



# La tonnellerie de Mercurey fait feu de tout bois

EN L'ESPACE DE QUELQUES ANNÉES, SOUS LA HOULETTE DE NICOLAS TARTERET, LA TONNELLERIE DE MERCUREY A CONNU UNE VÉRITABLE MÉTAMORPHOSE. LE MODESTE ATELIER DE VILLAGE EST DEVENU UN VASTE BÂTIMENT CONTEMPORAIN PLANTÉ AU CŒUR DES VIGNES. OU COMMENT CONCILIER SAVOIR-FAIRE ET MODERNITÉ.

Textes et photos : Frédéric Sartiaux

Si la tonnellerie dispose aujourd'hui d'une infrastructure à la pointe de la modernité, à chaque poste de travail les gestes demeurent les mêmes depuis des siècles.





**P**OSÉ dans le paysage à l'orée des premières maisons de Mercurey, le volume cubique aux lignes franches peut surprendre de prime abord. Largement vitrée, revêtue de bois, la tonnellerie locale affiche clairement dans son architecture sa philosophie et ses ambitions : la maîtrise d'un savoir-faire ancestral dans un environnement de travail optimisé.

### De l'arbre au tonneau

Tout commence en 1992, lorsque Nicolas Tarteret achète la tonnellerie du village. À l'époque, la production atteint... les deux tonneaux par jour. L'objectif est alors de trouver, par le biais de cette acquisition, une activité complémentaire de celle de la scierie familiale créée en 1954 par le père de Nicolas, Philippe, dans la région Champagne. Rapidement, la synergie s'effectue et la production gagne en ampleur, s'appuyant pour gage de qualité ...





... sur la maîtrise de la chaîne de production, de l'arbre au tonneau. En effet, le bois est sélectionné par Nicolas Tarteret lui-même et son équipe expérimentée de commis de bois dans un rayon de 300 kilomètres autour de la merranderie familiale basée à Aix-en-Othe.

### Concilier tradition et modernité

Une fois choisis, les arbres sont abattus en période hivernale, en veillant à scier les grumes de chêne en lune descendante. Ce procédé ancestral est scrupuleusement respecté tant que les grands froids ne sont pas arrivés afin de limiter la sève dans les bois et par là même un permettre vieillissement optimal des merrains sur parc, l'essentiel étant de garantir à la tonnellerie une régularité en terme de grain, de provenance et d'arôme. À la fin des années 1990, l'entreprise change de dimension. Si le marché local et national n'est pas oublié, les premières exportations ont pour destination la Californie et la Nouvelle-Zélande, de nouveaux débouchés alors en pleine croissance. Dès 2005, 65 fûts sont fabriqués quotidiennement avec en corollaire

### Points de repères

- 1954 : Création de la première scierie de chêne en Champagne par Philippe Tarteret.
- 1990 : Nicolas Tarteret, le fils de Philippe, fonde sa propre merranderie.
- 1992 : La tonnellerie de Mercurey produits deux fûts par jour.
- 1993 : Premières ventes de la tonnellerie de Mercurey aux États-Unis.
- 2008 : La tonnellerie de Mercurey produit 60 à 70 fûts par jour.
- 2009 : La tonnellerie de Mercurey emménage dans un nouveau bâtiment moderne HQE.





des problèmes de stockage et de logistique de plus en plus prégnants. L'outil de production se répartit alors sur trois sites... Par souci de rationalisation et d'efficacité, les réflexions autour de la création d'une nouvelle tonnellerie sont engagées en 2006. La première pierre est posée en octobre 2008. L'objectif est alors de grandir sans renier son savoir-faire. Le contraste est effectivement saisissant : dans un vaste espace lumineux, chaque poste de travail est clairement identifié. « Notre volonté, explique Nicolas Tarteret, était de perpétuer la tradition des artisans tonneliers tout en se dotant d'un outil de production à la pointe de la modernité. »

Un souci d'efficacité qui passe par le bien-être de la trentaine de salariés de l'entreprise. « Le bâtiment, qui répond aux normes HQE, a été conçu spécifiquement selon les besoins de notre activité », souligne le directeur de l'entreprise. Hygrométrie maîtrisée, isolation phonique pour le confort auditif des salariés, la structure contemporaine laisse les gestes ancestraux s'exprimer au mieux... Car « le tonneau a son importance dans le vieillissement du vin et le vigneron attend d'un tonneau un



\* CONTRE ET P. 27 EN BAS À DROITE :  
L'indispensable test d'étanchéité  
permet en fin de fabrication  
de déterminer si le tonneau  
est bon pour le service.

## De l'importance du tonneau

*Prendre le temps, respecter le rythme des saisons... La tonnellerie est un art intemporel sollicitant les éléments naturels, l'eau, la terre, l'air et le feu.*

*Cette manipulation des éléments ne date pas d'hier : les Gaulois maîtrisaient déjà la fabrication des tonneaux, afin de contenir leur cervoise. Dès le IX<sup>e</sup> siècle, les tonneliers français s'organisent en corporations. Aujourd'hui, il existe une cinquantaine d'entreprises de tonnellerie pour une production*

*globale de 500 000 barriques exportées à hauteur de 75 % notamment vers les États-Unis, l'Australie, l'Espagne, l'Italie et le Chili. Seules deux espèces de bois possèdent les caractéristiques indispensables à l'élevage des vins : le chêne pédonculé et le chêne rouvre. Parce qu'il grandit lentement et régulièrement, le chêne rouvre, dont le grain du bois apporte des tanins tendres et fins au vin, a la faveur des tonneliers.*

*Le fût en bois de chêne est capable de transcender, de magnifier en*

*profondeur les qualités d'un grand vin, de révéler doucement la quintessence des arômes. On rappellera qu'à l'échelle mondiale, seulement 2 % des vins produits sont élevés en fût de chêne. Un lent cheminement, puisque de la naissance du chêne à la dégustation du vin élevé en fût, il peut s'écouler... deux siècles. Egalement une subtile alchimie, car l'origine du chêne, le terroir qui l'a vu croître, influence le grain du bois et les senteurs qu'il exprimera... pour mieux sublimer le vin qu'il accueillera.*



... apport gustatif qui est déterminé à la fois par le bois utilisé et le type de chauffe mis en œuvre ».

La chauffe s'articule en deux étapes : le cintrage et la recuisson. Au feu, à la vapeur ou encore à l'eau bouillante, le cintrage répond à des usages régionaux. Pour sa part, la recuisson permet d'arrêter la forme des douelles et de libérer les composants aromatiques du chêne par l'action de la chaleur. En fonction du type de chauffe retenu, en l'occurrence de sa durée, émanent de l'atelier des arômes d'épices, de vanille, de

noisettes, de torréfaction... Une personnalité, un caractère qui doit à la sélection des bois en amont : « Le mélange des merrains de différentes forêts est notre philosophie clé. Des années d'expérience nous ont amené à la conclusion que c'est la seule façon de garantir une qualité de bois constante », explique Nicolas Tarteret. Une subtile alchimie, un assemblage réfléchi qui permet au vin de développer ses arômes et d'exprimer son terroir. Preuve que le flacon a parfois une importance fondamentale. ■

☛ Tonnellerie de Mercurey  
Rue de Rolline  
71 640 Mercurey  
Tél. : 03 85 98 11 70,  
[www.tonnellerie-de-mercurey.com](http://www.tonnellerie-de-mercurey.com)

