



# Optimiser la qualité par de nouvelles approches œnologiques

**Bois et vin:  
un mariage de raison**

Présenté par :  
**Jean-Christophe Crachereau, Responsable  
Expérimentations Pratiques et Produits  
Oenologiques – CA33**

Conférence bois pour l'œnologie, Château Pey la Tour 13 avril 2010



# De nombreuses possibilités

- Elevage en barriques
- Morceaux de bois en élevage
- Morceaux de bois en vinification  
(autorisés depuis le 1<sup>er</sup> août 2009)
- Grande diversité d'origine, de chauffe, de taille et de forme...
- Genre Quercus obligatoire mais différentes essences, origines et chauffes



# Les morceaux de bois en vinification

---



- 3 années d'essais financés par les ODG Bordeaux et Médoc et la Chambre d'Agriculture



- L'objectif en vinification n'est pas d'apporter du boisé mais de mieux révéler les qualités du vin et d'améliorer l'équilibre



- Le bois frais seul ou majoritaire est à privilégier



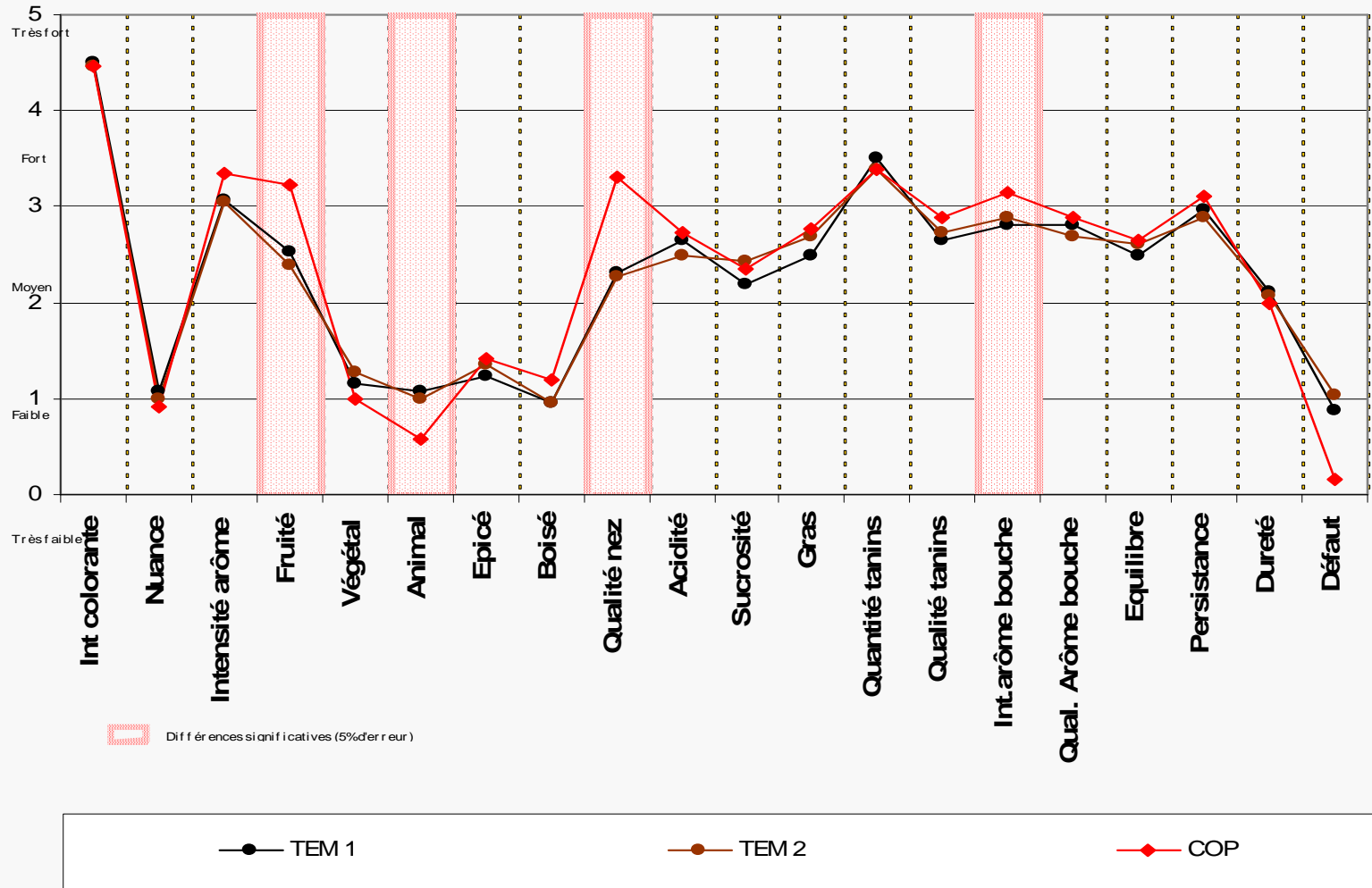


# Objectif des copeaux en vinification

---

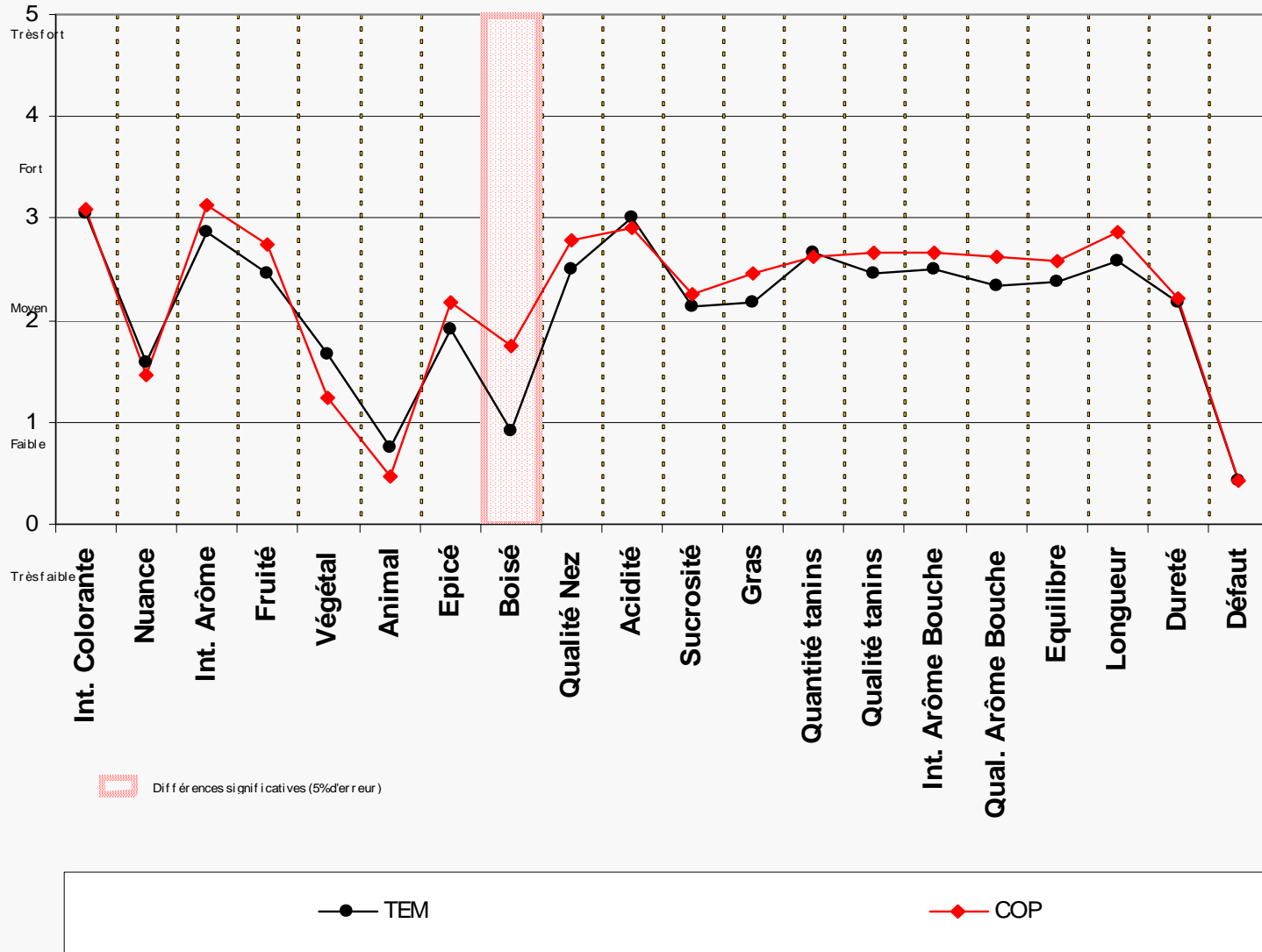


- Aide à la stabilisation de la couleur
- Limiter les oxydations et les réductions : révèle le fruit
- Apport de sucrosité
- Assouplissement des tanins et amélioration de l'équilibre
- Faible apport boisé



