



RVI

Revue Vinicole Internationale
fondée en 1880

**1^{er} magazine des entreprises
du vin et des spiritueux**

Juillet-Août 2017
N°3936

www.larvi.com

#clos19
#tequilacasamigos
#danielburenàpeyrassol

Belle année pour
les rosés de Provence

Foncier viticole
la qualité toujours recherchée

Tonnellerie : le savoir-faire français
se nourrit à l'export

Les USA absorbent
plus de 40 % du Cognac

Les ventes d'Armagnac repartent
en Chine et en Russie

Wine.com détrône amazon.com

La Vallée du Douro a célébré ses 260 ans



Dossier | Tonnellerie

Le savoir-faire français se nourrit à l'export

Les tonneliers français, leaders mondiaux des fûts et foudres, poursuivent leur développement à l'export. La confrontation avec une demande internationale aux exigences très pointues leur confère un savoir-faire sans équivalent dans la gestion de la qualité.



**Bruno
Carlhian**

En dépit d'une récolte moins prometteuse qu'en 2015, la tonnellerie française a affiché à nouveau en 2016 des résultats économiques flatteurs. Les entreprises adhérentes à la Fédération des Tonneliers de France (FTF) ont en effet produit 601 595 fûts, soit une augmentation de 2,2 % en volume et 4,6 % en valeur à périmètre constant. Un résultat jugé satisfaisant par le président de la Fédération Jean-Luc Sylvain compte tenu des croissances spectaculaires obtenues en 2015: + 8 % en volume et + 10 % en valeur.

L'inquiétude des tonneliers porte sur les conséquences des intempéries sur la prochaine vendange, en particulier à Bordeaux. Les prévisions annoncent une récolte en diminution d'au moins 30 % dans le vignoble bordelais, ce dont vont directement pâtir les entreprises de la région.

« La fédération régionale d'Aquitaine a mené une enquête auprès de ses adhérents » précise Jean-Luc Sylvain. « Il en ressort que leur activité est attendue en baisse de 20 % en moyenne et jusqu'à 60 % pour certaines petites structures très dépendantes du marché régional. On peut s'attendre à ce qu'une centaine de salariés soient directement impactés par cette conjoncture. » Afin d'éviter les licenciements, la fédération nationale a entamé des négociations avec la région Nouvelle Aquitaine afin qu'elle prenne en charge des formations (au numérique, à l'affûtage, etc.) pendant la période de sous-activité, à compter d'octobre. Si les tonneliers français redoutent la faiblesse des

volumes en Bordeaux, mais aussi dans le Jura ou la Loire, la campagne s'annonce globalement favorable dans le reste du vignoble français, notamment en Bourgogne. Mais le



Jean-Luc Sylvain

secteur sait pouvoir aussi compter sur un marché international à nouveau dynamique. L'année dernière, les ventes à l'étranger de fûts et foudres (voir encadré) sont reparties à la hausse, sous l'impulsion notamment des marchés asiatiques et de l'Océanie qui ont repris de la vigueur après deux années de baisse. L'export pèse pour un tiers des ventes totales de la tonnellerie française: 66 % des volumes et même 88 % de la valeur.

Les États-Unis en pointe

« L'exportation, c'est en activité essentielle pour notre entreprise » explique Max Gigandet, directeur d'exploitation de la tonnellerie François Frères à Saint-Romain. Le tonnelier, qui rappelle que l'entreprise s'est relancée dans les années 1970 grâce à la demande américaine et notamment l'intérêt de la famille Mondavi pour l'élevage "à la française", précise que 80 % des fûts de la tonnellerie bourguignonne sont aujourd'hui exportés. « Outre son poids économique, c'est aussi un débouché qui présente l'intérêt de pouvoir lisser notre activité sur l'ensemble de l'année » explique-t-il.



Max Gigandet

De novembre à juillet, la production de la tonnellerie est ainsi tournée vers les États-Unis, qui représentent jusqu'à 45 % des ventes. Les différentes régions méditerranéennes et européennes prennent ensuite le relais jusqu'au mois d'octobre avant le basculement vers l'hémisphère sud (Australie et Nouvelle-Zélande notamment), de novembre à fin février.





