

# QUE SAIT-ON DE L'UTILISATION DE LA MICRO-OXYGENATION & DES COPEAUX ?



**Patrick DUCOURNAU**  
**OENODEV (32)**

**François DAVAUX**  
**ITV France – Unité de Gaillac**

## **Introduction**

**L'addition de copeaux n'est pas légale dans tous les pays. Cependant ses effets sont discutables au regard des méthodes déjà existantes d'utilisation du bois dans le travail du vin. La méthode la plus rencontrée étant essentiellement l'utilisation de nouvelles barriques.**

**Le premier point à noter est que les barriques étaient traditionnellement utilisées comme des containers et leur apport aromatique n'était pas vraiment souhaité, mais au contraire, considéré comme un défaut.**

**Les concepts présentés ici sont basés sur des dégustations organisées avec quelques jurys de différentes régions de France. L'étude n'est pas exhaustive car évidemment toutes les situations Vin / Addition de chêne / Processus d'élevage n'ont pu être testées. Elle donne cependant quelques tendances principales sur l'effet du chêne de la barrique, des copeaux.**

**La conséquence de la chauffe est présentée à travers son incidence lors de la dégustation du vin considéré. Les interactions avec les autres paramètres d'élevage sont discutés, avec une concentration particulière sur le rôle de l'oxygène**

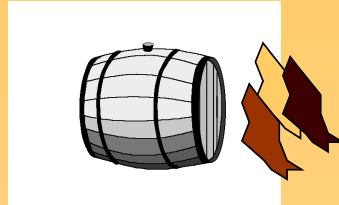
## Méthode descriptive de dégustation

Les vins faits en barriques ou les copeaux de chêne ont été dégustés sans fiche dans le but de collecter autant de descripteurs que possible. Ces descripteurs ont été triés et regroupés en familles. Le jury a commencé à déguster avec ceux-ci et les descripteurs ambigus ont été supprimés. La fiche obtenue est présentée ici.

## Traitements considérés

Variétés	Dose	Bois	Protocole
Chasselas	0.5 à 2 g/l	Bois acacia	Différents niveaux d'addition pour chaque bois et mélange avec cuve et barriques de contrôle.
Chardonnay	0.5 à 2 g/l	Bois acacia	Différents niveaux d'addition pour chaque bois et mélange avec cuve et barriques de contrôle.
Pinot noir	0.5 à 2 g/l	Chêne français	Différents niveaux d'addition pour chaque bois et mélange avec cuve et barriques de contrôle.
Gamay	2 g/l	Chêne français	Comparaison avec un contrôle en cuve
Chasan	3 g/l	Chêne français	Comparaison entre deux fournisseurs de copeaux
Cab. Franc 60% Tannat 40 %	10 g/l	Chêne français	Différentes températures de chauffe et contrôle , en cuve

## Comparaison Copeaux / Barriques



Test triangulaire	Barrique / Barrique Copeaux / Copeaux Barrique / Copeaux
Test de préférence	Barrique / Copeaux
Test de reconnaissance	Barrique / Copeaux

- Il existe une différence significative entre les copeaux et la barrique. Mais cette différence n'est pas si importante que celle entre deux barriques différentes ou deux sortes de copeaux.
- L'absence de préférence apparaît clairement, dans les tests présentés, pour la barrique ou pour les copeaux.
- Le niveau de reconnaissance par un jury de viticulteurs habitués à goûter des vins en barrique et des vins avec des copeaux était très faible : moins de 40%.

## Conclusion

En considérant les résultats obtenus dans nos conditions, il est impossible de conclure qu'il existe une grande différence entre les vins en barriques et les vins avec des copeaux. L'observation la plus importante est la grande variabilité remarquée entre les différents types de barriques, tout comme entre les différents types d'addition de chêne.

