

Quels copeaux pour quels vins ?

Réagissez à l'article

Le 02 avril 2004 par Catherine Bioteau

Au-delà de l'aromatisation, les copeaux peuvent orienter le profil des vins, selon le laboratoire Méditerranée Onologie, mais aussi apporter une véritable plus-value au vin, pour un surcoût acceptable.

« Le copeau est un élément primordial pour jouer sur le profil aromatique et sur la structure des vins. Suivant la nature des copeaux utilisés, leur mode de chauffe, et leurs conditions d'utilisation, on peut obtenir des profils de vin totalement différents à partir d'une même vendange de départ. » Arnaud Moynier, spécialiste copeaux et le laboratoire Méditerranée oenologie proposent donc des itinéraires d'élaboration des vins à la carte, jouant sur l'ajout de différents copeaux, ainsi que sur les paramètres plus classiques de vinification comme la température de fermentation ou le choix de la levure. « Trop de vinificateurs apportent des copeaux sans se fixer d'objectif au départ. Il est pourtant indispensable de savoir quel style de vin on veut obtenir pour choisir les bons copeaux et le bon process : soit un vin plaisir aux arômes variétaux avec des notes justes vanillées ou au contraire un vin de garde proche d'un vin élevé en barriques. »



©Méditerranée Onologie

« Il faut déguster régulièrement, ça peut aller très vite »

Pour jouer sur le côté aromatique, la société propose deux gammes de copeaux complémentaires, différant essentiellement par l'intensité et le mode de chauffe du chêne, à l'image des barriques. La première (gamme XOV) en chêne français de chauffe moyenne, préserve les arômes de vanille et les polysaccharides au pouvoir sucrant. La seconde (gamme Velour), en chêne français et américain de chauffe forte, apporte des arômes plus axés sur le grillé, le brûlé, l'épicé, mais dégrade les polysaccharides.

La taille des morceaux de bois est également importante. Si les petits « chips » cèdent très rapidement leurs composés aromatiques au vin (en 3 à 5 semaines), les planchettes de bois, baptisées « nuggets » pour les plus petites et « ministaves » pour les plus grandes, apportent un boisé plus fin pour des vins à conserver plus longtemps. « En pratique, il est conseillé d'apporter des chips dès l'encuvage à doses faibles (moins de 5 g/kg) et de réajuster par des ajouts de nuggets et ministaves pendant l'élevage. Et surtout de déguster régulièrement, ça peut aller très vite. »

Pour faire un « vin plaisir », aromatique et à boire rapidement, Méditerranée oenologie conseille donc de fermenter à basse température avec 1 à 5 g/kg de chips, soit vanillés, soit à chauffe forte, selon les arômes désirés et d'affiner lors de l'écoupage et de l'élevage par un ajout de nuggets ou ministaves (moins de 5 g/l). Pour un vin de garde concentré, mieux vaut opter pour des

fermentations à températures élevées (26 à 30°C) couplées à l'ajout de chips à chauffe forte puis de nuggets ou ministaves lors de l'élevage. Pour se rapprocher au maximum de la finesse de l'élevage en fût, il suffit d'ajouter lors de l'élevage un mélange de ministaves (ou nuggets) à chauffe moyenne et forte. Les « recettes » proposées depuis quelques mois ont déjà fait des émules.

« Tout le monde sait que les copeaux, ça marche pour aromatiser le vin, témoigne ainsi Jean-Louis Reffle, directeur de la cave coopérative de Montagnac dans l'Hérault. Mais en se fixant un objectif et un process au départ, on peut dépasser le stade de l'aromatisation. D'une part, on choisit le style de vin que l'on veut obtenir, d'autre part on apporte une véritable plus-value organoleptique. » En 2003 il a ainsi élaboré, avec Méditerranée oenologie, deux cuvées de merlot différentes à partir de jus proches : l'une au boisé-grillé marqué, l'autre plus axée sur la structure en bouche. « L'amélioration des vins est nette, ils correspondent davantage à un profil international que sans copeaux. Et avec un coût maîtrisé : seulement 1,5 à 3 euros à l'hectolitre. »



Ministaves ©Méditerranée Onologie