## Bordeaux supérieur 2006

Conférence bois pour l'oenologie, Château Pey la Tour 13 avril 2010



## Bordeaux supérieur 2007

Conférence bois pour l'oenologie, Château Pey la Tour 13 avril 2010



# Synthèse des 12 essais réalisés



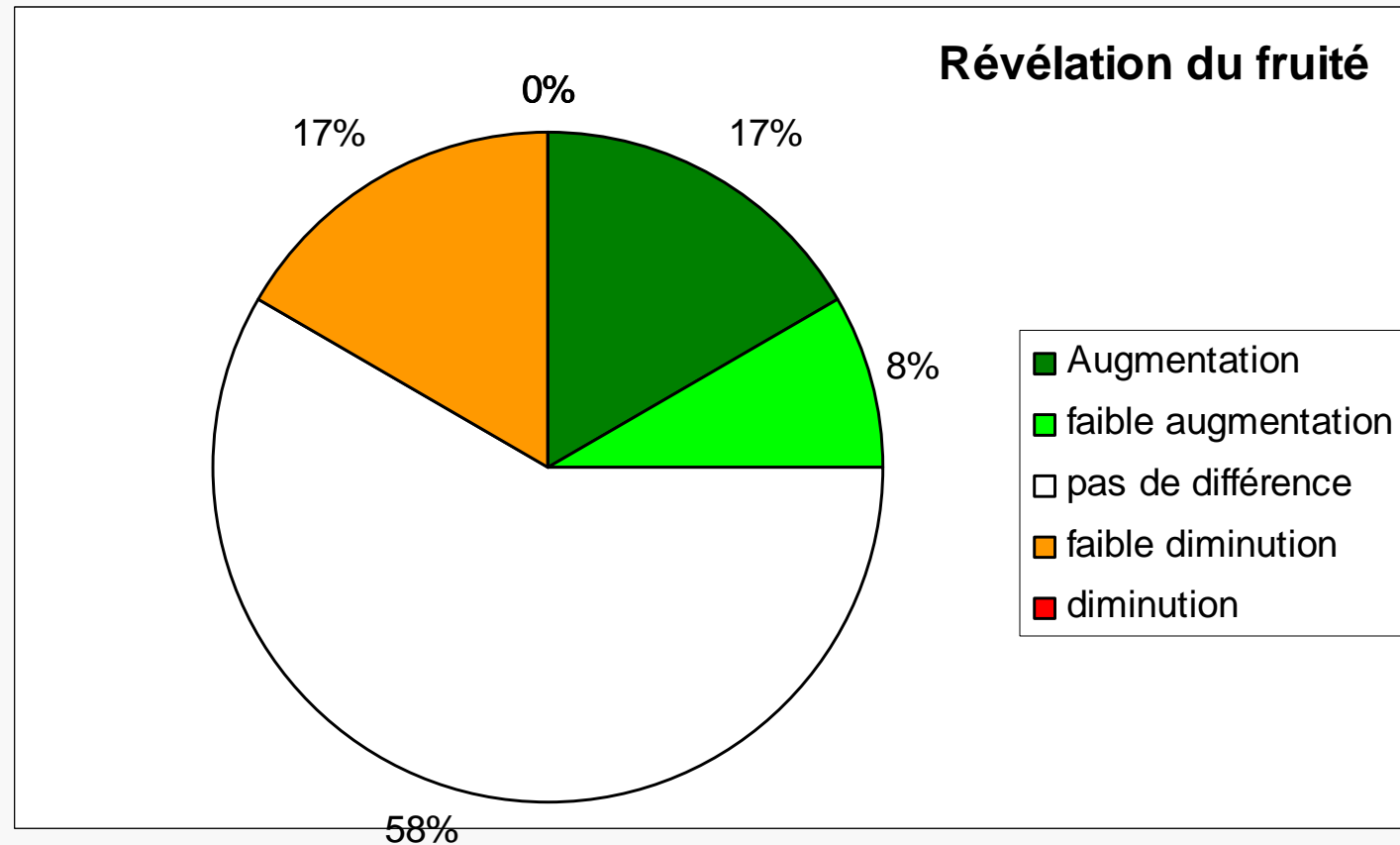
## Effet de stabilisation de la couleur



- Réduction des effets avec le vieillissement



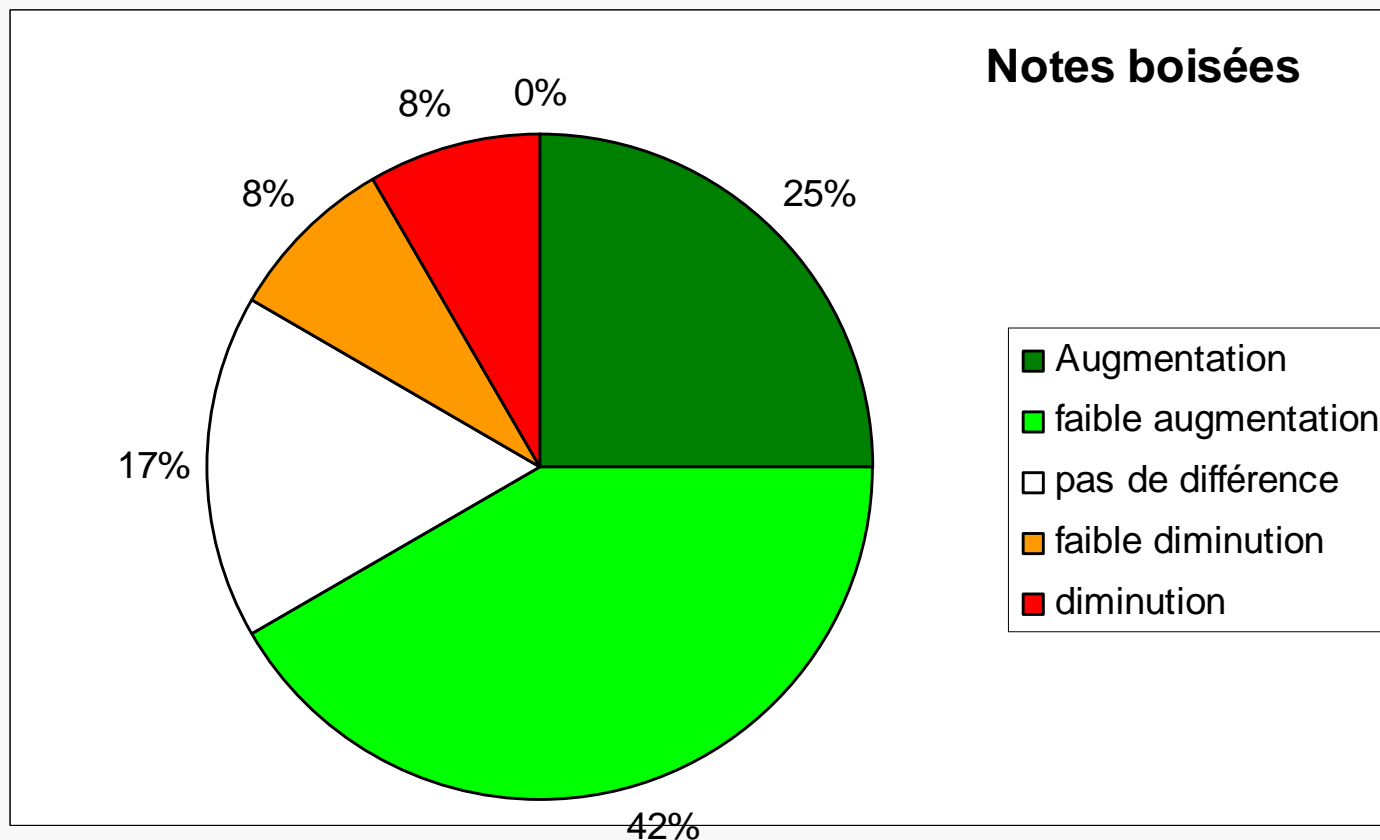
