

Le vieillissement du vin

Auteur: Borševici Marcela

Cons. ling.: M. Isac

Cet article porte sur le vieillissement du vin et l'influence de ce phénomène sur les qualités organoleptiques du vin.

Le contenant dans lequel vieillit le vin peut jouer un rôle – c'est le cas des fûts en chêne neufs – ou être neutre – s'il s'agit des cuves en acier inoxydable ou de bouteilles en verre [1: p. 117].

Cuve et barrique ont des avantages et inconvénients à exploiter.

- L'élevage en cuves respecte les caractères issus du raisin et des fermentations.

- L'élevage en barriques se justifie par la recherche de caractères aromatiques spécifiques pouvant compléter ceux du vin nouveau [2].

L'élevage en cuve répond certes à un souci d'économie et s'applique à la production de vins vendus à un bon prix [3].

Les Romains commencèrent à fabriquer des fûts en bois après avoir traversé les Alpes. Le fût, ou le barrique, furent les contenants principaux utilisés pour le transport du vin, comme on peut le constater grâce aux découvertes archéologiques, sculptures et inscriptions de l'ère romaine, en France, en Grand-Bretagne et en Allemagne.

Les polyphénols contenus dans les cellules du chêne constituent l'apport aromatique recherché pour certains vins. Le meilleur rapport entre la masse de liquide et la surface du bois avec lequel il est en contact est offert par le fût de chêne d'une contenance d'environ 225 litres [1: p. 119].

Les vins élevés en bois gagnent, grâce à l'oxydation lente à travers les pores du bois, de la complexité, et aussi finissent plus colorés qu'ils ne l'étaient au départ [4].

Les fûts ne sont pas indispensables pour obtenir un goût de chêne, ce qui est important c'est la seule présence du bois. Certains exploitations du Nouveau Monde utilisent ainsi des copeaux de chêne en infusion dans de cuves pour donner au vin ce goût particulier – une pratique jugée un peu.

L'arôme de bois le plus facile à reconnaître est celui de la vanille qui se mêle à une autre, celle du caramel. La flaveur de poivre résulte aussi du passage en fût, ainsi que celle de clou de girofle. Le chêne américain apporte des arômes de boîte à cigares, de cèdre ou de santal. Sans oublier des parfums plus suaves, comme celui de la noix de coco, ainsi que l'amande grillée ou la réglisse. La vanille, le caramel et le bois évoluent dans le temps pour enrichir le bouquet de notes de thé, de cuir et de rancio [5].

Une fois le vieillissement achevé, le vin est mis en bouteilles.

En conclusion on peut dire que le bois de chêne confère aux vins blancs et rouges d'incontestables nuances aromatiques.

Bibliographie :

1. La Rousse, *Tous les vins du monde*, VUEF 2001.
2. Blouin J., Peynaud E., *Connaissance et travail du vin*, Dunod, Paris 2001, p. 204-205.
3. Casamayor P., *Le vin en 80 questions*, Hachette 2004, p. 86-87.
4. Baronian J., Beusen P., *Les arts du vin*, Crédit Comunal, Bruxelles 1995, p. 224-225.
5. Moisseaff M., Casamayor P., *Arômes du vin*, Hachette 2002, p. 33-34.