TERRE DE VINS
Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 12858

Date : SEPT/OCT 15
Page de l'article : p.147-153
Journaliste : Jean-Charles Chapuzet

Le bois au service du vin

Tous droits réservés à l'éditeur

TERRE DE VINS
Pays : France
Périodicité : Bimestriel
OJD : 12858

Date : SEPT/OCT 15
Page de l'article : p.147-153
Journaliste : Jean-Charles Chapuzet

De Diogène à Parker

L'UNIVERS DE LA TONNELLERIE EST À LA FOIS FASCINANT ET IMPITOYABLE. FASCINANT POUR SON SAVOIR-FAIRE ANCESTRAL ET SA MATIÈRE NOBLE, IMPITOYABLE PAR LE MARCHÉ QUE CE SECTEUR REPRÉSENTE

Dossier réalisé par Jean-Charles Chapuzet, photographies Seguin Moreau et Nadalié

C'est dans une barrique que les villageois de Belaye ont enfermé et cloué le traître Catinas avant de lui faire dévaler l'immense ravin pour aller mourir dans le Lot. C'est la guerre de Cent-Ans ; pas bon de copiner avec l'ennemi d'outre-Manche. Dans ce tableau sensationnel et sanglant, la barrique figure comme un objet sacré autant que populaire, rejoignant les nuits de Diogène et les toiles de Pierre Lacour sur les ballets des tonneaux au quai des Chartrons, illustrant Le Ventre de Paris ou toutes les « barricades » révolutionnaires auxquelles la barrique laissa son nom. Parangon du métier d'art, d'un savoir-faire tout gaulois, le tonneau catalyse dans l'imaginaire français des parfums, des bruits, une noblesse de la matière et une forme – inspirée de l'œuf ou du tronc d'arbre – que la mathématique de l'homme a pensée pour sa maniabilité et son transport. Et puis « *les générations passées ont constaté que les vins et les alcools logés dans certains bois, et particulièrement le chêne, se transformaient, prenaient un délicieux parfum qui rendait notamment le vin consommable et plus agréable* », écrit le maître tonnelier de Cognac Jean Taransaud.

En découle une réalité économique. De sa fonction première à sa propriété bonificatrice, le fût représente aujourd'hui sur la cinquantaine de tonnelleries françaises un chiffre d'affaires annuel de 342 millions d'euros pour quelque 520 000 fûts

Tous droits réservés à l'éditeur

produits, dont 66 % pour l'export. « *Nous sommes de loin le leader mondial, de la connaissance à la qualité, c'est un des fleurons de l'industrie française, on s'inscrit dans le luxe, il n'y a pas un grand vin dans le monde qui ne soit pas élevé dans du chêne français* », souligne Jean-Luc Sylvain, dirigeant de la tonnellerie du même nom et président de la Fédération des tonneliers de France. Les plus importantes unités s'appellent Taransaud, Seguin-Moreau, François Frères, Nadalié, Sylvain ou encore Vicard. Et ce marché a dicté la création de groupes de tonnelleries, comme François Frères, qui détient Radoux et Demptos, ou le merrandier Charlois, propriétaire de Berthomieu, Leroi et Saury.

Le tournant de ce marché s'est opéré à la fin des années 1970 avec la mondialisation du vin conjuguée à un engouement pour l'usage de la barrique neuve dans l'élevage du vin. « *Nous ne faisions que des grosses barriques pour le cognac* [d'où la présence de beaucoup de tonnelleries dans les Charentes], *nous étions en crise et de jeunes œnologues ont sauvé le métier en conseillant aux propriétaires des crus d'acheter des fûts neufs,* se souvient Christian Radoux. *En vingt ans, nous sommes passés de zéro fût pour le vin à 100 000 avec la création de sites en Afrique du Sud, en Espagne et aux États-Unis.* » Jean-Luc Sylvain a connu la même mutation : « *Mon père pensait arrêter, c'est vraiment le marché US et Robert Parker qui ont exigé l'utilisation du bois neuf.* »

Toute mesure gardée, ce marché reste encore très élitiste puisque au maximum seulement 4 % des vins dans le monde sont élevés en barriques. Il est utile aussi de préciser la présence de grands contenants qui représentent 7 % de chiffre d'affaires global, comme les foudres, très prisés notamment à Bandol, à Châteauneuf-du-Pape ou en Italie. Sur le terrain commercial, ça joue des coudes mais avec la noblesse de vendre un produit unique. « *Nous restons très humbles face à cet objet. Les chênes ont été plantés il y a deux cent cinquante ans. En plus de la confiance et de la qualité, nous vendons de l'histoire* », souligne Pierre-Guillaume Chiberry, directeur commercial et marketing de la tonnellerie Radoux. « *Nous ne sommes pas des VRP qui proposons des petits pois, nous travaillons avec nos clients autour de la passion, de l'histoire, de la géographie et de la gastronomie* », confirme Jérémie Le Duc, directeur commercial de la tonnellerie Seguin Moreau ■

