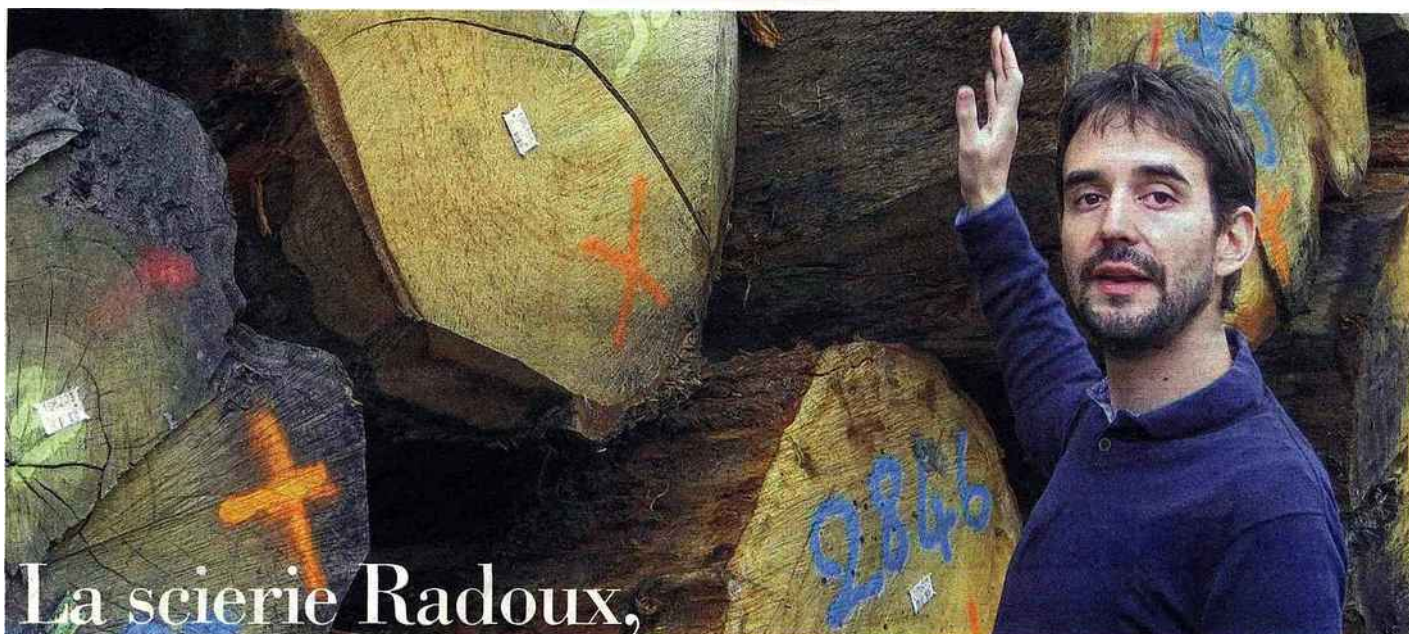




eMAG

▶ savoir-faire



La scierie Radoux,
du bon grain pour du bon vin



C'est dans le parc de la Brenne, que l'unité de production de merrains du groupe Radoux est implantée. A chaque étape de manipulation du bois, finesse et qualité sont au cœur des préoccupations pour obtenir des fûts uniques, mais aussi des copeaux et des staves chargés d'apporter structure et arôme aux vins.

Par Audrey Salgueiro

Après avoir été sélectionnées en forêt, les grumes de chêne sessile, américain, ou pédonculé sont débitées et stockées à la Scierie du Berry à Mezières-en-Brenne. Ces espèces sont appréciées pour leur pousse droite et leur équilibre en tanin. « Les grumes sont achetées en lot, pour un prix variant de 600 à 1000 € le mètre cube. Chacune possède un numéro unique permettant d'identifier son lot, son lieu d'abattage, sa provenance etc » explique Thomas Giodanengo, ingénieur du service recherche et développement de l'entreprise. La Tonnellerie Radoux possède sa propre équipe d'acheteurs bois, une nécessité pour avoir de la régularité dans la sélection et l'approvisionnement. Ce gage de qualité permet à l'entreprise Radoux, en lien avec son groupe TFF, d'être le premier producteur mondial de merrains en chêne français. Grâce à l'étude du grain de chaque grume, correspondant aux cernes d'accroissement de l'arbre, la qualité est optimisée. Plus il est cerné, plus le grain sera fin.

