

Le bois et le vin

Pourquoi utilisons – nous les barriques ?

L'utilisation du bois :

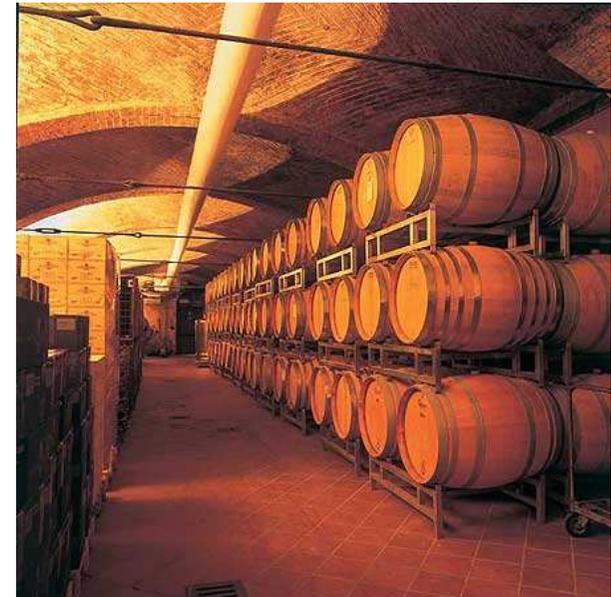
- fait respirer le vin
- permet une oxydation plus lente
- un assouplissement des tanins
- les arômes se complexifient

Pour éviter les idées reçues, il ne s'agit pas d'aromatiser le vin. En effet, le but est de créer une osmose grâce à l'échange entre l'air extérieur et le vin par les fibres du bois.

Le bois agit à deux moments :

- Pour la vinification, le vin reste trois semaines environ pendant la fermentation
- Pour l'élevage, avec un passage de 10 à 18 mois

⇒ Il faut des crus pouvant supporter ce complément du bois car cela développent des notes de vanille, de noisette, d'amande grillée, et développent plus de tanins.



Tout savoir sur les barriques

- En moyenne 230 litres
- Ils sont changés généralement tous les ans ou tous les deux ans (plus le bois est jeune, plus il va parfumer le vin)
- Le chêne est en grande majorité utilisé, mais aussi le faux-acacia pour l'élevage des vins blancs (arômes de citron et de miel)
- Le prix va de 300 à 650€ par fût, selon l'origine du bois



français (notes fruitées)

Pourquoi utilise-t-on des copeaux ?

L'utilisation des copeaux :

- Cela coûte moins cher que les fûts de chênes
- Peu d'entretien sanitaire (conditionnés pour être exempts de germes)

Tout savoir sur les copeaux

Les formes :

- poussière de bois
- extrait liquide de chêne
- gros éclats sous forme de copeaux
- sciures ou granulés

La variété est le chêne, soit américains séchés (arômes de vanille), soit