

L'INVITÉ

La tonnellerie : un savoir-faire « made in France »



Photo: © Tonnellerie Française

■ Utilisé par les Celtes, approvoisé par les Gaulois, le fût accueillit pendant des siècles toutes sortes de contenus et naturellement des vins et des eaux-de-vie. Au XVIII^e, le chêne s'imposa dans certaines régions viticoles, notamment à Bordeaux, alors en pleine recherche de moyens de conservation des vins fins. La tonnellerie a depuis lors accompagné la viticulture française et a connu une véritable explosion de ses marchés depuis les années 1970 et la généralisation de l'élevage et de la mise en bouteille dans les propriétés.

L'approche scientifique de l'influence de l'oxygénation ménagée remonte à Pasteur (1866-1873). En 1933, le Professeur Ribéreau-Gayon, père de l'œnologie moderne française étudie la vinification des vins blancs en barrique. En 1970, les trois grandes régions (Bordeaux, Bourgogne et Charentes) qui travaillent avec la faculté d'œnologie de Bordeaux, l'université d'Oxford et celle de Montpellier confirment les interactions entre bois et vins. En 1974, les Américains, sous l'égide de Singleton, comparent chêne américain et français avec pour constat que le premier est plus aromatique et comporte moins de tanins. La tonnellerie française s'impose alors mondialement par son savoir-faire et la qualité de ses bois dès les années 1980.

PAS DE GRANDS VINS, SANS DE BEAUX RAISINS... PAS DE BONS FÛTS SANS DE GRANDS CHÊNES »

La forêt française couvre environ 15 millions d'hectares avec près de 136 essences dont le chêne français de renommée internationale. Comme l'impact du terroir dans les vins, le sol influe sur la texture et la structure du bois. Des sols pauvres, par exemple, produisent des arbres de petit diamètre au grain fin et aux tanins légers.

Les chênes à merrain se trouvent dans le Centre, la Bourgogne, les Pays de Loire et la Normandie

(Sarthe et Orne) et sont issus de forêts privées ou publiques gérées par l'ONF, premier producteur de merrain en France qui approvisionne la tonnellerie en bois de futaie (sujets de plus de 100 ans) et haute futaie (plus de 180 ans). La demande en chêne (sessile en particulier, 14 % de notre forêt) étant importante, les effets de la tempête de 1999 et le système de vente aux enchères des bois dite « descendantes » ont incité l'ONF à doubler le nombre d'hectares de forêt doma-



Photo: © Tonnellerie Française

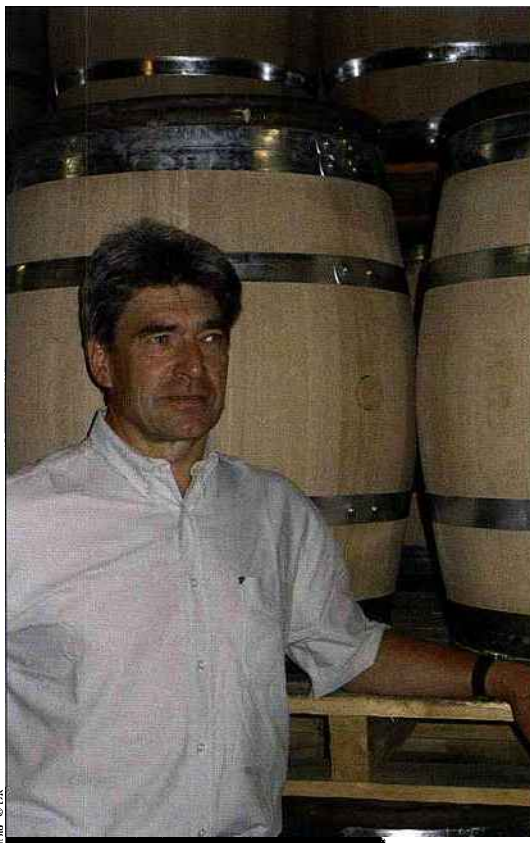
Photo de famille de la tonnellerie française

Jean-Marcel Jaegle, président des tonneliers de France : « Notre industrie de niche compte près de 46 tonnellerie adhérentes à notre fédération qui représentent 98 % du volume d'affaires. Le bilan 2007 étant en cours de réalisation, je vous donnerai le chiffre d'affaires de 2006 : 310 millions d'euros avec 560 000 fûts produits bien évidemment en France.

Trois régions se partagent cette suprématie de la barrique : le Bordelais, les Charentes et la région Bourgogne, par tiers. Les plus grosses structures se situant sur le bordelais et les Charentes. Nous pouvons situer la barrière entre « tonnellerie industrielle » et « tonnellerie artisanale » à 50 fûts/jour tout en sachant que notre métier reste ancré dans la tradition, l'artisanat et qu'il est relativement incorrect de dire que notre métier peut être industriel tant l'appréciation, le travail du bois et l'élaboration des fûts demandent une précision humaine incontournable. La subjectivité est prépondérante. Des artistes sans doute, mais des artisans certainement.