En observant les autres facteurs d'élevage, on s'aperçoit qu'ils sont interdépendants. Tenter d'analyser le facteur chêne sans considérer les autres a peu de sens

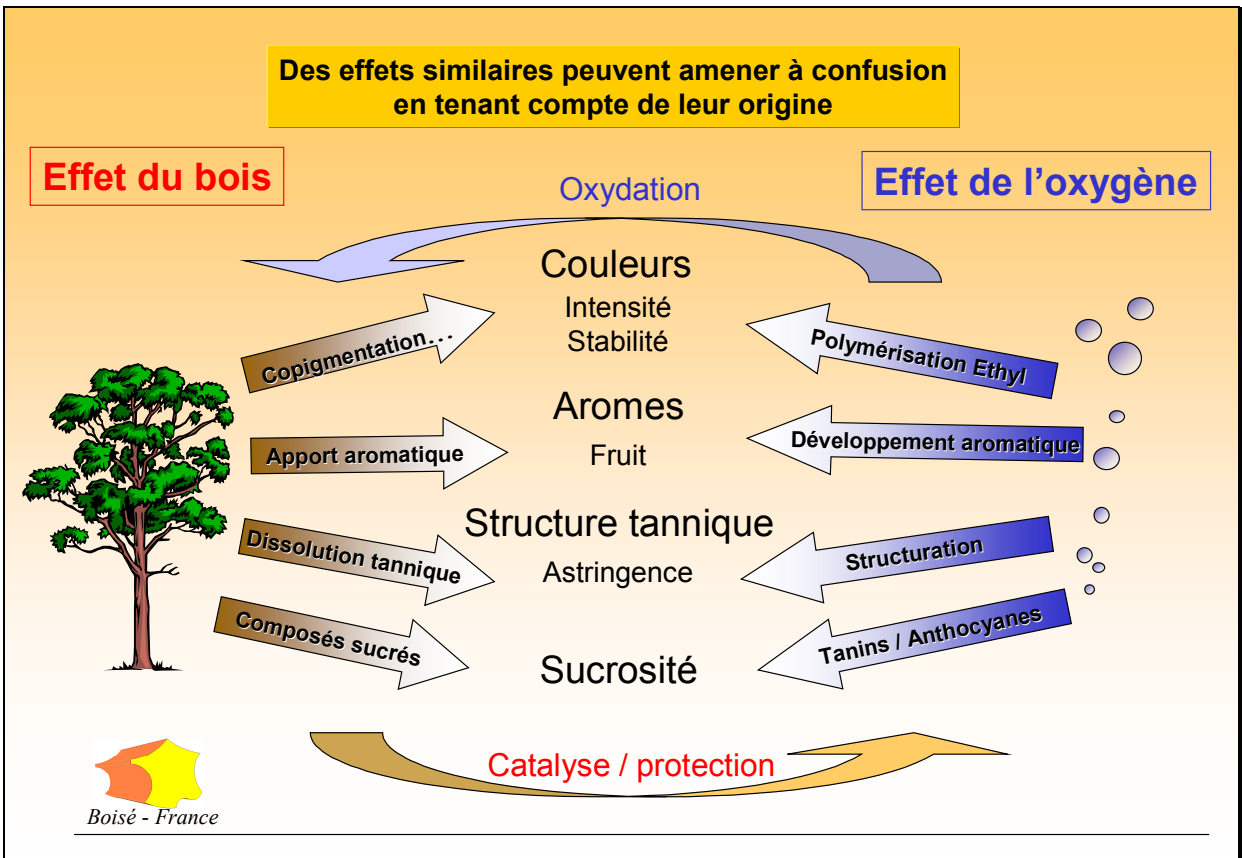