# Synthèse des 12 essais réalisés



- Maintien des effets avec le vieillissement



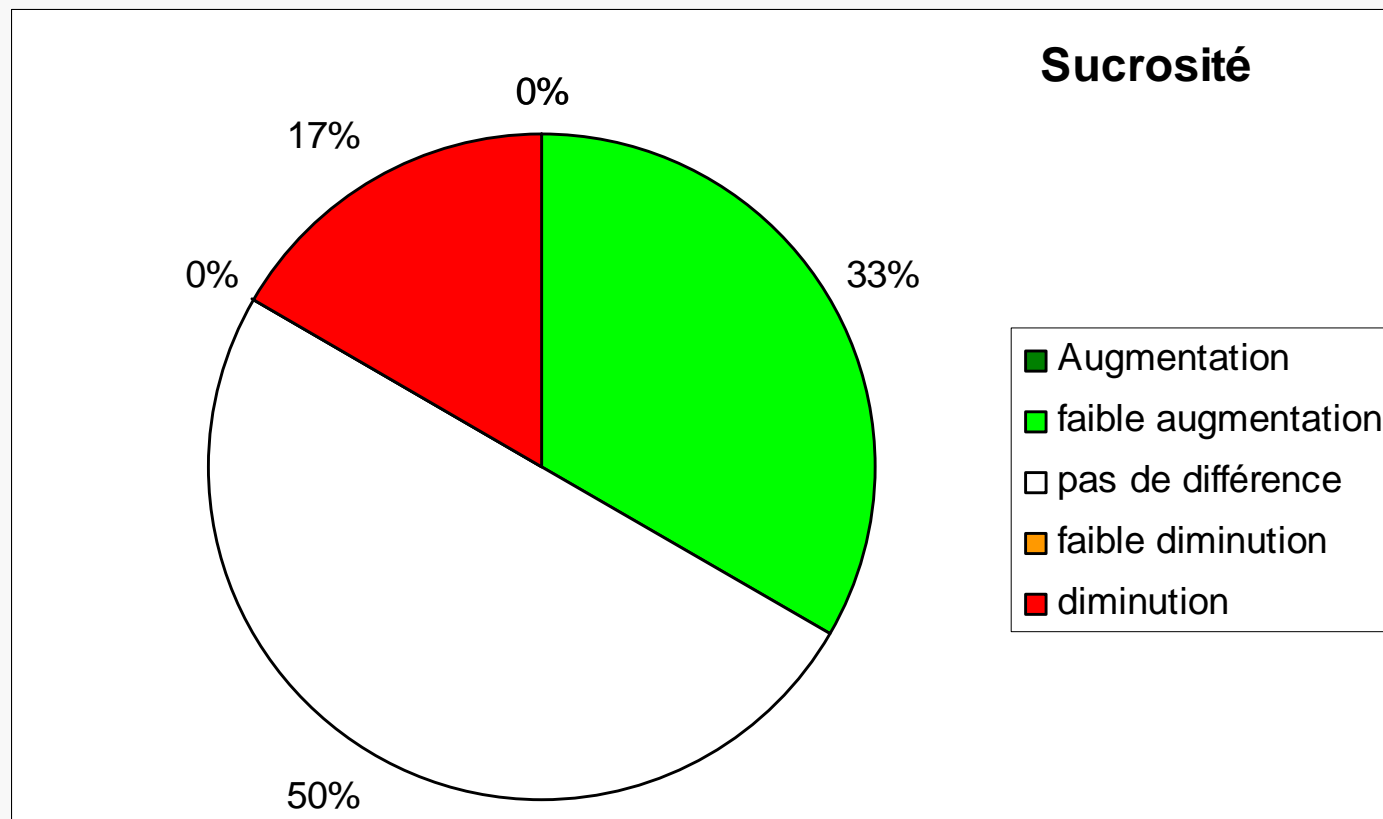
# Synthèse des 12 essais réalisés



- Légère diminution avec le vieillissement