Nous faisons continuellement des recherches en termes d'outillage, de bois, d'arômes, tout en sachant que la matière première nous est donnée par la nature et qu'il faut l'adapter à la demande exigeante des vinificateurs. 90 % des bois utilisés proviennent de l'ONF qui gère la forêt française. Les volumes ne sont pas extensibles, mais il faut savoir que seulement 2 à 3 % du volume des vins produits dans le monde passent en barrique. La tonnellerie a beaucoup progressé des années 1980 à 2000, mais nous connaissons aujourd'hui une certaine stabilité. Notre croissance est très modérée actuellement, mais notre savoir-faire français prime face à nos concurrents étrangers.

Concernant l'utilisation des copeaux en France, nous avons pris position dès le départ en disant : « le copeau arrive, la barrique respire ». Un discours un peu provocateur mais basé sur l'expérience, car nous cohabitons depuis trente ans à l'export avec les copeaux. Si cela permet à nos clients d'élargir et de mieux segmenter leur gamme par le prix avec différentes qualités d'élevage et par voie de conséquence d'être plus compétitif à l'international, nous sommes d'accord. Je pense que ce mouvement et cette réflexion sont en cours sur le plan national ».



niale d'ici à un siècle. La réaction légitime des tonneliers est de s'intéresser à d'autres essences en Europe et aux Etats-Unis. Certaines régions, comme l'Aquitaine, se sont penchées sur le potentiel des chênes locaux issus de forêt privée.

DU CHÊNE AU FÛT...

Le fût ou barrique provient d'un chêne sélectionné. De la grume à merrain puis au merrain fendu dans le droit fil, sans nœud, d'une faible présence d'aubier et de cernes fins, va naître après

séchage (jusqu'à trois ans), la douelle. Cette technique conserve au bois souplesse, étanchéité, et résistance aux pressions atmosphériques. Le dolage, l'évidage et le jointage donnent forme à la douelle. Chaque douelle assemblée en « rose », connaîtra l'enfer des flammes (voir page 58). Sur le brasero, la préchauffe lente et douce commence. Le bois devient plus malléable. Le tonnelier va cintrer à l'aide d'un cabestan pour lui donner sa forme rebondie. La chauffe devient plus intense et « brûle » la

Une tonnellerie au château

Florence Cathiard - propriétaire du Château [Smith] Haut-Laffitte : « Nous avons choisi d'avoir une tonnellerie intégrée au château depuis 1995, pour l'assurance de nos approvisionnements, du bon séchage des bois, et de la qualité de nos barriques. Deux ans auparavant, nous avions déjà acheté nos bois dans les forêts de Tronçais et Jupille, en prévision de cette implantation au château. Nous avons toujours travaillé avec un seul tonnelier « maison » tout en étalonnant son savoir faire et sa connaissance de nos vins avec les trois autres tonneliers auxquels nous faisons appel. Depuis 2001, Jean-Luc Itey, artisan, artiste, solitaire, a repris les rennes de notre tonnellerie. Comme son père, qui façonnait les barriques de Pétrus, il aime la tradition et le respect de ce métier. Il détient le « process » depuis l'achat des bois avec les conseils d'un merrandier à la maîtrise des chauffeurs tant pour les barriques de nos vins blancs, que pour celles de nos rouges. Il réalise



400 à 450 barriques, soit deux par jour de travail, près de la moitié de nos besoins. La concertation et les nombreuses dégustations avec notre directeur technique, Fabien Teitgen permettent ainsi la structuration de nos vins. Nous cherchons à dominer le boisé et obtenir des vins élégants. De l'artisanat au « process », nous avons pris le parti d'aller au bout du système naturel depuis la vigne jusqu'à l'élevage. Une politique onéreuse, une gestion dans le temps, certes, mais indissociables de notre vision des grands vins. »

NDLR : 4 tonnellerie de cette nature existent dans le bordelais : Smith Haut-Laffitte, Margaux, Lafite-Rothschild et Haut-Brion.

La tonnellerie sans langue de bois

LE SAVIEZ-VOUS

Barrique bordelaise : 225 litres et 6 cercles - Fût bourguignon : 228 litres et 10 cercles

Les prix des barriques :

Chêne français (pour le transport) : 580 EUR HT

Château tradition (haut de gamme) : 620 EUR HT

Chêne européen : 450 EUR HT

Chêne américain : de 300 à 350 EUR HT

CHAUFFE QUI PEUT !

