

ENTRETIEN ET NEGOCE DE BARRIQUES D'OCCASION :

LES RISQUES ET OPPORTUNITES



Sophie BERTHELOT
Sté Thalès – Bordeaux

Le vin est un produit privilégié dans l'industrie alimentaire puisque ses caractéristiques physico-chimiques le protège naturellement de toute flore contaminante pathogène. Néanmoins, bien qu'au cours de sa fabrication les points critiques restent essentiellement physiques, le développement d'une flore exogène peut l'altérer de façon importante, pouvant même le rendre impropre à sa consommation.

Une barrique usagée de 225 litres contient environ 5 litres de vin emprisonnés dans les premiers millimètres des douelles dont la structure micro poreuse les rend particulièrement difficiles à nettoyer et à désinfecter. Cet environnement favorise d'autant le développement des souches de contamination qui pourront alors être transmises au vin au cours des élevages ultérieurs.

Le risque de piqûre acétique est certainement le mieux connu et le mieux maîtrisé, puisque l'absence d'oxygène et le maintien à un niveau de SO₂ suffisant, permet, normalement, de prévenir toute déviation préjudiciable. Par contre, des barriques d'occasion déjà altérées ou trop âgées vont entraîner, malgré une bonne conduite, une montée en volatile rapide et incontrôlée.

L'apparition du caractère phénolé due à des teneurs excessives en éthyl-4-phénols et éthyl-4-gaïcol synthétisés par les levures de contamination de type *Brettanomyces* est également accentuée lors de l'élevage en barriques usagées mal entretenues.

D'autres types d'altérations microbiologiques véhiculées par les barriques d'occasion peuvent également apparaître telle que la piqûre lactique (essentiellement dans le Pineau, Porto et autres vins à teneur élevée en alcool), les moisissures ou la maladie de la graisse.

Au niveau chimique, les barriques d'occasion, en raison des méchages successifs qu'elles subissent pour leur entretien, sont riches en sulfates ce qui contribue la dureté des vins.

L'accumulation des dépôts de tartre formés au cours des élevages précédents, peut perturber les échanges bois/vin, en créant une véritable barrière mécanique. De plus, des re-dissolutions de ces dépôts sont possibles lors des périodes chaudes, et ils sont d'excellents nids microbiens.

Comme d'autres matériaux poreux (bouchons, bentonite ou bondes en silicone), les barriques stockées dans une atmosphère fortement chlorée ou dans des locaux comportant des éléments traités aux polychlorophénols (palettes, charpente...) peuvent être contaminés par ces molécules. Les chlorophénols peuvent ainsi être dégradés en ambiance humide en chloroanisoles malodorants diffusant dans l'air ambiant. Les barriques peuvent alors donner aux vins logés ultérieurement des « goûts de moisi ou de poussière » souvent appelé « goût de bouchon ».

Pourtant, la barrique est fortement utilisée au cours de la fabrication du vin, grâce à la complexité et aux caractéristiques gustatives qu'elle apporte. Au cours de l'élevage en fût, la micro-oxygénation est favorisée, ce qui procure une meilleure stabilité physico-chimique et les échanges vin/bois procurent finesse, équilibre et complexité aromatique très appréciés du consommateur. La barrique d'occasion est souvent une réponse bien adaptée pour le viticulteur à la recherche de l'équilibre vin/bois et de l'ajustement financier de sa production.

Ainsi, différentes techniques de rénovation des barriques d'occasion sont utilisées pour allonger la durée de vie du parc de futaille. Nous pouvons citer comme exemple le « grattage » ou le « grattage – rebrûlage » de l'intérieur des fûts, qui permet d'éliminer l'épaisseur de bois colorée par les tanins du raisin (environ 2 – 3 mm). Mais, d'une part cette méthode ne permet pas d'annuler les risques microbiologiques, puisque le vin pénètre à des profondeurs de l'ordre du centimètre ; d'autre part, les molécules aromatiques générées dans ces deux alternatives apportent soit des goûts de planche, soit dans le cas du rebrûlage, des goûts de bitume à cause de la pyrolyse des résidus de vin encore présents dans la douelle.

L'utilisation de produits chimiques ou d'eau chaude sous pression est aussi largement utilisée pour éliminer une partie des dépôts tanniques. Un entretien soigneux devra être apporté en complément pour garantir une parfaite conservation des fûts.

Toutefois, une technique de rénovation quelle qu'elle soit ne pourra jamais redonner un potentiel aromatique identique au fût neuf. Néanmoins, elle doit pouvoir conduire à une diminution des risques de contamination, tout en préservant les qualités résiduelles intrinsèques des fûts.

Le procédé THALES, composé de deux phases successives, a été développé suivant ce principe. Les actions thermique, mécanique et chimique de la première phase du procédé (lavage) permettent de détartrer la surface ainsi que les pores du bois, en respectant sa structure physico-chimique. Les souillures sont éliminées afin de favoriser les échanges vin-bois à venir et préparer le support pour la deuxième phase du procédé : la désinfection thermique par convection. En effet, la désinfection des douelles en profondeur est assurée par un traitement novateur spécifique par champ micro-ondes, permettant un échauffement rapide, sans surcuisson ni lessivage des couches supérieures aromatiques. Le procédé THALES permet une désinfection en surface et au cœur du bois, réduisant ainsi les risques microbiologiques tout en mettant à profit le potentiel bonificateur résiduel.

Ainsi, l'entretien et le renouvellement des barriques d'occasion doivent s'insérer dans une hygiène du chai globale, de la réception des raisins à la mise en bouteille afin de produire des vins d'une qualité microbiologique, biochimique et chimique supérieure. Ainsi, la mise en place de plan de nettoyage et de surveillance, soit interne, soit sous traité à des prestataires spécialisés, amène une réponse tangible à la demande du marché de plus en plus exigeant en terme de qualité.