

TOUCHONS DU BOIS!

Apparu vers 1500 av. J.-C. grâce aux Gaulois, le tonneau de bois s'est répandu à travers le monde viticole pour des raisons pratiques. Aujourd'hui, l'élevage en tonneau a pour objectif de valoriser la finesse d'un cru, de contribuer à la complexité du vin.

TEXTE YVES BECK • PHOTOS DAVID MARCHON

Certains consommateurs ont pourtant développé une réticence au bois. Cela peut se comprendre dans la mesure où, à un moment donné, les vins marqués par des notes de torréfaction (une conséquence de la chauffe d'une barrique durant son élaboration) étaient à la mode. Le vin en devenait presque secondaire, puisque ses arômes étaient masqués par le bois.

LA FINESSE A PRIS LE DESSUS

Aujourd'hui, l'apport boisé a pour objectif de valoriser la finesse d'un cru. Il contribue à la complexité du vin, explique Stéphane Hebrard. Le choix des bois, le type de chauffe, le volume du contenant sont des éléments qui influent sur le résultat final. L'acquisition d'une barrique est forcément liée à une réflexion quant aux objectifs qu'un vigneron s'est fixés.

Pièces, barriques, fûts, tonneaux, foudres, baril, feuillette? Il existe de nombreux noms pour les contenants en bois. Ainsi, une barrique bordelaise compte 225 litres (respectivement 300 bouteilles de 75 cl), alors que la pièce bourguignonne, appelée communément «pièce», affiche une contenance de 228 litres. Le fût, lui, est un terme plus générique pour l'ensemble des contenants en bois. Mais dans le monde de la bière, il correspond à un volume compris entre 30 et 50 litres.

e n'aime pas les vins en barriques!» Une phrase que l'on entend souvent lors de dégustation. Et pourtant... Stéphane Hebrard, ingénieur œnologue chez Seguin Moreau, un des principaux tonneliers au monde avec plus de 75 000 fûts produits chaque année, ne manque pas de le souligner: «Pratiquement tous les grands vins sont élevés dans du bois. On trouvera toujours des exceptions, mais dans l'ensemble cette règle est pertinente.»

N'oublions pas les muids, du latin *modius*, qui signifie «mesure principale» et qui correspondait à 200 pintes de Saint-Denis (environ 290 litres) au XVI^e siècle. Aujourd'hui, on utilise des demi-muids, équivalant à des volumes de 500 à 650 litres et qui marquent donc moins le vin.

Le terme «foudre» désigne de grands contenants (50 à 300 hl), sauf en Allemagne, où un *Fuder* correspond à 1000 litres. Ne cherchez pas la logique... Par ces exemples, nous souhaitons démontrer que l'on fait perdurer une sorte de tradition, ou un véritable capharnaüm... Il est rassurant de savoir que dans un monde de plus en plus normé, il y a encore de la place pour les nombreuses variantes découlant de différentes cultures au fil des siècles et des millénaires!

ORIGINES CELTIQUES

Plus résistant que la terre cuite, le bois a gagné en ampleur de manière significative vers 1500 av. J.-C. grâce aux Gaulois, qui ont créé les premiers tonneaux en bois, selon *La Revue du vin de France*. Outre leur solidité, les tonneaux sont plus pratiques d'un point de vue logistique, puisqu'on peut les empiler ou les faire rouler.

Nous le mentionnions en préambule, l'élevage de vin sous bois n'est pas un phénomène de mode, mais bien plus une tradition culturelle qui n'a pas trouvé d'égale à ce jour. Certes, nous pourrions parler de copeaux de bois, mais c'est une autre histoire...

Tous les vins présentés ont été élevés en barriques ou en pièces en chêne. Les élevages varient entre onze et trente mois. Tous les vins ont deux points en commun: ils sont neuchâtelois et d'excellente qualité!

Rappelons enfin que la Cave des Lauriers a remporté, le 6 octobre 2023, le titre du meilleur Pinot noir de Suisse avec le 1879, un vin élevé en fût de chêne, bien entendu! *



Bouvet-Jablor

MERLOT - LES GRAND'VIGNES - COLLECTION GRANDS TERROIRS 2020

Ce Merlot, issu de la parcelle Les Grand' Vignes, a été élevé en barriques durant 30 mois. Les fûts sont issus de bois provenant de la forêt des Landes. Cette dernière couvre trois départements et totalise plus d'un million d'hectares. Les bois ont été sélectionnés directement sur place par le tonnelier. Le bouquet se révèle pas à pas. D'entrée, il affiche de la grandeur, de la profondeur. Les nuances boisées sont certes présentes, mais cèdent du terrain par rapport aux nuances fruitées et épicées, au fil des minutes. Ainsi, le bouquet révèle des notes de fruits confits, suivies de parfums d'épices douces et de lard grillé. Ce Merlot a du corps et de la puissance. Il est idéalement soutenu par des tannins aux grains fins qui se révèlent lentement et qui soulignent son potentiel de garde. Juvénile, le vin a du caractère. Une sorte d'adolescent qui sait ce qu'il veut, mais pas encore vraiment ce qu'il peut. L'on s'oriente clairement vers une grande réussite!