« La notoriété de la tonnellerie française et de la nôtre en particulier est telle que l'on ouvre régulièrement de nouveaux marchés » se félicite Max Gigandet, citant notamment parmi les marchés en phase de conquête « le Canada, Israël, les pays de l'Est, le Royaume-Uni, le Brésil ou la Thaïlande », mais aussi, à moyen terme, la Chine.

La variété de la clientèle assure également à la tonnellerie française un savoir-faire sans pareil en matière d'adaptation aux différentes formes d'élevage et de conservation du vin. François Frères a ainsi par exemple pu expérimenter des chauffeuses extra-longues auprès de propriétés en Bourgogne mais aussi en Australie, pour répondre à des demandes de certains producteurs de bénéficier d'un toasté plus discret tout en préservant la minéralité et la fraîcheur propre aux fûts François Frères. « Les chauffeuses extra-longues, que l'on assure en ajoutant des chauffeuses, font partie de notre catalogue depuis cette année en quatre intensités : légère, moyenne, moyenne + ou forte » précise Max Gigandet. La crainte de certains clients à l'export d'introduire des nuisibles dans leur chai a aussi conduit François Frères à concevoir des cercles en plastique comme substituts aux traditionnels cercles de châtaignier liés au vime utilisé notamment sur les barriques « Château ».



Anthéa Bruno

« L'export a enrichi notre savoir-faire en matière de maîtrise technique de la logistique » renchérit Anthéa Bruno, œnologue au département R&D du groupe Charlois, entreprise également

très tournée vers l'exportation. « L'expérience nous a conduits à mettre en place des procédures rigoureuses d'analyse des containers utilisés pour l'expédition de nos barriques, avec l'aide de notre laboratoire interne Exact » explique-t-elle. « Nous nous étions rendus compte que l'utilisation de produits chlorés utilisés dans le traitement anti-moisissures des planchers des containers pouvait avoir un impact sur la qualité de nos fûts ».

Une bonne dynamique pour les grands contenants



Frédéric Rousseau

L'année 2016 a été marquée par une progression des grands contenants, avec une hausse de 5 % en volume et 1 450 unités produites. Une tendance confirmée par Frédéric Rousseau, de la tonnellerie bourguignonne éponyme, qui relève que la tendance aux vinifications de grosses capacités se développe désormais au grand export, les réticences des opérateurs sur la question du transport étant désormais moins sensibles. « Il y a un

renouvellement régulier du matériel à Bordeaux, en Provence ou dans le Rhône et des régions qui connaissent de nouvelles dynamiques comme le Beaujolais ou le Jura et recherchent une revalorisation de leur vin avec des apports boisés modérés. » La demande porte aussi bien selon lui sur les grands contenants (20 à 50 hl) que sur les plus petits (10 à 12 hl). Sur ce marché, Séguin Moreau vient de lancer une cuve tronconique inversée.

Des fûts toujours plus techniques

La maîtrise technique tout au long de la chaîne de fabrication constitue un argument majeur des tonneliers français notamment mis en valeur dans les produits finis. Seguin Moreau, l'inventeur du procédé Icône de sélection du chêne par l'analyse des composés tanniques et aromatiques, continue ainsi cette année à décliner cette gamme avec deux nouvelles références: Icône Finesse, une sélection de chêne, mise au point pour des élevages d'inspiration bourguignonne pour les grands vins rouges et Icône Synergie, conçu pour obtenir « un respect des arômes de fruits rouges frais, un boisé intégré et un apport de rondeur en bouche ». La tonnellerie Rousseau annonce de son côté le lancement de son nouveau fût Alto, un fût haut de gamme de chauffe moyen + : Alto.

L'avance en matière d'innovation est enfin le fruit d'investissements réguliers dans les outils de production. La tonnellerie Taransaud vient par exemple d'investir dans un nouvel atelier de chauffe sur son site historique de Merpins. Plus spacieux et plus ergonomique, il sera opérationnel au mois de septembre. L'entreprise a également décidé d'augmenter sa capacité de vieillissement des merrains en étendant son parc à bois sur le site de Segonzac. ■

Tonnellerie Rousseau
Père & Fils

Trouvez le contenant idéal pour votre vin

Tonneliers-Foudriers en Bourgogne depuis 1954

www.tonnellerie-rousseau.com