

Source : <http://www.vitisphere.com/dossier-50923-Materiel-et-equipement-Elevage-des-vins-Comment-alléger-son-budget-barrisques-.html>

Vendredi 19 octobre 2012 - **MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT**

## **Elevage des vins : Comment alléger son budget barriques ?**



L'élevage des vins en barrique représente un coût non négligeable pour les producteurs. Le prix moyen d'une barrique de 225 l en chêne français se situe entre 600 et 650 €. Ramené à la bouteille, ce seul investissement se traduit par un coût de 0,7 à 0,8 € par bouteille pour une utilisation de la barrique sur trois ans. Sans compter tous les frais liés au travail d'élevage (ouillage, bâtonnage, entretien des barriques....) et les pertes en volume de vin. Des solutions existent pour alléger ce budget, Vitisphère a exploré quelques unes des

possibilités disponibles sur le marché.



### **Sommaire**

- » [Utiliser des barriques rénovées](#)
- » [La barrique en kit](#)
- » [Le chêne américain ou de l'Europe de l'Est](#)

» [Les inserts](#)

» [Des barriques neuves en location](#)

## //UTILISER DES BARRIQUES RÉNOVÉES

Pour allonger la durée de vie des barriques, des procédés de rénovation ont été développés qui permettent de prolonger de deux à trois ans la durée d'utilisation des barriques. Plusieurs sociétés se sont lancées sur ce marché, parmi lesquelles Dioniland à Lézignan Corbières et, à plus petite échelle, Sodema Bacchus en Charente-Maritime ou la Tonnellerie de l'Entre-deux-Mers en Gironde. La rénovation s'effectue par rabotage du bois intérieur de la barrique. Les fonds sont démontés et un robot, plus ou moins sophistiqué selon les procédés, assure le rabotage des douelles et des fonds sur environ 3 à 4 mm d'épaisseur, ce qui correspond à l'épaisseur de bois imprégnée par le vin. Une fois remontée, la barrique peut être chauffée selon le grade de chauffe souhaitée par le client (légère, moyenne, forte). Un traitement vapeur ou un gazage au SO<sub>2</sub> est proposé par certains de ces fournisseurs pour aseptiser la barrique. Cette rénovation est effectuée sur site par Sodema Bacchus qui dispose d'un matériel embarqué. Dioniland et TEM font la rénovation dans leurs locaux.

Les essais menés par l'ICV pour Sodema et par Sup Agro pour Dioniland montrent l'intérêt de la barrique rénovée par rapport à des témoins non rénovés, avec des arômes boisés plus perceptibles. « *Nous l'utilisons pour passer nos blancs en barriques après trois années d'utilisation en rouge. Nous obtenons un boisé intéressant, plus modéré qu'avec des barriques neuves* », témoigne Eric Moëc, directeur Languedoc de Badet Clément.

Certains œnologues demeurent cependant réticents, redoutant l'apparition de goûts parasites surtout avec de nouvelles chaufes. « *Ces problèmes ont pu arriver sur des barriques qui ont séché entre deux vins, n'ayant pas été regonflées à l'eau. Des traces de vin peuvent alors s'infiltrer entre les douelles et lors de la chauffe après le rabotage, ces résidus de matière organique peuvent être à l'origine de mauvais goût. Mais quand les barriques ont été correctement entretenues, ce risque est écarté. Nous avons également fait évoluer nos techniques de chauffe et pratiquons désormais des chaufes très lentes (2h)* », confie Patrick Bouchot, gérant de Sodema Bacchus.

Le coût de la rénovation d'une barrique de 225 l se situe entre 90 et 130 € selon les fournisseurs.

Plus récemment, un nouveau système de rénovation des fûts usagés a été développé en France par la société Barsonic (Castelau de Guers, Hérault). Cette société a déposé un brevet pour un procédé de rénovation par ultra-sons. Ce process a l'avantage de pouvoir être utilisé sur la barrique entière évitant ainsi le démontage et remontage. Le coût est donc moindre que le rabotage : 65 € pour une barrique de 225 l. Les barriques sont d'abord pré-nettoyées à l'eau chaude (80°C) ou à la vapeur (120 °C) pour éliminer les levures et bactéries. Elles sont ensuite remplies d'eau, et une pompe envoie des ultra-sons qui « produisent des vibrations qui finissent d'éliminer le tartre résiduel et écartent les fibres du bois. Le procédé permet de récupérer les derniers tannins et arômes présents dans le bois. Grâce à l'élimination du tartre, on revient aux conditions initiales de micro-oxygénation », affirme Alain Poulet, qui a conçu et développé ce procédé.

## //LA BARRIQUE EN KIT

C'est une option proposée depuis 4 ans par la Tonnellerie Renaissance à Bordeaux, qui fournit également des barriques classiques. L'entreprise a mis au point le procédé BARRIKIT® qui repose sur l'assemblage d'une lame de chêne noble à grains fins à l'intérieur (13mm d'épaisseur) et d'une lame de chêne commun à l'extérieur (13mm d'épaisseur). Ces deux lames sont soudées et thermoformées par presse haute fréquence. Ce procédé permet donc de substantielles économies puisque la consommation de chêne noble est réduite de 50%. Qui plus est, l'entreprise a mis au point un système de fabrication des douelles à mémoire de forme. Toutes les douelles sont identiques, cintrées et usinées. Les clients peuvent donc monter eux-mêmes leurs barriques, réalisant là encore de réelles économies sur le prix d'achat de la barrique et les frais de transport, car les kits prennent quatre fois moins de place que les barriques montées. « J'économise environ 300 € par barrique », témoigne Pierre Talayrac, vigneron à Pézilla-la-Rivière, qui a opté pour cette solution depuis deux ans.