—
2025 - 2040.

Cave des Lauriers

PINOT NOIR LES CLOUX 2021

Historiquement, le nom de cette parcelle, située à Cressier, s'écrivait avec un « x ». Aujourd'hui, elle est répertoriée sous Les Cloux, mais les vigneron Christian Fellmann et Jean-Marc Jungo ont souhaité garder le nom historique du lieu. La cuvée « Les Cloux » est issue à 75% de ladite parcelle, les 25% restants provenant d'une petite vigne située juste en dessous du parchet. Le vin est élevé en « pièces », ce qui correspond à 228 litres, alors qu'une barrique bordelaise totalise 225 litres. La Cave des Lauriers travaille avec quatre tonneliers différents: deux en Suisse et deux en France. Le ratio entre des notes boisées et la finesse du Pinot noir est à saluer. Comme pour bon nombre de vins de 2021, la cuvée se distingue par sa fraîcheur. Le vin a du tempérament et une certaine densité. Il est déjà bien accessible et pourra être apprécié dans sa jeunesse. L'apport en barriques a été bien géré, d'où l'harmonie sur le plan olfactif autant que gustatif.

—
Maintenant - 2028.

Vins Keller

PINOT NOIR - ÉLEVÉ EN BARRIQUE 2022

Le Pinot noir 2022, issu de vieilles et très vieilles vignes, a été élevé durant 10 mois en pièces bourguignonnes. 60% des fûts sont neufs, les 40% restants étant composés de pièces de 2^e et 3^e passage, c'est-à-dire déjà utilisées à deux ou trois reprises. Cette manière de procéder assure l'harmonie au niveau olfactif. Les bois sélectionnés proviennent de Suisse et de France. Le bouquet se distingue par sa pluralité et sa finesse. L'élevage fait office de support olfactif et plébiscite des notes de cerises et de myrtilles, complétées par une touche fumée. Au fil des minutes, le caractère olfactif gagne en pluralité et crée le lien entre fruits et épices. En bouche, le vin est soyeux tout en contenant de tannins compacts, veloutés, qui offrent de la profondeur et qui favorisent l'aptitude à la garde. Un Pinot noir élancé et tannique.

—
Maintenant - 2032.



Domaine Saint-Sébastien

PINOT NOIR RÉSERVE 2020

Issus de vignes sur des sols calcaires moyennement sableux et légèrement graveleux, ce Pinot noir compte un modeste rendement de 450 g/m². Les raisins proviennent des meilleures expositions, sélectionnées pour la complexité de leurs terroirs. Le vin a été vinifié selon les principes de la biodynamie, en accord avec les exigences de Demeter. L'élevage dure 18 mois et est effectué dans des pièces bourguignonnes de la tonnellerie Cavin. Le bouquet de la Réserve 2020 révèle de subtiles nuances fumées, des griottes ainsi qu'une touche de graphite. Il ne manque pas de gagner en pluralité et en intensité, au fil des minutes; il a donc besoin d'air! Le boisé remplit à merveille son rôle de support olfactif. Il soutient le bouquet sans le dominer. En bouche, le vin se distingue par sa finesse et par des tannins qui assurent puissance et profondeur. Un vin de caractère qui mérite un peu d'épanouissement.

2024 - 2032.

Domaine des Landions

LES LANDIONS 2020

La cuvée Les Landions est systématiquement élevée en pièces bourguignonnes neuves. Morgan Meier, le propriétaire du domaine, s'est rendu à la tonnellerie Cavin, en Bourgogne, pour être conseillé quant au choix du type de pièces avant de se décider. Il a opté pour une chauffe légère, avec pour ambition de prioriser la finesse des arômes. Situées sur des galets de l'ère glaciaire, les vignes de ce Pinot noir disposent d'un terroir drainant, ce qui pousse les racines à aller en profondeur. «Les Landions 2020» est une sorte d'hymne à la joie, de louanges à l'élevage sous bois, où ce sont d'abord le terroir et la subtilité qui sont mis à l'honneur! Que de précision et de pluralité. En bouche, le vin cumule densité et finesse; il incarne bien la définition des grands vins, ceux qui sont en mesure de se profiler tant par leur puissance que par leur subtilité. L'élevage — et le talent du vigneron — y sont certainement pour quelque chose! Une très belle réussite.

2025 - 2040.

