



N'oubliez pas les tonneliers !

Ils sont souvent les grands oubliés de la chaîne viticole : les tonneliers réunis dans le Syndicat des tonneliers de Bourgogne et régions associées ont profité de la tenue des Grands Jours de Bourgogne, manifestation destinée aux professionnels du secteur, et aux journalistes spécialisés, pour rappeler qu'eux aussi jouent un rôle fondamental dans l'industrie du vin. Le 21 mars dernier, à Beaune, ils avaient donc invité des journalistes à participer à une dégustation d'un genre particulier. Le but était de faire comprendre l'impact que peut avoir le bois utilisé pour un fût mais aussi la manière dont ce bois est chauffé ou vieilli, sur le goût du vin. La profession de tonnelier s'est profondément remise en question ces vingt dernières années, devenant capable de prendre en compte les évolutions du goût du public, et affinant sans cesse ses process industriels. C'est tout cela que le syndicat s'est attaché à faire savoir.



Le Syndicat des tonneliers de Bourgogne et régions associées rassemble vingt-trois entreprises et représente une production annuelle de l'ordre de 180.000 fûts.



ENTREPRISES

Les tonneliers se rappellent au bon souvenir des œnophiles

Savoir-faire. C'est dans le cadre des Grands Jours de Bourgogne que le Syndicat des tonneliers de Bourgogne et régions associées organisait une dégustation d'un genre particulier puisque, pour une fois, c'est l'impact du bois sur le vin qui était mis en avant. Une manière de replacer ces professionnels à leur juste place dans la chaîne viticole.



Pour une fois, pas d'histoire d'orientation de côteau, de fermentation malolactique, de chardonnay ou de pinot noir... Même si tout cela était bien présent dans les bouteilles proposées à la dégustation organisée par le Syndicat des tonneliers bourguignons et régions associées, le 21 mars à Beaune, le but n'était pas de comparer des vins pour eux-mêmes, mais de mesurer l'impact, et l'apport, des tonneaux, à ces nectars. C'est la première fois que le syndicat, présidé par Jean-Marie Rousseau, organisait une opération de ce type, dans le cadre plus global des Grands Jours de Bourgogne qui avaient lieu du 21 au 25 mars et qui rassemblent les professionnels du vin et, en particulier, un grand nombre de journalistes spécialisés. Pour la profession des tonneliers, c'était là l'occasion de rappeler le rôle qui est le sien dans la chaîne viticole, entre viticulteurs, éleveurs, négociants. Parfois un peu oubliés, ils sont pourtant un maillon essentiel de la vie du vin et, en France, ils représentent un savoir-faire millénaire qui fait réfé-

rence dans le monde entier.

FLUCTUATIONS À PRENDRE EN COMPTE

« Au milieu des années soixante-dix, se souvient Jean-Marie Rousseau, le tonneau avait presque disparu des besoins du viticulteur, puis c'est revenu dans les années quatre-vingt-dix. À l'époque, schématiquement, un vin qui ne sentait pas le bois n'était pas considéré comme bon et depuis le début des années 2000, on est passés dans une tendance inverse. Les viticulteurs sont maintenant très prudents par rapport au boisé. Ils placent à présent leur priorité sur le respect du fruit, des vins... » Des fluctuations auxquelles les tonneliers doivent sans cesse s'adapter, d'où l'intérêt de cette dégustation. Dans le caveau beaunois de la Tour Marie de Bourgogne, les bouteilles présentes avaient la particularité de disposer d'étiquettes sur lesquelles étaient simplement indiqué le vin dont il s'agissait. Toutes les autres informations concernaient le tonneau (la nature de son bois et son niveau de maturation, le volume du fût dans lequel le vin a vieilli, le temps de chauffe qui avait été nécessaire à la fabrication du tonneau), autant d'éléments per-



Photo de gauche : Jean-Marie Rousseau. Faire comprendre que pour un même vin et chez un même viticulteur, on peut avoir des goûts différents en fonction du tonneau utilisé : tel était le motif de l'organisation de cette dégustation par le Syndicat des tonneliers bourguignons et régions associées, à destination des journalistes spécialisés dans le vin.

mettant, sur un même vin, de constater l'impact gustatif apporté par ces différents critères. « Face aux nouvelles demandes, poursuit Jean-Marie Rousseau, les tonneliers s'adaptent en testant de nouveaux principes de chauffe. C'est principalement sur ce critère que l'on parvient à influencer sur les apports tanniques et à mieux les maîtriser » (voir encadré). Ces dernières années, la tonnellerie bourguignonne a également vu son outil de production évoluer fortement, vers un confort de travail accru. L'industrie tonnelière régionale s'exporte très bien, comme le souligne le président du syndicat : « Nous travaillons tous à l'export dans des proportions qui vont de 40 à 90 % de la production. En moyenne, en Bourgogne, on est autour de 65 %. La tonnellerie française est de toute façon leader. Un leadership qui est en lien avec l'histoire de la forêt française, très bien entretenue et qui assure des matières premières de grande qualité. Les Américains sont capables de produire des fûts à des cadences supérieures aux nôtres, mais ces produits ne conviennent pas pour les vins français. Ils sont bons pour les whisky, les bourbons... ».

650 EMPLOIS
Au sein de la fédération nationale

de la tonnellerie, une commission consacrée à la loi sur la pénibilité au travail vient d'être créée et le secteur doit aussi composer avec des réglementations sanitaires ou des problématiques de « migration » de goûts pouvant affecter le vin. « Nous avons, au sein de la fédération nationale, une commission technique qui se penche sur ce dossier, poursuit Jean-Marie Rousseau. Par exemple, nous contaminons volontairement des vins et nous livrons les échantillons à différents laboratoires. Ce qu'on appelle le goût de bouchon ne vient pas forcément du bouchon, il peut provenir du chêne utilisé pour le fût, d'un tuyau mal rincé... »

Le Syndicat des tonneliers bourguignons et régions associées, comme son nom l'indique, rassemble des professionnels de la région mais aussi des régions limitrophes (des entreprises champenoises et de l'Isère en sont également adhérentes). Avec ceux de Bordeaux et de Cognac, il est la troisième organisation professionnelle du genre en France. Le syndicat bourguignon représente une production annuelle de 180.000 fûts pour un chiffre d'affaires de 140 millions d'euros. Ces 23 entreprises emploient environ 650 personnes.

BERTY ROBERT



À chaque chauffe, ses arômes

■ La chauffe réalisée au feu de bois est une phase importante dans la fabrication d'un fût. Elle comporte deux étapes : le cintrage et la recuisson. Le cintrage peut se faire au feu, à la vapeur ou à l'eau bouillante. Il s'agit de la mise en forme du tonneau. La recuisson permet de fixer définitivement la forme des douelles (pièces de bois qui forment la paroi du tonneau) et de libérer les composants aromatiques du chêne. Elle apporte des arômes spécifiques, en fonction du type de chauffe : chauffe faible (30 minutes à 120-130°), vanillée. Chauffe moyenne (35 minutes à 160-170°), légèrement vanillée, préserve les arômes variétaux. Chauffe moyenne/forte (40 minutes à 180-190°) notes vanillées plus intenses, noix de coco, pralin. Convient bien aux vins de garde. Chauffe forte (45 minutes à 200-210°) arômes fumés, torréfiés. Convient aux vins liquoreux et aux vins très concentrés.