## //LE CHÊNE AMÉRICAIN OU DE L'EUROPE DE L'EST

Il existe d'importante différence de prix entre les barriques de chêne français – 600 € la barrique de 225 l en moyenne- et celle de bois américain qui en vaut environ la moitié. Cette différence découle du mode de fabrication : le chêne français doit être fendu pour rester étanche, à cause de sa structure interne, tandis que le chêne américain peut être scié sans devenir poreux. La perte de bois est donc beaucoup plus importante avec le chêne français, d'où cette différence de prix. L'autre différence entre les deux espèces est la tendance des bois américains à beaucoup plus marquer les vins que le chêne français. Le chêne américain, naturellement très riche en lactone, confère aux vins des arômes très marqués de noix de coco. Les vins élevés en chêne américain sont donc le plus souvent utilisés en assemblage avec des vins élevés en cuve. Cette année, la tonnellerie **Seguin Moreau**, spécialisée dans les barriques haut de gamme, lance deux nouveautés à base de bois américain : la barrique High Aroma et la barrique Low Aroma. Ces deux barriques permettent d'obtenir des profils de vins très différents. La High Aroma, comme son nom l'indique, donnera des vins aux arômes exubérants de noix de coco, plus spécialement destinés aux assemblages. La barrique Low Aroma donne au contraire des profils de vin très proches de ceux élevés en chêne français. « *Dans les dégustations à l'aveugle, c'est bluffant. Peu de dégustateurs sont capables de faire la différence* », affirme Elise Peeters, responsable développement et marketing de la tonnellerie.

Ces deux barriques ont vu le jour grâce au procédé Icône. Ce modèle mathématique mis au point par l'entreprise permet de corréliser les teneurs en une dizaine de composés aromatiques et tanniques du bois au profil organoleptique des vins en fin d'élevage. Il permet d'être beaucoup plus précis dans la sélection des bois. Ces deux nouvelles barriques de chêne américain sont proposées au prix de 449 € le fût de 225 l contre 683 € pour le modèle équivalent en chêne français. Certaines tonnellerie proposent également des barriques en chêne d'Europe de l'Est. Ce chêne est un peu moins coûteux que le chêne français. D'un point de vue œnologique, il se rapproche plus du chêne français que du chêne américain avec un boisé moins exubérant et plus élégant.

## //LES INSERTS

Autre moyen de rallonger la durée de vie d'une barrique : utiliser des inserts œnologiques, qui peuvent prendre différentes formes selon les fabricants. Ce sont des bâtonnets ou des dominos de chêne, reliés entre eux sous forme de chapelet, qu'on introduit dans les barriques. Ces inserts à usage unique permettent de ramener des arômes boisés dans une barrique usagée. Ils apportent également un peu de structure. La micro-oxygénation à l'intérieur de la barrique est par contre moins intense que dans une barrique neuve, du fait des dépôts de tartre qui limitent les échanges. Comme pour les barriques, la chauffe de ces inserts oriente le profil aromatique de ces bois, conférant au vin plus ou moins d'arômes toastés et de torréfaction. Ces inserts ont une durée de vie de 6 mois à un an. Ils permettent de prolonger de un an ou deux la durée de vie d'une barrique pour un coût de 50 à 60 € par an « *C'est un procédé intéressant, mais qu'il faut utiliser à bon escient. Il ne faut pas trop prolonger le temps de macération pour éviter l'apparition de caractère asséchant* », conseille l'œnologue Claude Gros.

Autre solution, changer les fonds de la barrique. L'opération est plus coûteuse car elle oblige à démonter la barrique. Il faut compter entre 90 et 100 € pour le renouvellement des deux fonds. Mais l'apport de bois neuf est plus important : 30% de la surface totale en bois.

## //DES BARRIQUES NEUVES EN LOCATION

Depuis 2004, la société bordelaise H&A Location propose une formule de location de barriques neuves. Ce système permet aux vignerons et aux négociants de préserver leur capacité financière, en optant pour un paiement sous forme de loyer. Les barriques sont achetées par H&A qui ensuite les loue, selon des modalités choisies par les clients : loyers fixes ou modulables (linéaires ou dégressifs). La durée du contrat est elle aussi variable en fonction du taux de rotation du parc de barriques. Les taux sont variables selon les quantités, mais « *dans 90% des cas, nous sommes moins chers que les banques* », affirme le Pdg, Richard Hardillier.

Ce système évite de faire l'avance de TVA, les charges du parc à barriques sont étalées dans le temps, les prévisions budgétaires sont facilitées. H&A Location propose également le rachat des barriques quand celles-ci sont en fin de vie (lease-back). Enfin l'entreprise offre également à ses clients la possibilité d'une gestion on-line de leur parc à barriques. A tout moment, le vigneron ou négociant a accès à la répartition de son parc à barriques par millésime, par tonnelier... D'un seul clic, il peut visualiser la répartition analytique de ses loyers et suivre la traçabilité d'une barrique de la commande jusqu'à la revente. La formule a fait des adeptes. A Bordeaux, H&A gère un parc de 300 000 barriques. « Nous finançons une barrique sur deux dans la région bordelaises », précise Richard Hardillier. H&A, qui a connu une croissance spectaculaire en moins de 10 ans, est désormais implantée à Beaune, Madrid et en Californie.