Tous droits réservés à l'éditeur

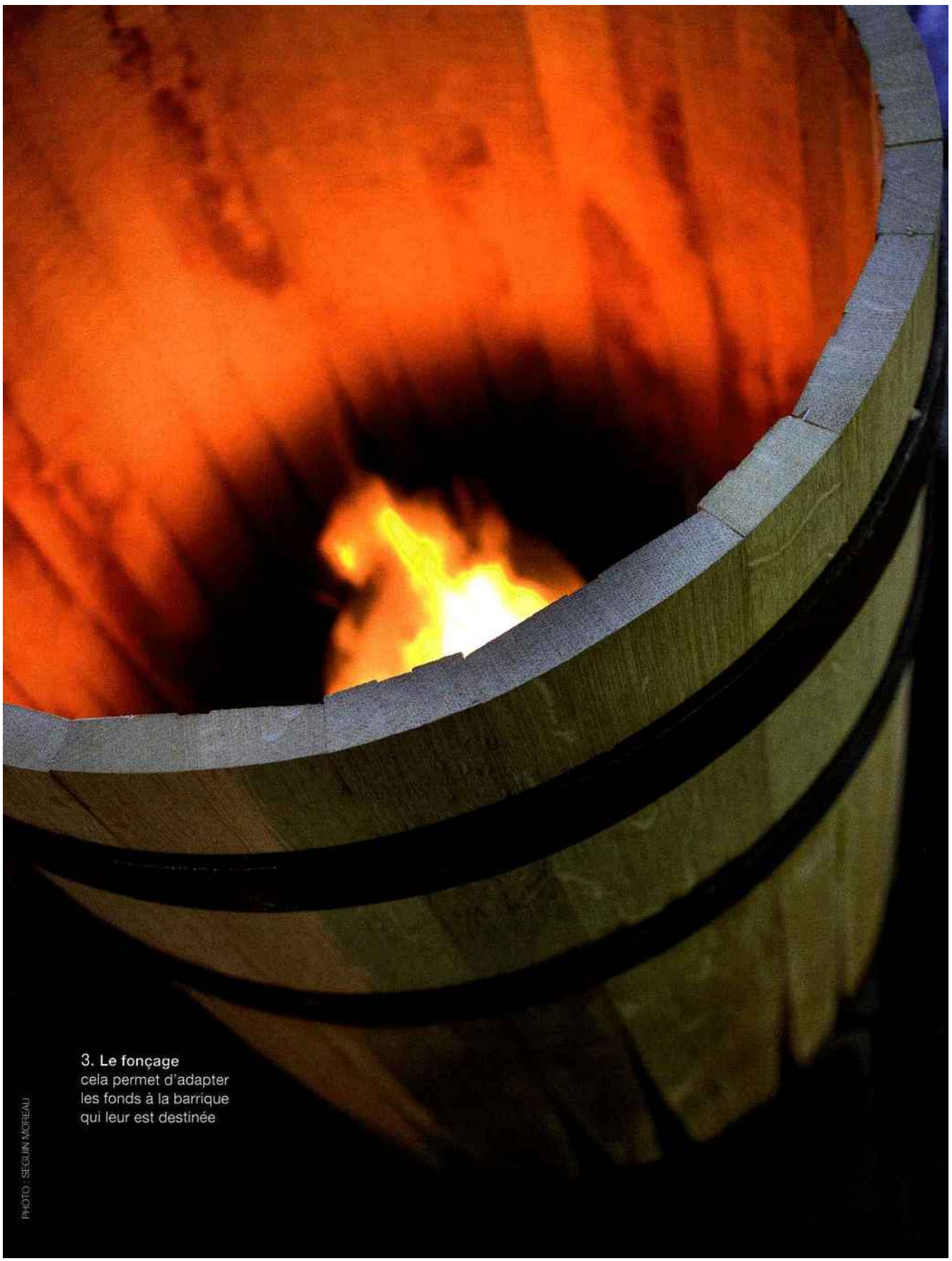
Tous droits réservés à l'éditeur

1. Page de gauche : **Le cintrage au feu**
Au contact de la chaleur, les douelles vont s'arquer légèrement pour prendre la forme de la barrique

