

# Champagne : la fermentation en tonneaux est de retour

PUBLIÉ LE 09/02/2014

Par Sophie Claeys-Pergament

**NOTRE REGION.** Après avoir été relégué aux oubliettes pour les cuves en inox, le tonneau est de retour.



Le bois revient en force en Champagne. Disparu avec l'arrivée des cuves en inox, un bienfait pour toute une génération, les fûts en bois font leur réapparition doucement mais sûrement chez les vigneronns ou dans les maisons. Déjà il y a les « historiques », comme Bollinger et Krug, qui restent inconditionnelles de la première fermentation en tonneaux pour l'essentiel de leurs cuvées, ensuite d'autres préfèrent réaliser la première fermentation en cuves thermorégulées et réservent le bois pour le vieillissement en foudres de leurs vins de réserve, d'autres encore n'utilisent les tonneaux et/ou les foudres de bois que dans des proportions délibérément limitées, et certains évitent tout contact de leurs vins avec le bois et limitent la micro-oxygénation de leurs vins au vieillissement en bouteilles (au travers du bouchon). Si le bois est bien travaillé par le vinificateur, il apportera des notes aromatiques de pain grillé, de fumée, de praline, de fruits secs, d'épices... mais malheureusement aussi celles de vieux bois, de planche, de bois vert, etc.

## Le dernier tonnelier « maison »

La maison Bollinger à Aÿ est la seule en champagne à employer un tonnelier à demeure. Pas n'importe qui. Denis de Saint-Arroman est Meilleur Ouvrier de France. Dans son atelier, il manie le marteau et la chasse pour réparer les fûts, ici on ne fabrique pas de tonneau, on les entretient : « *Le bois est une matière vivante qui évolue dans le temps. Je détecte tous les défauts et les fissures et, à partir du mois de mars, je les remets en état jusqu'aux vendanges. Pour 80 % d'entre eux, c'est la douve de bouche qui souffre le plus. C'est par là que se font le remplissage et le nettoyage.* »

Le parc de Bollinger est composé de 3 500 pièces dont certaines sont historiques : « *Elles datent d'un siècle et proviennent de la forêt de Cuis. Ce sont des 400 litres, il en reste 252.* »

## Une belle valeur ajoutée

Avec ce phénomène qui revient en Champagne, on ne peut pas dire que les vinificateurs champenois ont cédé aux sirènes de la « parkerisation ». On pourrait simplement ajouter qu'il s'agit d'un retour aux sources, doublé pour la plupart des cuvés élevées ou vinifiées sous bois d'un apport d'une très belle valeur ajoutée.

**Pour découvrir notre dossier complet sur le sujet, rendez-vous dans notre journal du jour, ou sur notre liseuse ici.**