



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'économie DFE
Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie OFFT
Agence pour la promotion de l'innovation CTI

CTI Success Story

Utilisation innovante des forêts de chênes suisses

Vins suisses de grande qualité, seconde vie offerte à une forme d'artisanat quasi disparue, meilleure utilisation des forêts de chênes du Plateau et du Pied du Jura méridional: l'Agence pour la promotion de l'innovation CTI soutient résolument deux projets de recherche centrés sur ces thèmes. La collaboration entre les chercheurs et les professionnels de diverses branches a débouché sur la mise en place d'un réseau fort utile.

Le chêne était autrefois utilisé pour l'engraissement des porcs, ainsi que dans les tanneries et la construction; de nos jours, il n'a plus guère d'importance économique. Le chêne est peu présent en Suisse (2 % des arbres sur pied). Ces dernières années, il a poussé plus de chênes dans les forêts suisses que le marché ne peut en absorber: seuls les $\frac{3}{4}$ des chênes sont exploités économiquement.

L'ouverture du marché des vins en 2000 a entraîné un changement dans les habitudes des consommateurs suisses qui, depuis, apprécient toujours plus les vins élevés en fûts de chêne. Les producteurs de vins suisses ont l'habitude de stocker leur production viticole dans des fûts de chêne, mais il s'agit de grands tonneaux pouvant contenir jusqu'à 12 000 litres dont la surface intérieure est traitée de manière à neutraliser au maximum l'odeur du bois. Les vigneron français produisent depuis plusieurs siècles d'excellents vins élevés dans des barriques, ces fûts de chêne à la contenance précise (225 à 228 litres) présentant un rapport volume / surface idéal pour conférer juste ce qu'il faut de goût ligneux. Après avoir été utilisées au maximum cinq fois, les barriques sont remplacées, car elles ne donnent ensuite plus suffisamment de goût au vin.

Entre-temps, un grand nombre d'encaveurs suisses se sont mis à produire des vins de qualité placés dans des fûts de chêne et, pour ce faire, ont acheté leurs barriques en France.



La tonnellerie appartient à l'artisanat traditionnel. C'est dire si la fabrication de barriques suisses avec garantie d'origine constitue un renouveau bienvenu. Il n'y a d'ailleurs pas que le type de chêne et son origine qui influent sur le goût du vin: le degré de «chauffe» de la barrique confère aussi des notes particulières au bois et donc aussi au vin. Photo: Agroscope Changins-Wädenswil (ACW)

Dans le cadre d'un projet de recherche quadriennal sous la direction de l'œnologue Judith Auer de l'École d'ingénieurs de Changins (Haute école spécialisée de Suisse occidentale), des barriques en chêne suisse avec garantie d'origine (région ou commune) ont été fabriquées.

Résultats réjouissants du projet de recherche

Le projet comportait plusieurs points d'interrogation et a nécessité une collaboration étroite entre spécialistes de divers horizons. Y ont participé, outre des scientifiques travaillant dans des instituts de recherche suisses et français, des employés forestiers cantonaux, une tonnellerie et une dizaine de vigneron-encaveurs. Les résultats découlant de ce premier projet de recherche soutenu pour un tiers par l'Agence pour la promotion de l'innovation CTI sont pour le moins réjouissants:

- les forêts de chênes en Suisse suffisent largement à couvrir les besoins du marché local: ceux-ci se montent actuellement à 5 à 6000 barriques par an, mais il serait possible de produire à long terme jusqu'à 8000 fûts.
- La production de barriques en Suisse à des prix concurrentiels est attestée. Un vigneron paie CHF 850 par fût indigène et CHF 900, livraison comprise, par barrique française.
- L'endroit où poussent les chênes influe sur les notes de senteur et de goût transmises au vin. C'est ce qui ressort de dégustations et d'analyses chimiques sur des vins élevés en fûts. Les résultats des analyses en laboratoires concordent particulièrement bien avec l'avis des dégustateurs.
- La provenance des barriques de chêne peut être garantie par une marque distinctive, appliquée sur le bois, différente selon la région et la commune, qui reste visible tout au long du processus de préparation (sciage, séchage, finition). Le type de chêne (rouvre ou pédonculé) est également spécifié, puisque celui-ci confère au vin des notes de senteur et de goût différentes.

La production des barriques sait s'adapter aux types de raisins plantés en Suisse. L'intensité de la «chauffe» (échauffement plus ou moins intense des barriques presque terminées pendant quelques jours) permet de souligner à volonté les notes de goût recherchées.

Autant les vignerons, les tonneliers, les œnologues que la forêt suisse profitent des résultats de ce projet de recherche.



Vins «Terroir chêne» en vente dès la fin 2007

La marque déposée «Terroir chêne» existe depuis novembre 2005: le logo est apposé sur les fûts. Un organe de contrôle assure la traçabilité tout au long de la chaîne de production.

Depuis l'automne 2006, quelques-uns des dix vigneron participant au projet ont commencé à produire et à vendre leur propre cuvée élevée en barriques suisses. Comme le vin reste stocké une demi-année, voire une année entière dans des barriques, les premières bouteilles de vin portant la marque «Terroir chêne» seront mises en vente au plus tôt durant l'hiver 2007.

Renseignements

École d'Ingénieurs de Changins HES-SO

Judith Auer
Route de Duillier
CH-1260 Nyon
Tél.: +41 22 363 40 50
E-mail: judith.auer@eic.vd.ch
URL: www.eichangins.ch

Caves Rouvinez SA

Dominique Rouvinez
Colline de Géronde
CH-3960 Sierre
Tél.: +41 27 452 22 52
E-mail: info@rouvinez.com
URL: www.rouvinez.com

Agence pour la promotion de l'innovation CTI

Linda Sieber
Office fédéral de la formation professionnelle et
de la technologie OFFT
Effingerstrasse 27
CH-3003 Berne
Tél.: +41 31 324 10 79
E-mail: linda.sieber@bft.admin.ch
URL: www.kti-cti.ch

© KTI/CTI Février 2007