

Savoir-faire

Tonnellerie : la France



Photos DR

Petit lexique de la tonnellerie

Merrain : planche de bois brut provenant du bois de chêne.

Douelle : merrain mis à longueur, arrondi, évidé et ajusté.

Mise en rose : montage des douelles réalisé autour d'un cercle métallique.

Cintrage : chauffe légère afin d'éviter la rupture des douelles en bouge et d'imprimer au bois un galbe.

Recuisson : chauffe d'intensité variable qui modifie la constitution du chêne. Les composés glucidiques et polyphénoliques vont être dégradés en libérant des molécules odorantes, qui conféreront au vin une coloration et des arômes particuliers.

en pole position

Il n'y a pas de grands vins sans tonneau d'exception. Les tonneliers français, parmi les meilleurs au monde, possèdent un savoir-faire séculaire. Zoom sur un art méconnu du grand public.



Savez-vous que 98 % de la production mondiale de vin est élevée dans des cuves en inox ? Et que seuls les plus grands vins (2 %) vieillissent dans des fûts de chêne ? Un privilège qui a une incidence sur leurs arômes. Epices, vanille, noisettes... le fût agit en effet comme un véritable révélateur du vin, où s'entremêlent des facteurs qui tiennent de la chimie, de la physique, et d'une part de mystère. Héritière de 2 000 ans de tradition, la tonnellerie est un art ancestral. 554 000 fûts sont fabriqués chaque année en France, dont 80 % sont exportés, principalement aux Etats-Unis, en Italie, en Australie, en Espagne, et au Chili. Une filière qui dégage un chiffre d'affaires de 308 millions d'euros (2006). Il existe un véritable savoir-faire français, qui mérite la plus grande attention.

PAGE DE GAUCHE :

Les fûts sont façonnés avec la force et la précision de gestes séculaires, qu'il s'agisse de ranger les douelles dans l'ordre de mise en place (ci-contre) ou de retirer les cercles de moule pour les remplacer par les cercles définitifs en feuillard (à gauche).

Du chêne au fût

Le bois doit être suffisamment perméable pour permettre le passage lent de l'oxygène, et

assurer une bonne isolation thermique. Seules deux espèces de bois, possédant les caractéristiques nécessaires à l'élevage des vins, sont utilisées pour la fabrication des fûts : le chêne pédonculé et le chêne rouvre (ou sessile). Une spécificité européenne car outre-atlantique, on utilise du chêne blanc d'Amérique. Les grands massifs français de chênes à merrain se trouvent dans le Centre, la Bourgogne, les Pays-de-la-Loire et la Normandie. Les chênes choisis ont facilement 150 ans. Et, les merrains se reposent à l'air libre pendant 2 à 3 ans, afin d'atteindre la maturité nécessaire pour être transformés en fût. Ainsi, de la naissance du chêne à la dégustation du vin élevé en fût, il peut s'écouler jusqu'à 200 ans.

Un fût n'est pas qu'un simple contenant. Vanille, noix de coco... le goût final du vin est en partie dû à la chauffe des fûts. Réalisée au feu de bois, elle comporte 2 étapes : le cintrage et la cuisson. Le cintrage, c'est la mise en forme du tonneau. L'étape suivante, la cuisson,

permet de libérer les composants aromatiques du chêne par la chaleur. En fonction du type de chauffe (voir encadré page suivante), les merrains dégagent des arômes spécifiques.

Du fût au vin

Tous les vins ne s'élèvent pas dans tous les fûts. Un bois peut apporter une certaine qualité à un vin, mais pas à un autre. Chaque année, les œnologues commandent des fûts d'origine diverse adaptés à leur vin. Dans l'élevage du vin, tout a son importance : l'origine des chênes, l'épaisseur des douelles, le volume de la barrique, le type de chauffe et son intensité, la forme du fût, le rapport volume/surface, le style du tonnelier. Le bois de chêne, le vin, la tonnellerie et l'œnologie sont des produits et des activités associées. Un savoir-faire qui fait partie de notre patrimoine.