Selon sa durée et son intensité, la chauffe procure aux barriques une coloration aromatique particulière qui influera sur le goût du vin :

Chauffe faible	30 mn à 120°- 130°	arôme vanillé
Chauffe moyenne	35 mn à 160°- 170°	légèrement vanillé et arômes variétaux
Chauffe moyenne forte	45 mn de 180° à 190°	notes vanillées plus intenses, pralin, coco, légèrement torréfié (intéressant pour les malolactiques en barrique)
Chauffe forte	45 mn de 200 à 210°	Arômes fumés, torréfiés, minéraux (intéressant pour les liquoreux)

Source Fédération des tonneliers

BIBLIO :

Le livre de la tonnellerie - J Taransaud

Tronçais, les saisons de la forêt - Mmes Pelletier-Doisy et Héraudet

Editions des Cahiers Bourbonnais

Les ébénistes du Vin - Editions de la Presqu'île

Tonnellerie Sylvain : une histoire de famille

Jean-Luc Sylvain, P-dg de la tonnellerie du même nom : « Dès 1979, la faculté d'œnologie, la thèse sur les origines du bois de Monsieur Pontalier (Château Margaux) et les grands œnologues de la région nous ont, nous et nos confrères, fait prendre conscience de l'importance de la source d'approvisionnement de nos bois.

Aujourd'hui nous constatons que nous avons la même logique que le viticulteur : terroir-cépage / forêt-chêne.

Dans les années 1990/2000, nous nous sommes interrogés sur la variété des chênes en fonction des sols. Le chêne sessile, très aromatique (lactone, eugénol et vanilline) et pauvre en tanins et le chêne pédonculé son contraire, réagissaient différemment selon les différentes forêts ! Nous avons donc des combinaisons multiples. Remercions au passage Colbert pour son ordonnance de 1669 pour la culture du chêne en France, qui nous permet d'avoir de superbes forêts ! A nous de les comprendre !

En ce qui concerne notre tonnellerie, mon père a commencé l'aventure en 1957 avec un ouvrier, nous sommes maintenant à 80 employés pour une production de 30 000 barriques par an. Il faut savoir que la barrique neuve dans les châteaux était extrêmement rare avant 1980, notamment en Libournais. Nous avons ensuite suivi l'essor des vins de Bordeaux. 1999/2000 fût le pic de notre production. Aujourd'hui, l'export a repris grâce à notre savoir-faire reconnu dans le monde. Ainsi, 70 % de nos barriques partent hors de France avec comme premier marché les États-Unis, ensuite l'Afrique du Sud, l'Italie, l'Amérique du Sud et l'Australie. Le reste demeure sur la région bordelaise.

La tonnellerie dite industrielle travaille plutôt avec une gamme de barriques. Nos œnologues travaillent plus client par client, en fonction de l'évolution des dégustations. Notre taille nous permet de nous adapter plus facilement à leurs demandes par rapport à un cahier des charges et une traçabilité.

Nous sommes également en étroite relation avec la faculté de Bordeaux et l'Institut du Pin à Bordeaux pour mieux comprendre les interactions entre bois et vin. Nous avons même acheté un petit vignoble pour des expériences conduites de A à Z. Notre métier évolue et nous demande une remise en question permanente ! »



barrique selon le boisé recherché (voir encadré ci-contre). Les fonds chevillés avec des joints d'étanchéité en roseau de rivière vont être assemblés. Le rognage prépare les deux bases du fût pour intégrer les fonds dans les jables. L'épreuve de l'eau ou de la vapeur contrôle l'étanchéité. Le ponçage (extérieur) intervient avant le cerclage définitif. Pour certains fûts, une barre de pin termine les fonds et un cercle de bois de châtaignier rappelle la tradition.

LES VERTUS DE DAME BARRIQUE : UNE CERTAINE ÉMOTION...

Par la barrique, la structure, les apports ménagés des arômes du bois selon son origine, la micro-oxygénation ménagée, la stabilisation des tanins, la clarifica-

tion contribuent à l'éducation des grands vins, à leur élevage. Même si pendant une période, la tonnellerie a suivi la mode des vins marqués par le bois, les viticulteurs, les propriétaires et les tonneliers sont revenus à l'essence même de leur travail : échanges entre les hommes, échanges entre le bois et le vin, pour que les grands vins comme la tonnellerie restent des métiers d'artiste et d'artisan et conservent cette notion ultime du temps.

Un luxe, certes, mais la mémoire du chêne - gardien du temps qui passe - se mêlera au vin pour lui donner une touche émotionnelle que l'on décèlera dans le breuvage au cours de la dégustation.

Florence VARAINE

Notre carnet d'adresses est en page 66