A CHAQUE CUVÉE SA CHAUFFE

Après quelques semaines de stockage (maximum 12 mois) combiné à un arrosage régulier, les grumes sont débitées dans le sens des fibres pour garantir l'étanchéité et la solidité de la future barrique. Le merrain est ensuite extrait. Cette fine planche droite située entre le cœur et l'aubier permet de fabriquer les douelles des barriques. « Les merrains sont empilés en extérieur pour atteindre une meilleure maturation pendant 24 mois. Les tanins les plus durs seront éliminés et le taux d'humidité oscillera entre 15 et 18% grâce à un arrosage régulier. La maturation est une étape essentielle pour faire évoluer les composés aromatiques et phénoliques du bois, donnant des typicités à chaque future cuvée » commente Pierre-Guillaume Chiberry, directeur commercial de Radoux. Les douelles sont ensuite acheminées à la tonnellerie Radoux à Jonzac (Charente) pour la fabrication de fûts. La tonnellerie exercera alors différentes chauffes influant sur la prise de bois des vins à l'intérieur du

La maturation est une étape essentielle pour faire évoluer les composés aromatiques et phénoliques du bois, donnant des typicités à chaque future cuvée.

Pierre-Guillaume Chiberry,
directeur commercial de Radoux

fût. Quatre types de chauffes sont pratiqués pour répondre à des objectifs œnologiques précis. « La chauffe classique est dédiée à l'élevage long des vins, la chauffe évolution est réservée pour les élevages courts, des vins à boire jeunes. La chauffe révélation privilégie la structure et le gras pour révéler le fruit tout en limitant les apports aromatiques et la chauffe intégration est conçue pour les cépages fins et délicats » décrypte le directeur commercial.

BOIS ET VIN : UN SAVANT MARIAGE

Quitte à être dans la veine, autant l'exploiter jusqu'au bout. Le savoir-faire acquis pour sublimer le vin avec les douelles des fûts, le groupe Radoux a appris à le décliner en version plus réduite en produisant copeaux et staves (lame de bois). Ces deux produits qui sont une alternative à la barrique afin de profiler les vins, ont l'avantage d'être nettement moins onéreux. L'adjonction de morceaux de bois ou de plan-



chettes pendant l'élevage offre néanmoins une prise de bois différente qu'en barrique, elle n'affecte aucunement la qualité des vins. Le dosage est à la fois fonction du caractère boisé recherché, du vin de base, du style de produit souhaité et du moment d'incorporation. Pour les copeaux, il faut compter 1 à 3 mois de maturation, durée qui peut aller jusqu'à 5 à 6 mois pour les staves. La large palette de composés aromatiques de ces deux produits est obtenue, là encore, grâce aux différentes chauffe effectuées. Plus la chauffe sera intense et plus un goût sec en bouche sera découvert. On privilégiera par exemple une chauffe autour de 180° C pour retrouver un goût

sucré et des senteurs vanillées, grillées ; à l'inverse l'astringence sera obtenue avec un bois sans chauffe. En lien avec les appellations viticoles autorisées à utiliser ces pratiques, le service de recherche et développement du groupe Radoux effectue des tests. « A chaque fois que nous réalisons un essai, c'est-à-dire un protocole avec un certain dosage de copeaux ou de staves avec une chauffe donnée, il faut utiliser 3 à 4 barriques pour observer les résultats ; soit 200 à 300 litres de vins pour chaque test de dosage » détaille Thomas Giodanengo. Une science qui mérite donc de remettre l'ouvrage cent fois sur le métier ! ■



Le savoir-faire acquis pour fabriquer des douelles de barrique est utilisé pour fabriquer copeaux et staves.