Stéphanie Pierrot

(Voir carnet d'adresses p. 82)



Du vin au parquet !



La Fédération française de la tonnellerie regroupe 46 adhérents, soit 95 % de l'activité du secteur. Une profession de passionnés à l'image de Jean-Marcel Jaegle, président des Tonneliers de France et tonnelier à Romanèche-Thorins (71).

D&C / Quelle est la différence entre une barrique, un fût, un tonneau ?

Jean-Marcel Jaegle / Les appellations sont différentes selon les régions. Le fût ou le tonneau sont les termes génériques. Mais tandis que le fût traditionnel de Bordeaux est appelé « barrique », celui de Bourgogne se prénomme « pièce ». En Charente, le fût à cognac peut aussi être appelé « cuve tronconique ».

Quel est le circuit géographique d'un fût par rapport à sa durée de vie ?

Le fût, qui est utilisé environ 10 ans, a plusieurs vies. Tout simplement car c'est un récipient dynamique, qui transmet ses arômes au vin. Après plusieurs années, lorsque les échanges ne se font plus, il devient un simple récipient de stockage. En Bourgogne du sud par exemple, un Pouilly-Fuisse est élevé pendant un an dans un fût neuf, qui après 4 à 5 ans d'utilisation, est revendu à un producteur de Beaujolais. Dans le Jura, le vin jaune est élevé pendant 7 ans dans des fûts anciens. Autre vie possible, les fûts peuvent être exportés après avoir servi pendant quelques années. Les Ecossais, par exemple, achètent des fûts d'occasion partout dans le monde pour donner certaines caractéristiques à leur whisky.

Vins et spiritueux vieillissent-ils uniquement en fût ?

L'immense majorité des vins sont élevés dans des cuves en inox. On produit 180 000 fûts pour les clients français dont 223 gros contenant ayant une contenance supérieure à 600 l. La part de vin élevé sous bois en France est de 4 à 6 % et de 2 à 3 % pour l'ensemble du monde.

Quels sont les spiritueux élevés en fût ?

En France, le cognac, ou le marc de Bourgogne dont la production est plus confidentielle... en fait toutes les eaux-de-vie à base de vin. Les eaux-de-vie à base de fruits, elles, ne sont pas élevées dans des fûts de chêne, notamment parce qu'elles doivent garder leur couleur blanche.

Les tonneliers français exportent-ils leur savoir-faire ?

Nous avons souvent des structures de production à l'étranger : aux Etats-Unis, en Espagne, en Hongrie, au Chili, qui nous amènent à exporter notre savoir-faire. Mais celui-ci reste quand même centralisé sur la France.

Que deviennent les fûts en fin de vie ?

Lorsque l'usage du fût est terminé, il devient un élément de décoration ou peut être recyclé. Pour faire du parquet par exemple !



La chauffe, réalisée au feu de bois, est une phase importante de la fabrication d'un fût. Elle comporte 2 étapes : le cintrage, qui peut se faire au feu, à la vapeur ou à l'eau bouillante (ci-dessus) et la recuisson, qui permet de fixer définitivement la forme des douelles et de libérer les composants aromatiques du chêne par la chaleur (ci-dessous). Dans l'atelier du tonnelier émanent des arômes d'épices, de vanille, noisette, pain grillé...

EN HAUT À GAUCHE : Chaque tonnelier a son savoir-faire. Ultime étape : la signature.



Vanille ou noix de coco, le fût se met au parfum

Le bois des fûts possède un pouvoir aromatique qui diffère en fonction de la durée et de l'intensité des chauffes :

- **Chauffe faible :** 30 minutes à 120-130 degrés. Arômes vanillés.
- **Chauffe moyenne :** 35 minutes à 160-170 degrés. Elle préserve les arômes variétaux et donne un goût légèrement vanillé.
- **Chauffe moyenne/forte :** 40 minutes à 180-190 degrés. Notes vanillées plus intenses, noix de coco, pralin. Arômes légèrement torréfiés, qui conviennent parfaitement aux vins de garde et à ceux effectuant leur fermentation alcoolique ou malolactique en barrique.
- **Chauffe forte :** 45 minutes à 200-210 degrés. Arômes fumés, torréfiés, parfois minéraux, convenant aux liquoreux et aux vins très concentrés.