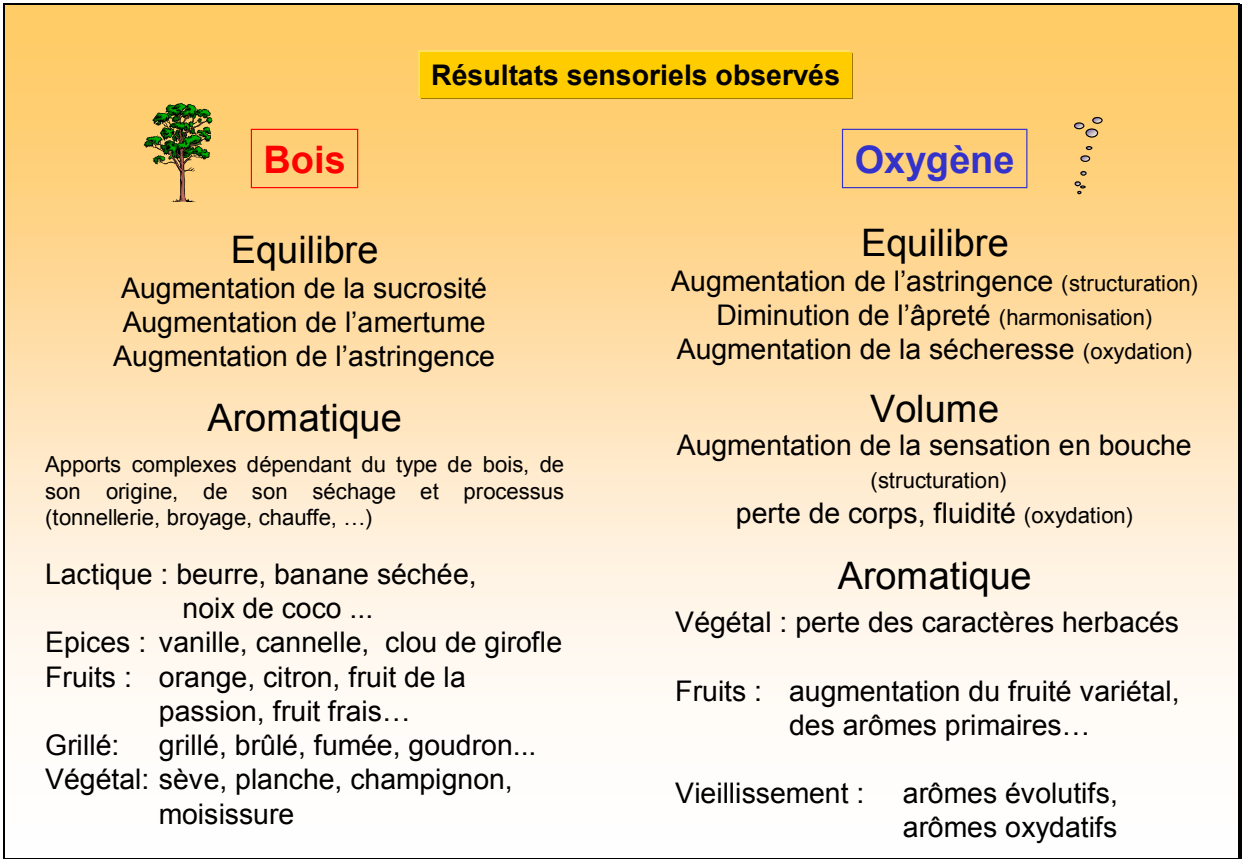
Le viticulteur ne devrait pas seulement considérer les produits du chêne disponibles à travers une question binaire : bon / pas bon.

