. En effet, c'est en bouteilles, à l'abri de l'air, que le vin va s'assouplir, que son bouquet va se transformer et évoluer.

Le vin est un produit vivant : il a sa jeunesse, son âge mûr et son déclin. Le plus souvent dur et tannique dans sa prime jeunesse, à l'issue de la fermentation* alcoolique, un vin de garde voit son acidité et son âpreté diminuer rapidement pour faire place à une fraîcheur très prisée des amateurs, en ce qui concerne certains crus. Puis vient l'âge mûr avec sa rondeur,

sa plénitude et l'épanouissement du bouquet. Enfin, l'âge faisant, le vin perd souvent une partie de ses qualités et spécialement son bouquet.

Mais tous les vins ne sont pas aptes à vieillir et ne gagnent pas en qualité par un séjour en cave. L'âge n'est pas en soi un facteur de bonification ; il est souvent loin d'être une promesse de qualité.

Non seulement peu de vins, proportionnellement, méritent de vieillir mais il convient encore de faire une distinction entre les blancs et les rouges.

Seuls les vins liquoreux (type château d'Yquem ou Sauternes), quelques bourgognes blancs (ceux de cépages chardonnay) ou les vins jaunes du Jura ont une bonne aptitude au vieillissement. Mais la plupart des vins blancs secs s'apprécient jeunes, quand ils offrent toute leur fraîcheur. Pour le champagne, il n'est pas nécessaire de le faire vieillir, car il est prêt à être consommé lorsqu'il est commercialisé. Les vins rosés doivent être bus jeunes car, étant peu tanniques, le temps ne peut guère les améliorer. Les vins dits « primeurs », rouges ou blancs, sont souples (peu de tannin pour les rouges) et fruités. Ils sont élaborés de façon à être bus jeunes, dans les semaines suivant leur mise en bouteilles. Ils déclinent rapidement dans le temps car ils ne sont pas faits pour être conservés. À l'inverse seuls les grands vins rouges s'améliorent en vieillissant de nombreuses années. C'est toute la différence entre un vin vieux et un vieux vin.

Histoire du bouchon de liège

Avant la « redécouverte » du bouchon de liège à la fin du XVII^e siècle, on versait sur le vin une couche d'huile qui, moins dense, surnageait (d'où l'usage consistant à se verser à boire en premier et à emplir ensuite le verre de ses invités). On fermait également les bouteilles avec des chevilles en bois entourées de chanvre imbibé d'huile. L'histoire et l'archéologie nous ont enseigné que les Romains fermaient déjà les amphores avec des bouchons de liège recouvert d'un enduit fait d'une variété de terre d'origine volcanique mélangée à de la chaux, et conservaient ainsi le vin une bonne vingtaine d'années.

Mais la légende raconte que Dom Pérignon, « l'inventeur du champagne », observant des pèlerins espagnols qui fermaient hermétiquement leurs gourdes avec des morceaux de liège taillés grossièrement au couteau, aurait eu l'idée d'utiliser ce matériau, après en avoir apprécié les propriétés.

Seul le bouchon de liège permet en effet au vin de continuer à « vivre », de « respirer », tout en se conservant et en poursuivant sa croissance. De plus, il est imputrescible. On emploie en général du liège souple pour les vins à boire jeunes et du liège plus ferme pour les vins de garde comme les vins moelleux qui ont tendance à madérer.