Carnet d'adresses

Rubrique Décoration

- **Boutique Liberty's**, 2, quai de la Touques, 14800 Deauville. Tél. : 02 31 88 85 54.

Rubrique Escapades

- www.chateaux-manoirs.fr
- **Domaine Saint-Clair - Le Donjon**, Chemin Saint-Clair, 76790 Erretat. Tél. : 00 33 (0)2 35 27 08 23.
- **Le Pavillon de Gouffern**, 61310 Silly-en-Gouffern. Tél. : 00 33 (0)2 33 36 64 26.
- **Château de Chenevière**, Commes, 14520 Port-en-Bessin. Tél. : 00 33 (0)2 31 51 25 25.
- **L'Hôtel des Ormes**, Promenade Barbey d'Aureville, 50270 Barneville-Carteret. Tél. : 00 33 (0)2 33 52 23 50.

Rubrique Patrimoine

- **Château de Bosmelet**, 76720 Auffay. Tél. : 00 33 (0)2 35 32 81 07. www.chateau-de-bosmelet.fr

Dossier Maison

- www.bosch-electromenager.com, www.bulthaup.fr,
www.sheer.it, www.siematic.com, www.guggenau.com,
www.hygena.fr, www.poreclamosa.com, www.alesi.com

Rubrique Evasion

- **Hilton**, Quai Paul Léger, 74500 Evian-les-Bains. Tél. : 00 33 (0)4 50 84 60 50. www.evianlesbains.hilton.com

Rubrique Rencontre

- www.markowski-chaussur.com,
e-mail : contact@markowski-chaussur.com

Rubrique Savoir-faire

- **Fédération française de la tonnellerie**, 7, rue de Madrid, 75008 Paris. Tél. : 01 45 22 75 73. www.tonneliersdefrance.fr

Rubrique Saveurs

- **Nomad's**, 12-14, rue du Marché Saint-Honoré, 75001 Paris. Tél. : 01 42 60 47 21. www.nomadparis.com
- **Petrossian**, 18, bd de Latour-Maubourg, 75007 Paris. Tél. : 01 44 11 32 22. www.petrossian.fr

Rubrique Immobilier

DOSSIER

- **Agence Pierre Flore**, 7, rue Hoche, 14800 Deauville. Tél. : 02 31 87 84 66.
- **Cabinet David**, 23, rue Saint-Sauveur, 14000 Caen.

Tél. : 02 31 27 50 60.

- **Agence Socogefim**, 7, place Mackau, 61120 Vimoutiers. Tél. : 02 33 39 24 57.
- **Agence Turlot**, 109, rue Isambard, 27120 Pacy-sur-Eure. Tél. : 02 32 36 00 40.
- **Agence Eric Leys**, - Brotz -, 61290 L'Home Chamandot. Tél. : 02 33 25 74 91.

PARIS

- **Agence des Prés Carrés**, 39, rue de Grenelle, 75007 Paris. Tél. : 01 53 63 00 63.
- **Agence Patrice Besse**, 7, rue Chomel, 75007 Paris. Tél. : 01 42 84 80 84.
- **Barnes**, 13, rue Bonaparte, 75006 Paris et 22, rue de l'Hôtel-de-Ville, 92200 Neuilly-sur-Seine. Tél. : 01 55 61 92 82.
- **Transacmer**, 19, rue du Bac, 75007 Paris. Tél. : 01 42 60 51 51.
- **AJM Immobilier**, 13, rue Brochant, 75017 Paris. Tél. : 01 44 85 24 10.

PROGRAMMES NEUFS

- www.domaineroyalpalm.com. Tél. : (00) 800 19 19 1950.

DROIT

- **Me Gabriel Neu-Janicki**, 9, place Adolphe-Max, 75009 Paris. Tél. : 01 47 83 90 90.
e-mail : gnj@neujanicki.com