

Depuis quelques années, afin de réduire notamment les coûts de production liés à l'achat d'une barrique, de nombreux vins sont boisés par d'autres techniques que l'élevage en fût.

Ainsi, l'utilisation des copeaux s'est largement répandue ces derniers temps. Ils sont en effet faciles d'utilisation avec une chauffe uniforme et une diffusion rapide des composés aromatiques (temps de contact souvent bref). Ils offrent une réponse gustative de plus en plus précise et répétable. Ils viennent même dans certains cas compléter un élevage fût traditionnel. Une limite tout de même existe : ils apportent moins de complexité que les douelles, à moins de réaliser de judicieux assemblages permettant de se rapprocher de la complexité aromatique, de la rondeur et de la sucrosité de la barrique.

Les planches ou douelles, "staves", ont l'avantage de posséder une large gamme de composés aromatiques.

Lors de la chauffe, il existe un gradient de température au sein d'une même planche. C'est l'outil d'élevage qui se rapproche le plus de la barrique.

QUELQUES DONNÉES TECHNIQUES ET RÉGLEMENTAIRES

Comme pour les copeaux, il existe de nombreux facteurs de variabilité :

- l'origine géographique,
- l'essence du chêne (rouvre, pédonculé),
- les conditions de séchage du bois (naturel, artificiel),
- les techniques de fabrication et de chauffe.

Rappels sur les principaux profils aromatiques selon la chauffe :

Bois Frais Pas de Chauffe	Bois frais/sève, lactique noix de coco, fruits frais, champignon	Astringence
160°C	Planche, charpenterie	Sucrosité
180°C	Vanille, amandes grillées, pain grillé	Sucrosité
200°C	Fumé, goudron, suie	Acreté, Sécheresse

L'utilisation des staves peut s'effectuer en fermentation si elle se prolonge lors de l'élevage, en blanc notamment. Généralement, elles sont utilisées lors de l'élevage et de la « finition » du vin avec un temps de contact d'environ 3 à 6 mois. Les staves peuvent être utilisées à plusieurs reprises. Leur durée de vie est d'environ 1 an. Comme pour les barriques, leurs arômes

s'estompent avec le temps. La 2^{ème} et la 3^{ème} utilisations requièrent donc un temps de contact plus long que la première.

Concernant le dosage, il est fonction de la taille des staves, de la présentation commerciale (Tank staves, staves en sac d'infusion, inserts de barriques) et donc de leur surface de contact.

Sur le plan réglementaire, l'utilisation des staves est considérée par la DGCCRF comme un traitement œnologique, au même titre que l'utilisation des copeaux.

ET LE PRIX DES STAVES DANS TOUT ÇA ?

- Prix d'achat d'une barrique : 550 € HT environ amorti sur 4 ans, 137,5 € pour 2,25 hl, soit 61,1 € HT/hl.
- Prix d'achat des copeaux de chêne : 10 € HT/Kg environ, utilisés à la dose de 5 g/l soit 5 € HT/hl.
- Prix d'achat des tank staves : 6 € HT l'unité pour 16 litres, soit 37,5 € HT/hl, amorti sur 2 utilisations, soit 18,75 € HT/hl, ou sur 3 utilisations soit 12,5 € HT/hl.

LES DIFFÉRENTES FORMES COMMERCIALES

- Les tanks staves



Elles peuvent être incorporées à la cuve de différentes manières, à l'horizontale, comme à la verticale :

- Installation ventilée : les staves sont réunies par un anneau en inox. Cette structure est pré-assemblée, et elle est suspendue à l'aide d'une chaîne en inox au bord intérieur de la cuve.





– Installation en panneaux verticaux : les staves sont réparties sur 3 niveaux par installation. Le niveau supérieur étant fixé à la paroi intérieure de la cuve.

– Installation cubique : assemblage rapide des staves sur des pieds en inox, en fond de cuve.

– Installation en fond de cuve des staves reliées en fagot par un lien alimentaire.



– Staves en sac à infusion : utilisation facile par immersion du sac en cuve ou fixation en fond de cuve.



• Les stavettes / Dominos

Les stavettes sont conditionnées en sac à infusion. Leur mise en place est rapide et facile sur tout type de cuve.



• Les Xoakers

De 2,5 cm de diamètres, elles sont destinées à l'utilisation sur des fûts usagés devenus neutres.



• Les Zig-Zags

De même que les Xoakers, ils sont utilisés sur des fûts usagés devenus neutres.



QUI COMMERCIALISE LES STAVES ?

• Nobile / Laffort Cœnologie

– *Nobile Stave Sensation*, pour une nuance vanillée et de légères notes toasté.

– *Nobile Stave Revelation*, pour la structure et une complexité comparable à un élevage en fut.

• Oak Solutions / évOAK

Inserts de barriques sous forme de petits bâtonnets de chêne, introduit par le trou de la bonde, ou inserts fixés sur la paroi intérieure des fûts (nécessité de défoncer la barrique). En chêne Français ou Américain, et en chauffe M, M+, forte.

Tank staves (91 cm x 6,4 cm x 1 cm) en chêne Français ou Américain et en chauffe M, M+, forte. Différents systèmes d'installation sont proposés par évOAK.

• Seguin Moreau

Cœnostave en chêne français :

– chauffe légère pour un apport structurant tannique.

– chauffe moyenne pour la sucrosité, la vanille et la douceur.

– chauffe moyenne plus, pour les notes de pain grillé, les arômes de café et toastés.

• Xtraoak / Lamothe-Abiet

Les staves sont disponibles sous plusieurs formes, avec pour chacune d'elles la possibilité de disposer de chauffe légère, moyenne ou moyenne plus.

Inserts barrique avec nécessité de défoncer la barrique.

– *Oak-on-a-rope*, insert introduit par le trou de bonde.

– *Xoaker*, insert sous forme de billes de 2,5 cm de diamètre, introduit par le trou de bonde.

– staves en *Éventail*

– stavettes en sac à infusion

– sticks 22.90 adaptable pour tout type de cuverie.

• Cœnofrance / CœnoQuercus

Présentation sous forme de Domino en sac à infusion.

– *Domino FR* pour la structure.

– *Domino US* pour l'apport de notes de moka, de noix de coco, et de vanille.