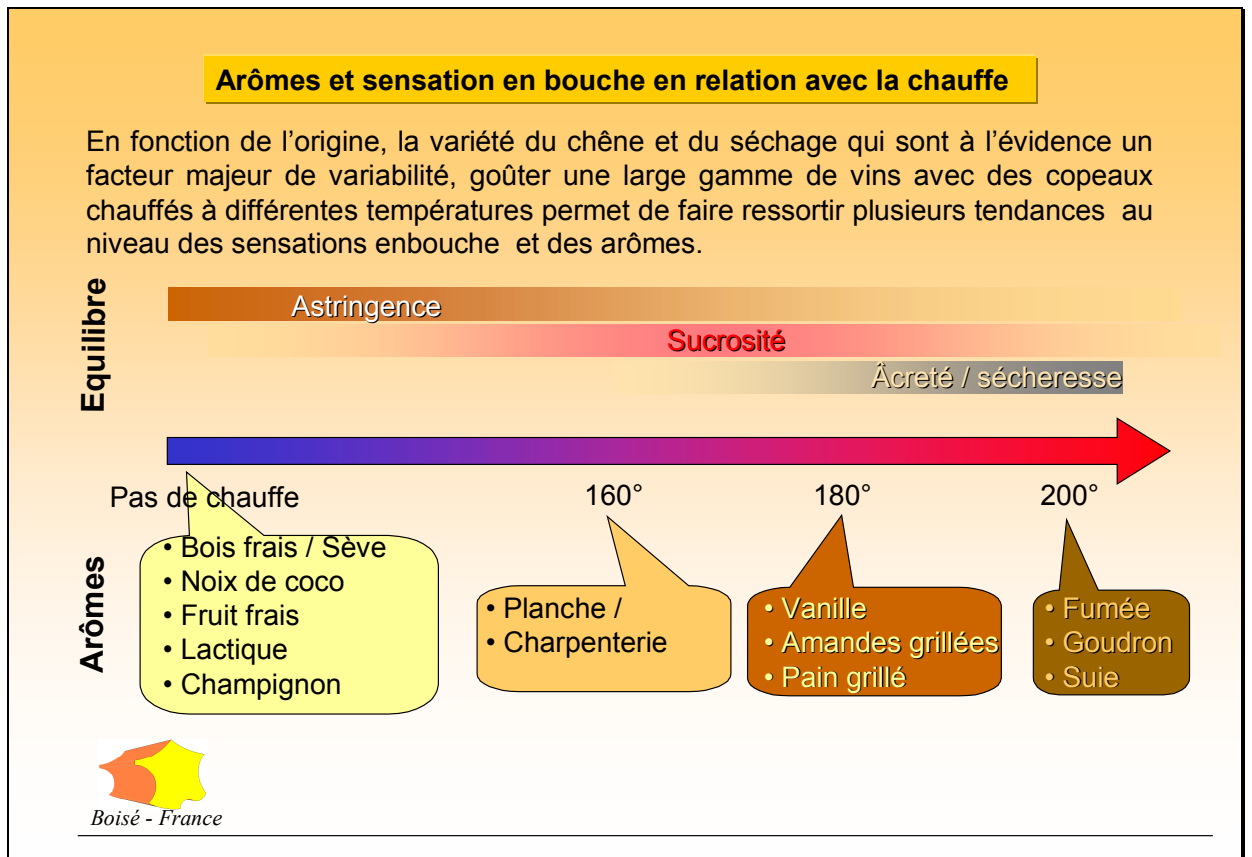
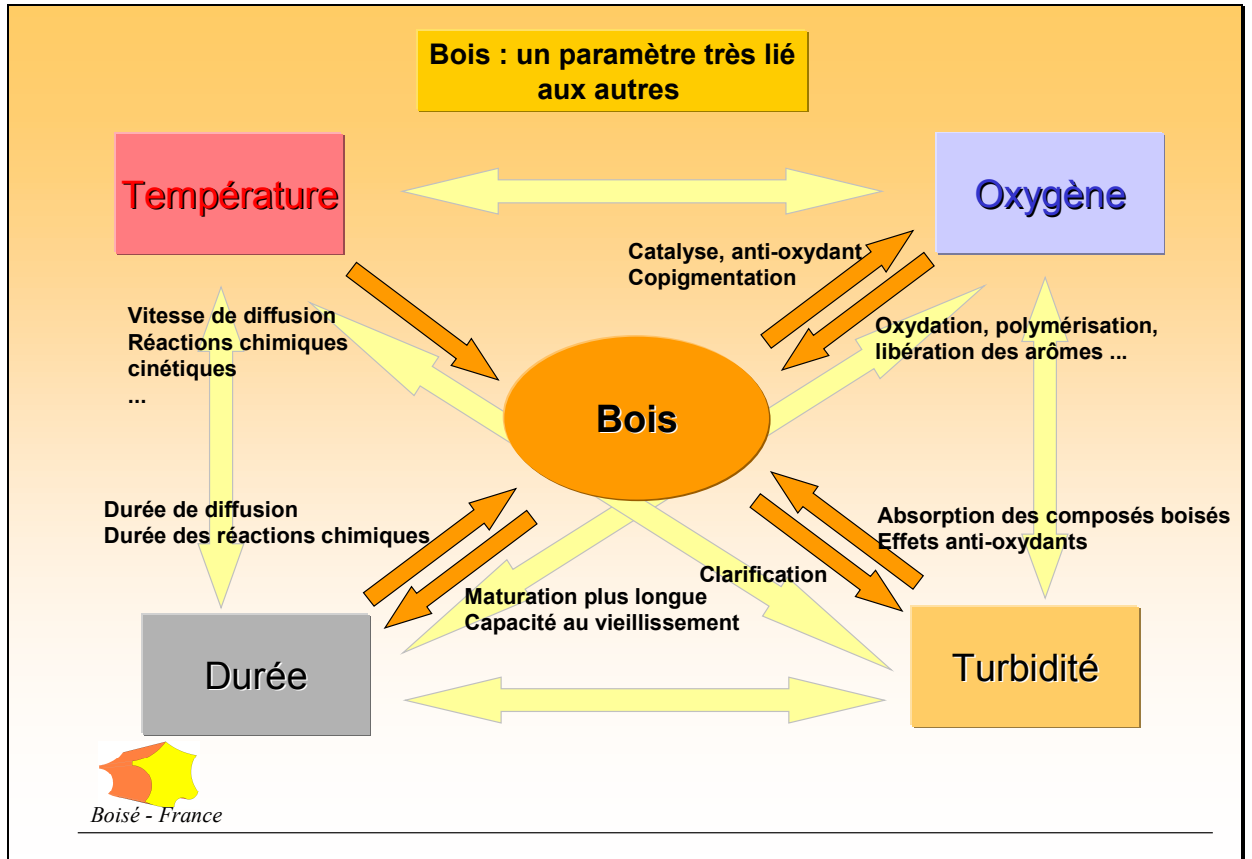
La réflexion doit être plus profonde :

