

Les Tonneliers de France

recadrent un laboratoire bordelais

Les Tonneliers de France s'étonnent des propos de Monsieur CHATONNET relayés récemment dans la presse, concernant le manque d'intérêt que porteraient les tonnelliers au sujet des risques de développement de goût de bouchon dans les barriques neuves.

Monsieur CHATONNET représente un laboratoire d'analyse bordelais parmi les très nombreux laboratoires opérant tant en France qu'en Europe. Ses propos sont inexacts et dénigrants pour les Tonneliers de France qu'ils conduisent à s'interroger sur les motivations de leur auteur lorsqu'il laisse entendre que les problèmes seraient de plus en plus nombreux et graves.

Les Tonneliers de France, au travers de leur Fédération, souhaitent rappeler, ainsi qu'ils le font directement depuis des années auprès de leurs clients (les producteurs de vin dont les compétences ne peuvent être remises en question), les principes, règles et travaux qui démontrent au contraire toute l'attention portée à ce sujet :

Par le biais d'un observatoire TCA, la profession recense et analyse de façon représentative et récurrente les informations sur le sujet. Les faits sont clairs : les cas suspects représentaient 0,04 % de la production en moyenne sur les trois dernières années, les cas avérés moins de 0,03 % (moins de 100 fûts l'an passe sur une production d'environ 500 000 fûts), sans accentuation notable au cours des dernières années.

Au sein de leur Fédération, une commission technique travaille depuis de très nombreuses années sur le sujet, en collaboration avec plusieurs laboratoires d'analyse de renom, afin d'appréhender avec toujours plus de finesse et de précision les moyens de détecter et de prévenir ce risque.

Le fruit de ces travaux, qui se poursuivent sans relâche, est regroupé dans le « Guide des Bonnes Pratiques du Tonnelier », disponible en version pdf sur leur site web et diffusé largement auprès de leurs clients.

La qualité du travail de chaque tonnelier, ainsi que la ferme volonté depuis plus de dix ans d'allouer du temps et des ressources sur le sujet, ont permis de contenir le risque et d'affiner les méthodes.

Les tonnelliers ne peuvent que se réjouir de voir progresser encore le savoir en la matière afin de prendre part, en assumant pleinement et professionnellement leurs responsabilités, à la chasse aux goûts de bouchon dans les processus d'élaboration d'un vin.

Mais ils n'accepteront pas de voir leur profession attaquée sans motif légitime.

Contact presse :
Alice Dekker – 06 16 58 21 60
alice.dekker@wanadoo.fr
www.tonneliersdefrance.fr



The Federation of French Coopers disputes the remarks of a Bordeaux laboratory

The Federation of French Coopers is astonished by Mr Chatonnet's remarks, recently relayed in the press whereby he alleges that coopers show scant interest to the risks of developing cork taint in new barrels.

Mr Chatonnet represents a laboratory based in Bordeaux, which is one of many other laboratories operating in France and in the rest of Europe. His allegations are not only inaccurate but also demeaning for the French cooperage profession, leaving it intrigued as to the motivations of their author when he insinuates that the problems encountered are more and more frequent and severe.

Through their Federation, and as they have done for many years directly with their clients (wine producers whose skills cannot be called into question), French coopers would like to point to the principles, rules and works demonstrating that, on the contrary, they have paid much attention to this matter.

Through a TCA observatory the profession records and analyses all information pertaining to this subject, in a representative and recurrent manner. The facts are clear: suspicious cases have on average represented 0.04% of the production over the last 3 years whilst recognised cases have represented less than 0.03% (i.e. less than 100 barrels from a total production of approximately 500,000 barrels last year), with no notable intensification over the last few years.

Within the Federation of French Coopers, a technical commission has been working on this subject for many years, in collaboration with several well renowned laboratories, in order to apprehend with even more finesse and accuracy the ways to detect and prevent this risk.

The upshot of this ongoing research has been published in the "Guide for Coopers' good practice", available in pdf format on the Federation's website, and also widely distributed amongst its clients.

For over 10 years, the quality of individual coopers' work coupled with the strong will to allocate time and resources to this matter have enabled a containment of the TCA risk and honing of skills and methods.

Whilst assuming their responsibilities fully and professionally, French coopers are happy that knowledge on this subject matter is continually developing, thus enabling them to have an active role in the fight against cork taint in the wine making process.

But they will not accept to see their profession denigrated for unjustified motives.