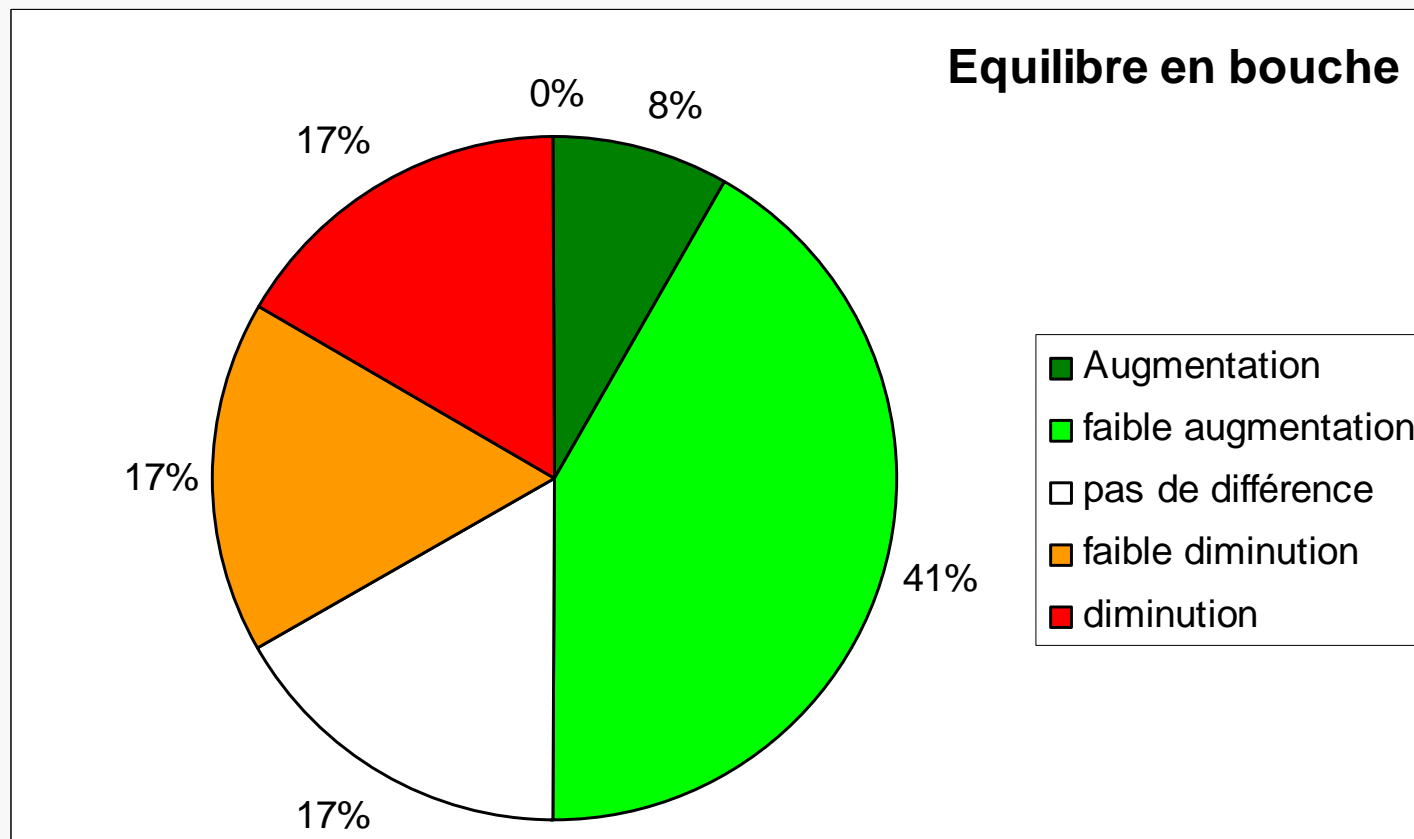
# Synthèse des 12 essais réalisés



- Maintien des effets avec le vieillissement



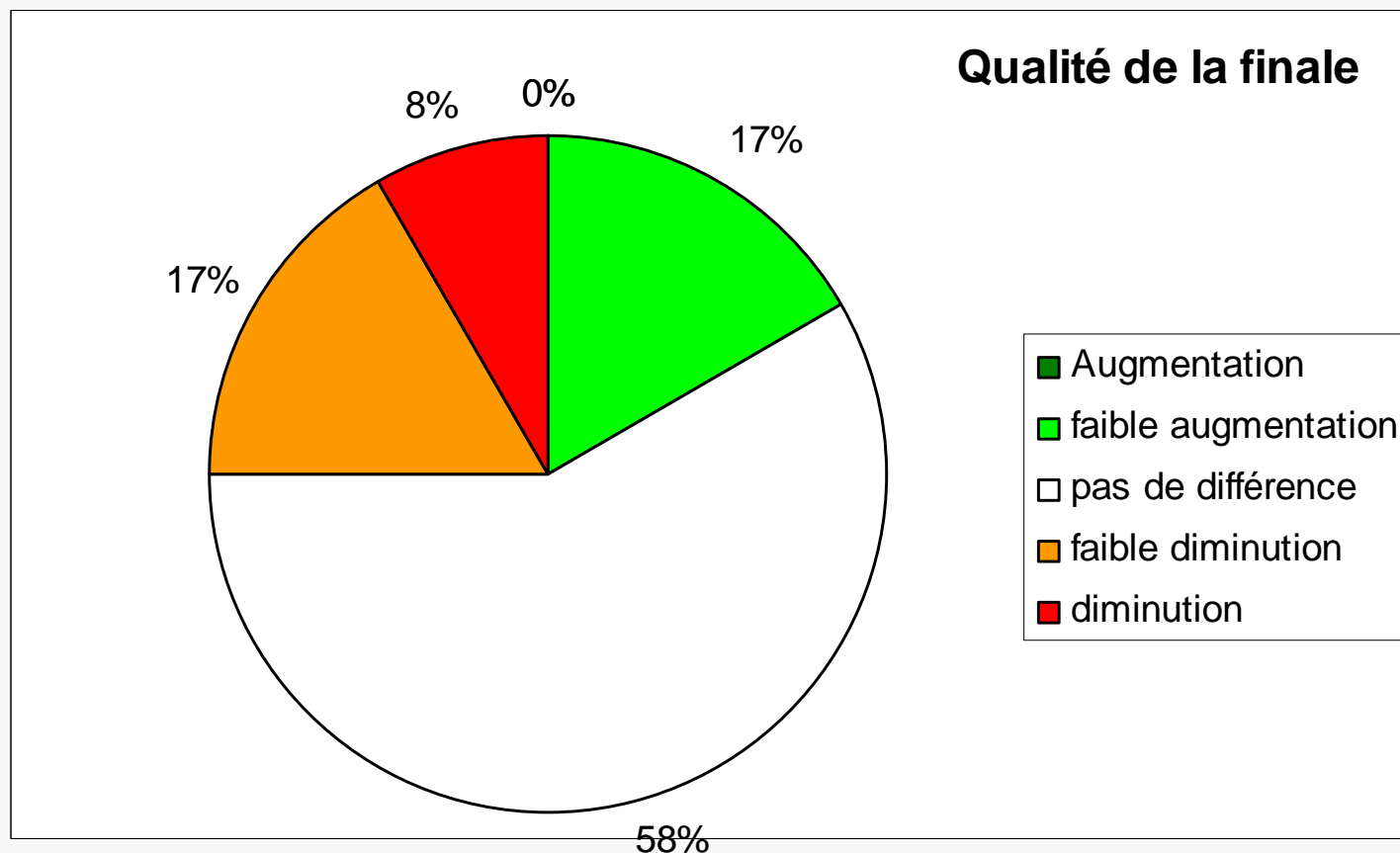
# Synthèse des 12 essais réalisés



- Légère amélioration avec le vieillissement



