

**ZOOM**

CES CHÊNES

DONT ON FAIT LES GRANDS CRUS

Située à quelques encablures des vignobles de Saint-Emilion et de Pomerol, à Saint-Denis-de-Pile en Gironde, la Tonnellerie Sylvain est dirigée par Jean-Luc Sylvain, président de la **Fédération** des tonneliers de France. Elle emploie une cinquantaine de personnes, et produit 33.000 barriques annuellement, soit 120 barriques par jour, dévolues aux grands crus uniquement et qui sont, pour 70 % d'entre elles, vendues sur le marché international. La production de la Tonnellerie Sylvain est commercialement implantée dans l'hémisphère sud : Afrique du Sud, Australie, Nouvelle-Zélande, Chili... mais surtout dans les grands pays producteurs de l'hémisphère nord que sont les Etats-Unis, l'Espagne, l'Italie et bien sûr la France ■





Outre l'unité de production des barriques, le site de Saint-Denis-de-Pile héberge une merranderie Sylvain Bois. Celle-ci lui permet de mieux contrôler la qualité de la matière première et de davantage maîtriser les achats de bois en fonction des exigences des clients. Telles furent les ambitions de la maison.

Spécialisée dans la production de barriques « grains fins » fabriquées à partir de chênes qui ont poussé lentement, la société trace la production de ses barriques depuis la forêt jusqu'à la livraison finale chez le client.



Pour assurer sa production de 33.000 barriques par an en moyenne, 7.000 m³ de bois sont utilisés chaque année. Les grumes sont tronçonnées sur place.



80 % de la matière première est perdue. Pour un arbre produisant 13 m³ de bois, 5 m³ de grumes sont retenus pour la production mais 1 m³ seulement est exploité pour produire 10 barriques environ. Après avoir été fendus, les billons de bois sont transformés en douelles.



Les douelles quittent la merranderie pour être triées automatiquement, puis manuellement en fonction de la qualité de leur grain dans un atelier réservé à cette opération. Ensuite, elles sont stockées dehors pendant trois ans. La pluie lave les tanins et le climat tempéré océanique de la région garantit un vieillissement idéal.

Après avoir été intégrées dans la tonnellerie, les douelles sont à nouveau triées en fonction de leurs caractéristiques par un compagnon qui les place, une à une, dans le cercle qui sert de gabarit.



Il faut 2.000 coups de masse en moyenne pour assembler une barrique.

La chauffe des barriques est faite en fonction des attentes des clients, des caractéristiques que l'on souhaite donner aux vins qu'elles vont contenir et accompagner dans leur vieillissement. C'est du sur-mesure.



La mise en forme définitive et la fermeture de la barrique, les tests d'étanchéité, le positionnement des cerclages définitifs et la ligne de finition... précèdent la gravure au laser, qui elle-même, précède la livraison. La Tonnellerie Sylvain produit à la commande, elle ne stocke aucune barrique.