



HAL
open science

Les tannins sous contrôle

Jean-Paul J.-P. Charpentier

► **To cite this version:**

Jean-Paul J.-P. Charpentier. Les tannins sous contrôle. 13. Rencontres scientifiques de la région Centre : La chimie, parlons-en, May 2009, Orléans, France. 1 p. hal-02816388

HAL Id: hal-02816388

<https://hal.inrae.fr/hal-02816388>

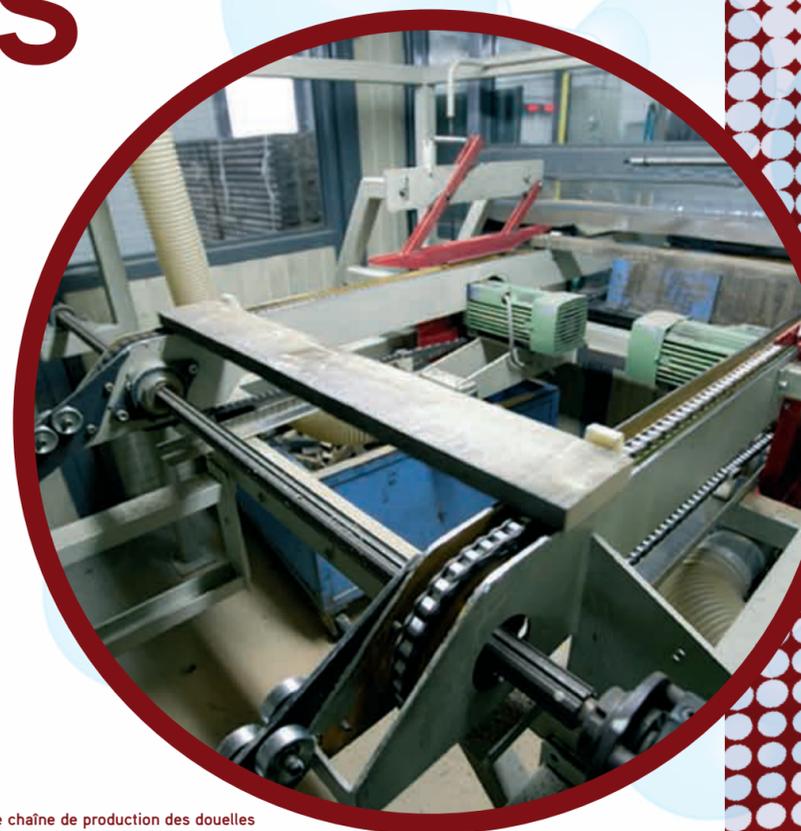
Submitted on 6 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

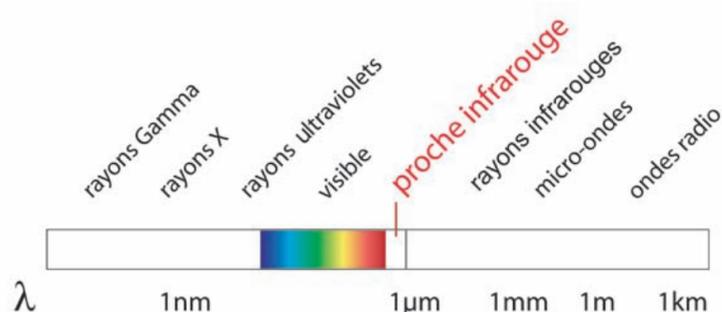
L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les tannins sous contrôle

En tonnellerie, les tannins contenus dans le bois de chêne ont une grande influence sur la couleur et les propriétés organoleptiques des vins. La grande variabilité de leur teneur peut dépendre de nombreux facteurs : origine botanique du bois, provenance (conditions de sol et de climat), conditions écologiques de croissance, traitement sylvicole, ou encore variabilité génétique de l'espèce. Elle est également très variable au sein d'un même arbre. Cette variabilité en tannins peut compromettre la reproductibilité de l'élevage du vin en fût de bois. Un nouveau procédé fondé sur la spectrométrie proche infrarouge permet de mesurer la teneur en tannins directement sur le bois de chêne massif. Cette méthode repose sur l'absorption énergétique spécifique du rayonnement proche infrarouge par les composés chimiques du bois. Lors de la fabrication des tonneaux, chaque douelle - pièce de bois formant les différentes parties d'un tonneau - est analysée directement sur le banc de scie, et un code barre correspondant à sa composition lui est attribué. Ce procédé, appelé Oakscan™, permet de fournir une analyse instantanée et précise de la quantité de tannins contenue dans les barriques et, de ce fait, mieux maîtriser l'élevage du vin en fût.



La fin de chaîne de production des douelles où sont prises les mesures en infrarouges.



Le rayonnement proche infrarouge dans le spectre électromagnétique.



Gravure du 17e siècle « Il est bien sage », il met de l'eau dans son vin par Jacques Lagniet. Bibliothèque Nationale de France (Cabinet des Estampes).