

Académie des Vins de France  
Restaurant Laurent

Exposé d'admission  
prononcé par **Hubert de Montille**  
, le 21 novembre 2006

DE L'AROMATISATIONS DES VINS  
PAR ADJONCTION DE COPEAUX DE CHENE  
OU  
DE L'AMATEUR DE VIN AU BUVEUR DE TISANE

Mesdames Messieurs, les Académiciens ,

Je mesure à son au ne, le privilège qui m'est accordé en m' admettant au sein de votre honorable compagnie et je remercie tout particulièrement, mes parrains, Jean Noël Boindron et Aubert de de Villaine à la fidèle et indéfectible amitié

Me pliant volontiers à l'usage j'ai hésité entre :

- un sujet académique mais surtout qui ne fâche pas traité en trois parties thès, antithèse, synthèse, agrémenté de quelques citations , de préférence latine ou grecque
- un sujet peu académique, qui peut fâcher mais qui est d'actualité

Alors, j'ai choisi ce deuxième sujet.

Ceux qui me connaissent n' en seront pas autrement surpris

### Pourquoi

Par ce que mon attention a été attirée par un article paru dans la presse régionale il y a peu de temps et par les propos d'un responsable en l'espèce le Président du conseil de direction de la filière vini viticole de l'**Onilfhor** t qu'est-ce ? Réponse c'est le nouvel Office public regroupant les cultures spécialisées (horticulture, 20<sup>19</sup>, fruit et légume) qui regrette en la qualifiant « *d'erreur économique* » et critique la décision prise à une forte majorité par le conseil national des vins et eaux-de-vie de l'INAO, concernant le projet d'arrêté interdisant l'utilisation des

copeaux de bois dans l'élaboration des vins d'AOC surfe expérimentation visant à approfondir les connaissances en matière d'évolution des tanins du vin en cas d'utilisation de ces techniques et se sont des appellations génériques bordeaux, bordeaux supérieur, Médoc, au Médoc, côtes du Rhône, muscade des, Anjou ce à la suite du « feu vert » donné par Bruxelles début octobre pour l'utilisation de façon permanente des copeaux de bois dans les 20 vms

Face à cette position prise par la Communauté Européenne qui nous régit, il m'est apparu urgent de prendre une position que certains traiteront peut-être de rétrograde, mais mais que d'autres jugeront conforme à la tradition que nous devons garder et de défendre avec la plus grande fermeté. Ceci est la question posée est de savoir si l'on doit admettre les traitements correctifs tels que les qualités du raisin et du terroir ne soit plus essentiel au caractère du vin fini.

L'aromatisations n'est pas un phénomène nouveau

Elle peut se faire avec des copeaux de chêne ou d'autres supports.

Elle ne doit pas être confondue avec l'emploi de fûts neufs.

Elle constitue une manipulation non autorisée

Jusqu'à présent, la Cour de Cassation par un arrêt de la chambre criminelle en date du six février 2001 avait condamné cette pratique.

En réalité la discussion sur la possible utilisation des copeaux de chêne lors de l'élevage des vins est le reflet de deux conceptions différentes de la viticulture :

- celle du Nouveau Monde, plus « libre » où on ne se pose pas beaucoup de questions d'éthique et où seules les demandes des clients, même si elles paraissent originales, voire déplacées comptent et doivent être satisfaites
- celle de l'Ancien Monde avec à sa tête la France où l'authenticité du produit a une autre valeur, quasi religieuses ou tout au moins morale, loin des contingences économiques.

L'histoire de la viticulture et du vin nous rappelle qu'au milieu du 0 du XVII<sup>e</sup> siècle on utilisait déjà les copeaux de bois pour rendre buvable des vins verts ou pour prolonger la vie de vins qui ne vieillissaient pas élégamment.

C'est ce qu'on appelait **le râpé** ( voir Lachiver vins, vignes et vigneron p 226

Dans l'optique de donner satisfaction à des désirs de client style Nouveau Monde pourquoi ne pas utiliser le même procédé employé au XVIII<sup>e</sup> faire si un râpé en introduisant des copeaux de chênes dans les cuves pour donner un goût de vanille par macération du bois de chêne

Bruxelles a franchi allègrement le pas étirant l'oreille de l'INAO qui, jusqu'à maintenant gardienne des traditions s'y oppose, en faisant justement observer que le fût de chêne qui donnait le goût de vanille souligné par le docteur Morelot l'u dans les années 1830 était un **contenant** et non pas un adjuvant

Pour la clientèle anglo-saxonne habituée au goût de sucrer, au goût de vanille, **le goût du fût va devenir le goût du vin**

## Toute civilisation dominante a toujours imposé son goût... Et son vin

Robert Parker, the wine advoca gourou sévissant dans le monde anglo-saxon formé au boisé et au sucré impose donc ce style. L'importance considérable de ses jugements auprès des professionnels et des clients anglo-saxons a conduit durant les années 1980 1990, les producteurs français, bordelais ou bourguignon a signer les vins qui lui plaisent et ceux-ci passent par le fût neuf, les vins empestant la vanille, voir la planche

*critique de Robert Parker - Bordeaux*  
La-la de comme vous vous critique a cru déceler le secret de la complexité de nos vins dans le fût-les et il en a exagéré les effets.

*idem*  
La critique, les gourous expliquent aux Anglo-Saxons (également au Japon sa gamme pour Hong Kong) que le vrai goût du fut est le vrai goût du vin ils le croient et comme ils sont de bons acheteurs toute une catégorie de vigneron font des vins qui sont dans leur goût

Là, la barrière est franchie.

On substitue au tonneau, simple contenant du vin des morceaux de bois de chêne ou des copeaux pour donner un goût de boise et de vanillé t

Face à ces déviances encouragées par Bruxelles et certain représentant d'organismes officiels il importe que l'INAO fasse preuve d'une grande vigilance

*Antoine L'écuyer - Hubert de Montille*

Hubert de Montille

