



BEAUNE [VITICULTURE]

Des vins façonnés sur-mesure grâce à l'élevage en fûts

La France est le leader mondial de la tonnellerie. Un savoir-faire ancestral perpétué par vingt-trois entreprises bourguignonnes, dont la Tonnellerie Billon, à Beaune.

« Chaque tonnellerie française possède un savoir-faire. Suivant l'origine du bois, pour fabriquer le fût – chêne, acacia ou châtaignier – le vin prendra une valeur gustative en tannins différente », détaille Jean-Marie Rousseau, président du syndicat des tonneliers de Bourgogne et régions associées. Pour les bourgognes, la pièce de 228 litres est un élément essentiel de l'élevage du vin. Grâce à la qualité du tonneau, les crus vont, pendant quelques mois, pouvoir enrichir leur gamme aromatique.

La chauffe, une étape cruciale

« Le grain du bois fait aussi partie des éléments importants de l'élevage en fût. Il peut être gros, moyen ou mi-fin. Le vigneron choisit. On travaille en collaboration avec lui pour savoir ce qu'il souhaite vraiment. A-t-il envie d'un goût plus ou moins boisé selon les appellations ? », explique Vincent Damy, dirigeant de la Tonnellerie Billon, à Beaune, qui fabrique, au quotidien, une cinquantaine de fûts.

« La chauffe est, ensuite, cruciale », poursuit Jean-Marie Rousseau. Pour cela, il existe cinq techniques. Le tonneau, pour être façonné, doit être cintré et voir

sa fibre de chêne assouplie. Il est alors placé, pendant une certaine durée, sur une chauffe, dont la flamme est douce, moyenne ou forte. « On réalise deux chauffe par fût. La première est physique. Elle sert à mettre en place le tonneau. La seconde s'apparente plus à de la cuisine. En fonction du temps passé au-dessus du feu, les fûts prennent un goût plus ou moins toasté, ce qui aura ensuite une incidence sur l'élevage des bourgognes ou des bordeaux », note Vincent Damy.

« Il y a trente ans, le tonneau était seulement un contenant. Au milieu des années 1970, les cuves en béton, inox ou encore en fibre de verre les fûts de bois ont perdu de leur superbe », continue Jean-Marie Rousseau.

Une période qui a duré jusqu'à l'arrivée des Américains, « qui ont souhaité se servir des anciennes techniques pour aromatiser leur vin », renchérit le président du syndicat des tonneliers de Bourgogne. À partir des années 1990-2000, c'est l'effet inverse qui s'est produit puisque « tout ce qui sentait le bois était censé être délicieux », explique Vincent Damy. Désormais, l'utilisation des fûts est plus raisonnée. Ils sont surtout un produit de luxe, avec 2% de la production mondiale de vin élevé sous bois.

Charlotte Deley

INFO Les tonnellerie bourguignonnes et françaises exportent près de 60% de leur production à l'étranger : aux États-Unis, en Australie, en Italie ou encore en Espagne.

180 000

C'est le nombre de fûts fabriqués chaque année par les vingt-trois tonnellerie bourguignonnes adhérentes au syndicat des tonneliers de Bourgogne et régions associées.

« Une des techniques de chauffe ressemble à de la cuisine. Le fût possédera un goût plus ou moins boisé en fonction de sa cuisson. »

Vincent Damy, dirigeant de la Tonnellerie Billon à Beaune



■ Jean-Marie Rousseau, Cyril Caplet, l'opérateur de chauffe, et Vincent Damy expliquent les phases de chauffe des fûts. Lors de la première, les douelles se courbent. La seconde permet de développer la palette aromatique. Photo C D