

# Pas de grands vins sans des fûts d'exception !

Contrairement à ce vieil autant qu'absurde adage selon lequel « qu'importe le flacon pourvu qu'on ait l'ivresse », un vin de qualité, à la différence d'une infâme « piquette », ne saurait se réaliser sans l'apport d'un excellent fût. Et oui ! Pour qu'il soit à la hauteur du grand cru auquel on le destine, le fût en question ne peut être façonné que dans du bois de chêne. Mais pas n'importe lequel ! Ces spécialistes de la question que sont les Tonneliers de France (autrement dit *la Fédération Française de la Tonnelerie*) nous apprennent que seules deux espèces de bois de chêne possèdent les atouts nécessaires à « l'élevage » (tel est bien le vocable usité dans le jargon des viticulteurs) des vins.

Le premier est le chêne pédonculé qui représente 19 % de la forêt française. Le second est le chêne rouvre (dit encore sessile) qui, pour sa part, ne compte qu'un petit pourcentage de 14 %.

Et c'est justement cette seconde catégorie qui rallie les suffrages des tonneliers. La raison en tient à la croissance lente et régulière de ses troncs à l'abri de la lumière en raison d'une implantation dans de grands massifs domaniaux (localisés dans les régions Centre, Bourgogne, Pays de la Loire, Normandie). C'est ce qui développe ce grain de bois spécifique que l'on nomme merrains qui permettent la fabrication de fûts tout en apportant un substantiel apport de tanins tendres et fins au vin.

Encore faut-il préciser que les chênes sélectionnés proviennent de massifs préalablement traités en futaie afin que leur bois soit suffisamment perméable pour favoriser le passage lent de l'oxygène et assurer une bonne isolation thermique.

Des critères d'exigence qui expliquent pourquoi, de la naissance d'un chêne à la dégustation du vin élevé en fût, il peut s'écouler jusqu'à... deux cent ans ! Et encore faut-il y ajouter deux ou trois années supplémentaires pour permettre au chêne, une fois abattu et fendu, de se reposer à l'air libre afin qu'il se bonifie et parvienne à la maturité nécessaire pour être transformé en fût en diminuant son taux d'humidité, au départ de 80 %, jusqu'à 15 %.

Le merrain fait ensuite l'objet d'un cintrage effectué, c'est selon, au feu, à la vapeur ou à l'eau bouillante, pour lui donner

sa forme tonneau, et s'achève enfin en une phase de recuisson qui, en fonction du type de chauffe, lui confère des arômes particuliers.

Quant à l'élevage du vin proprement dit, sa durée oscille entre dix et dix huit mois, voire davantage, depuis la fin des fermentations jusqu'à la mise en bouteille.

**En savoir plus : [www.tonneliersdefrance.fr](http://www.tonneliersdefrance.fr)**