2. Page de droite : **Le rognage**
Par de précis coups de rabot et de ruelle, on prépare les extrémités du tonneau pour recevoir les fonds

PHOTOS : SEGUIN MOREAU

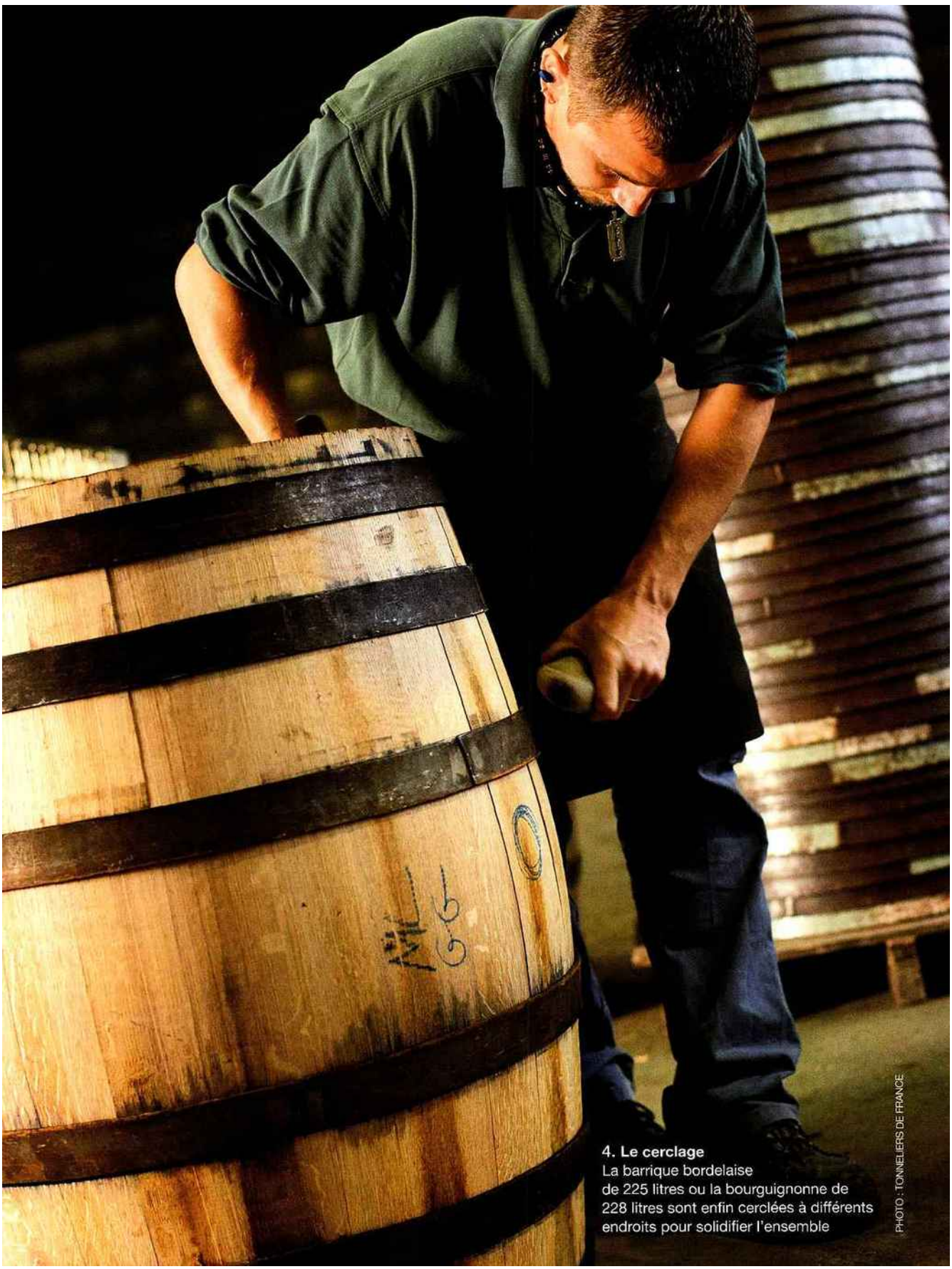
Tous droits réservés à l'éditeur



3. Le fonçage
cela permet d'adapter les fonds à la barrique qui leur est destinée

PHOTO : SEGUIN MOREAU

Tous droits réservés à l'éditeur



4. Le cerclage
La barrique bordelaise de 225 litres ou la bourguignonne de 228 litres sont enfin cerclées à différents endroits pour solidifier l'ensemble

PHOTO : TONNELIERS DE FRANCE

Tous droits réservés à l'éditeur