Vouga Vins

PINOT NOIR BARRIQUE 2021

Jocelyn Vouga a opté pour des pièces issues de bois suisses, mais façonnées par la tonnellerie Montgillard, qui se trouve en Bourgogne. Les pièces sélectionnées sont dotées d'un grain très fin, ce qui accentue la qualité et l'homogénéité, tandis que les chauffes oscillent entre moyennes et longues. Un tiers des pièces utilisées pour l'élevage de douze mois sont neuves. Le bouquet de ce 2021 ne manque pas de souligner la subtilité du cépage au travers d'élégantes notes fruitées, tout en laissant apparaître de fines nuances d'élevage (effluves de caramel et d'épices douces). Fin et élancé, ce cru affiche de la fraîcheur et est bien soutenu par des tannins veloutés et parfaitement intégrés. Un vin agréable, harmonieux, que l'on peut apprécier dès maintenant, mais qui dispose d'un potentiel de garde respectable cinq à sept ans.

Maintenant - 2031.

Caves du Château d'Auvernier

PINOT NOIR LES ARGILES 2021

Henry Aloys Grosjean souligne que le bois doit rester discret et faire office d'exhausteur de terroir. Dans cette logique, la cuvée Les Argiles est une sélection parcelleuse. Elle est élevée dans des fûts de quatre tonneliers différents. Chaque barrique et chaque fournisseur correspondent à la palette de besoins requis pour ce vin de terroir. L'expérience cumulée au fil des années a permis d'arriver à ce résultat, très convaincant de surcroît. La durée de l'élevage varie entre 18 et 22 mois selon les années. D'entrée, le bouquet souligne le caractère complexe du vin. Il révèle de nombreuses nuances au travers de griottes, de lard grillé, tandis que des notes de menthe poivrée assurent la fraîcheur. En bouche, le vin relate bien la finesse affichée par le bouquet. Il est élancé et profite de l'apport du bois, qui offre de la largeur dans un millésime quand même bien compliqué. Un vin élégant, en pleine forme et déjà accessible.

Maintenant - 2031.





Alain Gerber

EXPRESSION 2022

Ce Chardonnay démontre à quel point le boisé peut contribuer à l'harmonie d'un vin. Tout est question de mesures, de détails, de précision. Les barriques sont issues d'une tonnellerie bourguignonne et les bois proviennent de différentes forêts françaises. D'excellente qualité, elles sont composées de bois aux grains extrafins, tandis que les chauffeuses sont moyennes à longues. Un sixième des barriques utilisées pour l'élevage étaient neuves. Alain Gerber ne laisse rien au hasard et suit l'élevage sous-bois de manière méticuleuse. Cela se ressent d'ailleurs parfaitement au niveau du bouquet. Le vin est subtil au travers de nuances florales, complétées par des parfums d'abricot — ce qui est typique pour un Chardonnay — et de mangues. En bouche, le vin joue sur plusieurs tableaux. Légèrement crémeux et salin en attaque, il a du nerf, de la tension, ainsi qu'une certaine densité. Un vin élégant, harmonieux et persistant.

—
Maintenant - 2030.

Les Vins Porret

CUVÉE MATHIEU CHASSELAS 2022

Ce Chasselas, respectivement la Cuvée Mathieu, provient de la parcelle de la Goutte d'Or plantée il y a quarante-trois ans sur des sols argileux et calcaires. En 2022, la fermentation alcoolique s'est déroulée en fût, tandis qu'il n'y a pas eu de fermentation malolactique. Martin Porret travaille avec trois tonneliers réputés, les entreprises Taransaud, Radoux et Seguin Moreau. Pas de bois neuf pour la Cuvée Mathieu. Elever du Chasselas en barriques est un exercice qui demande beaucoup d'attention, de délicatesse. Le cépage étant très neutre de nature, il peut rapidement être marqué de manière soulignée par le bois, raison pour laquelle on évite de travailler avec des barriques neuves. Le bouquet se révèle subtilement au travers de notes de fruits à noyau, de poires et de fleurs blanches. Friand et invitant en attaque, le vin a du gras et de la tension. Une légère salinité assure la fraîcheur et plébiscite le caractère désaltérant du vin. Un Chasselas harmonieux, salivant, dont on redemande!

—
Maintenant - 2027.

La Maison Carrée

CHARDONNAY 2021

Ce Chardonnay 2021 a été élevé dans des pièces issues de la tonnellerie Billon à Beaune, en Bourgogne. Le pourcentage de bois neuf est de 15%, tandis que l'élevage a duré onze mois. La chauffe des pièces était de moyenne intensité, afin de garantir la finesse et d'éviter des nuances de torréfaction. L'idée est d'assurer la complexité et de favoriser l'aptitude de soutien aromatique que l'on connaît du bois de chêne. Le bouquet assume parfaitement les ambitions découlant de l'élevage. Il révèle des nuances de fèves de cacao, d'anis et de fruits secs, complétées par une touche tropicale avec un peu de papaye. Le boisé se ressent plus en bouche, au niveau de la texture. Crémeux, respectivement dense dès l'attaque, le vin a du peps ainsi qu'une touche tannique. Cette dernière assure les arrières et appuie bien la finale, tandis que la structure acide confère un caractère salivant et tonique. Un Chardonnay vif, précis et persistant.

—
Maintenant - 2028.