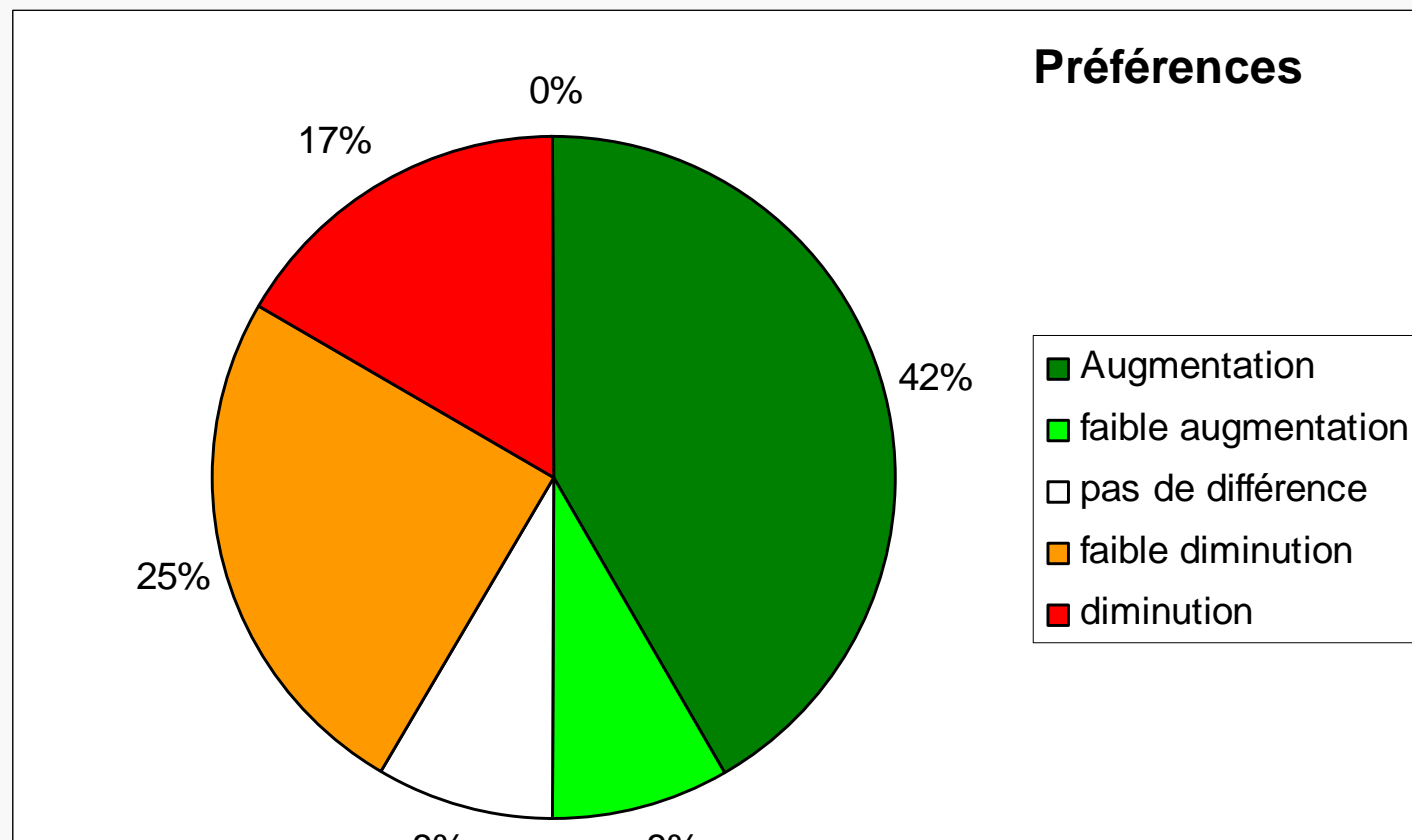
# Synthèse des 12 essais réalisés



- Amélioration importante avec le vieillissement sauf si les variations thermiques sont importantes



