

CTB Fûts de Tradition Française

20 ans de qualité certifiée

Adrien Duvivier
responsable de marque CTB Fûts de Tradition Française.

Au cours des années 1970, l'apparition des cuves inox dans les caves a remis en cause l'utilisation des fûts de chêne pour l'élevage des vins. Toutefois, les travaux réalisés depuis les années 1990, sur les origines des chênes et les étapes de fabrication des fûts, ont permis de préciser l'influence des fûts en chêne sur l'élevage des vins de garde. Les titulaires de la marque CTB Fûts de Tradition Française ont évalué la qualité de ces critères par FCBA, organisme tiers partie indépendant, spécialiste de la certification de la filière bois.

Respecter les traditions, la terre et les hommes

Les techniques de production en tonnellerie évoluent, néanmoins, les maîtres tonneliers restent des artisans qui s'appuient sur un savoir-faire hérité d'une longue tradition et cultivent l'art du choix des bois, du séchage des merrains et de la chauffe pour arriver à la bonne harmonie entre le bois et le vin. Ainsi, les titulaires de la marque Fûts de Tradition Française s'attachent à la qualification et la formation de leurs collaborateurs au point d'en faire une exigence essentielle de la marque.

Si pour chaque vin on peut penser une barrique, la certification CTB Fûts de Tradition Française, unique marque de certification de fûts dans

le monde, apporte un cadre technique aux tonneliers, sur lequel ils peuvent s'appuyer pour produire des fûts de qualité. Le tonnelier étant l'interface entre la forêt et le bois, CTB FTF est une certification exhaustive qui couvre de la forêt à l'utilisation des fûts pour garantir aux utilisateurs des produits respectueux de la terre et des hommes.

L'essentiel des apports du fût au vin est lié à la solubilisation des composés volatils du bois et à l'oxygénation ménagée par l'air, permises par les échanges se faisant à la fois par la bonde, les jointures et au travers des douelles. Le bois devient un matériau capable de modifier la composition et la qualité du vin et de renforcer sa personnalité; et l'élevage sous-bois



Source: Flickr.com. © PeterF008

un outil permettant au vinificateur d'atteindre ses objectifs.

Révéler un terroir

Les forêts françaises disposent d'une grande diversité dans les propriétés des chênes qu'elles offrent et les terroirs jouent un rôle important sur les profils aromatiques, l'effet structurant et l'oxygénation. Pour une meilleure sélection des bois, le tonnelier doit avoir une maîtrise de sa traçabilité depuis l'approvisionnement jusqu'au fût fini, en passant par les opérations de transformation. En garantissant l'origine française des chênes pédonculés et sessilés et en imposant une traçabilité complète, la certification permet au tonnelier une meilleure adéquation entre le vin et le bois recherché pour

mettre en valeur le terroir. Par ailleurs, des audits sont réalisés chez les fournisseurs des titulaires en complément de la traçabilité en tonnellerie.

En ce sens, un forum traçabilité a été organisé par CTB FTF en 2010, pour présenter aux professionnels du secteur les différentes solutions disponibles sur le marché pour organiser une traçabilité. Ce forum a notamment permis aux titulaires d'optimiser ou de repenser entièrement leur système de traçabilité.

Matières et techniques

Les bois sont séchés à l'air libre et perdent peu à peu leur humidité, de 80 % d'eau jusqu'à un taux d'humidité entre 15 et 18 %. Ils gagnent en parallèle des propriétés essentielles pour les caractéristiques mécaniques des fûts : plus le bois aura été exposé aux intempéries, plus il aura travaillé et moins il travaillera dans le fût. Il devient solide et résistant tout en conservant sa souplesse.