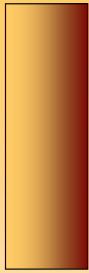
- Quelle est la matière première (raisin) que je peux utiliser ?
- Quel vin est-ce que je veux produire et quand est-ce que je le vendrai ?
- Quels sont les paramètres que je peux contrôler durant l'élevage du vin (Température, Oxygène, ...)
- Est-ce que j'ai besoin de l'apport du chêne ? Pourquoi (arômes, structure, stabilité...)?
- Quel type d'addition de chêne pourrait réaliser cet objectif ? Est ce que cela est cohérent avec le plan d'élevage (période et durée d'extraction, synergie avec les autres facteurs...)?

Dans cette optique de gestion, être capable de contrôler et de choisir tous les paramètres de l'apport du chêne (origine, formulation des différents traitements, dosage...) semble être très important.

Les copeaux ou produits similaires sont un bon moyen de parvenir à cet objectif.

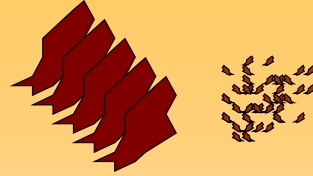
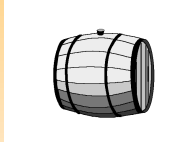
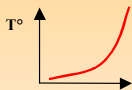






**Douves pour barriques :**

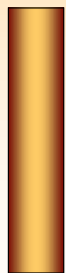
La chauffe est effectuée à différents degrés de température, ce qui donne une large gamme de produits chimiques. La durée de contact du vin avec la barrique durant cette période extrait plus ou moins de composés de ce gradient. La complexité du paramètre boisé est partiellement due à cela.



**Eclats, copeaux, poussière :**

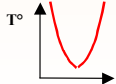
Leur taille permet une chauffe homogène. Si le processus est maîtrisé, les copeaux peuvent être l'expression d'une température uniforme et très précise.

**Uniformité dans le traitement et l'extraction**  
**Pas de complexité**

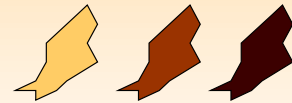


**Douves intérieures :**

Le même type de gradient que dans les douves pour barriques peut être retrouvé. Le vin peut accéder à tout ou partie des composants, en fonction de l'épaisseur et de la régularité du chêne.



**Complexité**  
**Uniformité et formulation difficiles**



**Mélanges :**

En mélangeant des variétés de copeaux parfaitement maîtrisées, il est possible d'imiter la complexité de la barrique du moment que le temps de diffusion et de réactions soit respecté. En connaissant les besoins du vin pour un but bien défini, il est possible de formuler le mélange en conséquence.

**Complexité et adaptabilité**