# Synthèse des 12 essais réalisés



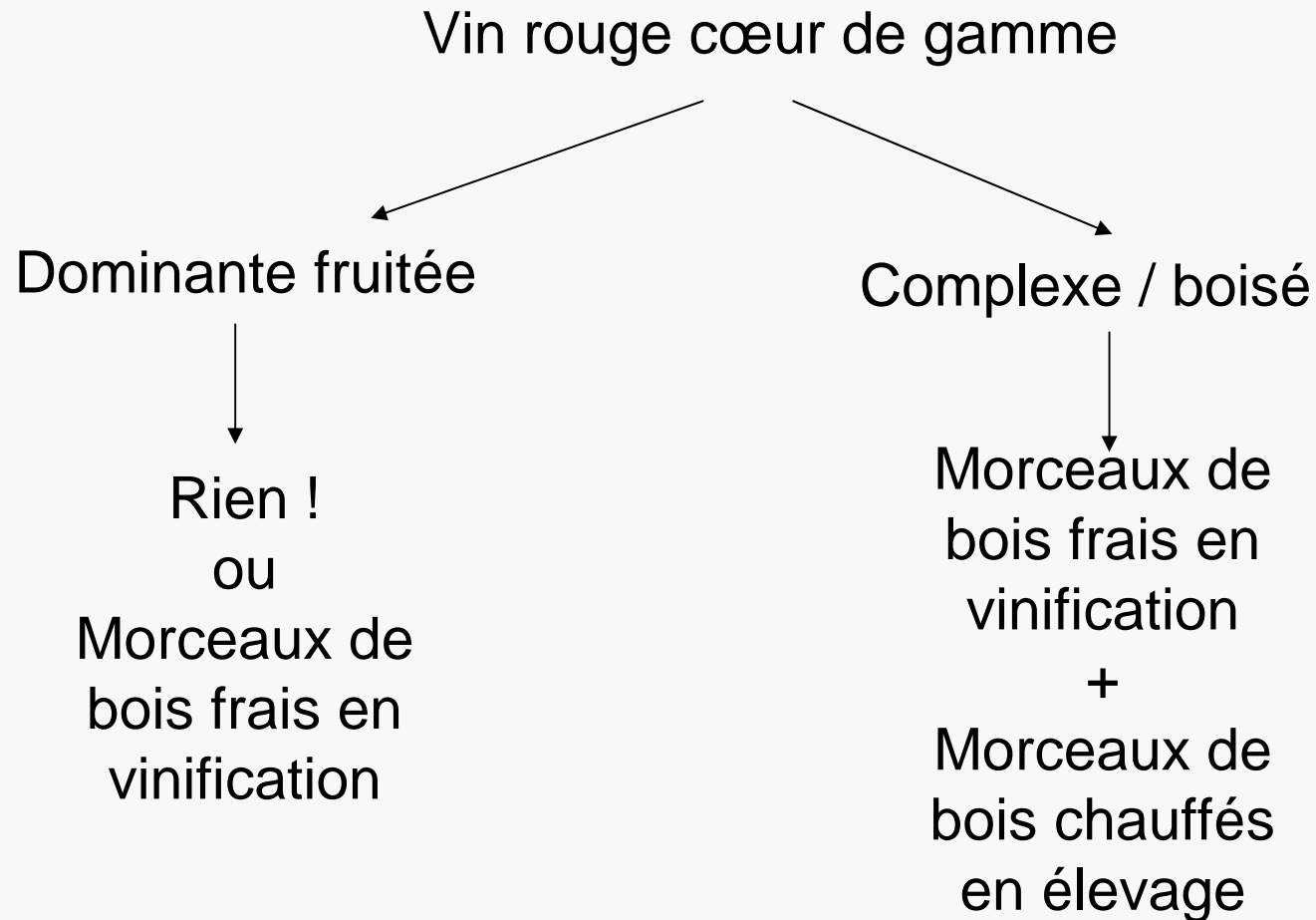
- Amélioration avec le vieillissement importantes en chai isolé, puis faible avec de grandes variations thermiques



# Les morceaux de bois

- Effets positifs non systématiques
- Ne pas attendre de miracle !
- Effet positif s'amplifiant avec le vieillissement
- Choisir des fournisseurs sérieux !
- Attention : tenue d'un registre obligatoire
- Réserver l'apport d'arôme boisé après la vinification en concertation avec l'œnologue

# En résumé



# En résumé