Le séchage à l'air est également une phase de maturation physico-chimique des bois. Les tanins les plus astringents, qui donnent un goût âpre et amer au vin, seront lessivés par la pluie ou par arrosage. Si une trop grosse quantité de tanins donne un goût âpre et amer au vin, ils restent indispensables pour stabiliser et aider à vieillir le vin, ainsi que pour garder de bonnes propriétés antioxydantes. La lignine est dégradée et des arômes

essentiels pour la chauffe apparaissent. Une durée de séchage de 18 mois, garantie par la marque, est nécessaire pour obtenir les caractéristiques mécaniques attendues et une maturation suffisante. Les tonneliers séchent toutefois fréquemment au-delà de 18 mois, pour obtenir un optimum du point de vue organoleptique. Avant l'assemblage des pièces de bois, les titulaires de la marque effectuent un tri rigoureux des bois. Les merrains utilisés doivent être issus de la fente dans le sens du fil du bois afin d'éviter de couper les vaisseaux et de garantir l'imperméabilité du fût, ainsi que pour permettre une oxygénation ménagée au travers des douelles. Par ailleurs, des critères de choix rigoureux, dimensionnels, qualitatifs et hydrométriques assurent le respect des caractéristiques nécessaires aux aspects esthétiques et de résistance mécanique des fûts. Ainsi, les pièces avec une humidité ou des défauts (rayons médullaires/fil/noeuds...), rendant le bois impropre à la fabrication des fûts, sont écartés.

Marier la forêt et le raisin

Pendant la vinification, certaines étapes permettent l'oxygénation du vin : retrait de la bonde, soutirage. Mais l'oxygénation se fait également au travers des douelles. Les épaisseurs des douelles utilisées pour produire des fûts certifiés se situent donc dans une zone de tolérance permettant une vinification maîtrisée et une influence de l'épaisseur des douelles sur l'oxygénation standardisée sur l'ensemble de la production.

Enfin, la maîtrise de la chauffe et le respect de ses étapes (assouplissement, cintrage, réchauffe) font partie des critères et axes de travail importants de la marque. En fonction des traditions régionales, le cintrage, étape de mise en forme du fût peut se faire au feu de bois, à la vapeur ou à l'eau chaude. La phase de réchauffe permet de fixer définitivement les douelles et de libérer les composants aromatiques du chêne par la chaleur. Les différents chauffes permettent de personnaliser l'apport aromatique de chaque fût.

Les vignerons et œnologues peuvent ainsi s'appuyer sur les fûts certifiés pour donner à leur vin le caractère et la personnalité recherchés.

Neuf types de fûts peuvent être certifiés par la marque : Barrique Bordelaise Tradition/Ferrée/Export ; Pièce Bourguignonne Tradition/Export ; Fûts de 300 L/350 L/400 L/500 L. Pour chaque fût, l'auditeur de FCBA s'assure du respect des caractéristiques dimensionnelles (contenance, circonférence, hauteur), ainsi que des aspects esthétiques intérieurs et extérieurs. L'ensemble des constituants (cerclage, rivets, farine, jonc...) est également soumis à des exigences pour arriver à un produit final de qualité, respectueux de la tradition et des exigences alimentaires élémentaires. Les vignerons et œnologues peuvent ainsi s'appuyer sur les fûts certifiés pour donner à leur vin le caractère et la personnalité recherchés.

Évolution de la marque

Créée en 1997, CTB Fûts de Tradition Française est le fruit d'une collaboration entre le FCBA et la Fédération française de la tonnellerie, à l'initiative de la démarche. En 20 ans d'existence, la marque a participé à la transmission des savoirs et de l'expérience en étayant la dimension traditionnelle du produit par des critères objectifs partagés, dans la plus pure tradition du savoir-faire français. Dans cet esprit, les titulaires de la marque mènent régulièrement des actions collectives et améliorations de la marque, tels que la réalisation de bilans carbone, les travaux sur les méthodes de vérification de contenance des fûts et les travaux d'harmonisation. Forte de l'expérience et de la fidélité de ses titulaires, de nouveaux axes sont en cours de développement pour répondre à l'évolution des techniques tout en restant garants du respect des valeurs traditionnelles.





DARGAUD & JAEGLÉ
Tonnellerie



DES HOMMES, DES TECHNIQUES, DES MATÉRIELS,

POUR BIEN CONSTRUIRE DES FÛTS EN HARMONIE AVEC LE VIN

71570 ROMANÈCHE-THORINS FRANCE ■ TEL. +33 (0)3 85 35 51 87
CONTACT@DARGAUD-JAEGLÉ.COM ■ WWW.DARGAUD-JAEGLÉ.COM