

# Le cahier technique de *l'Amateur*



## Recherche

**Sur les traces de Colbert :  
les tonneliers, chantres du luxe**

*par Mathilde Hulot*

## Météo

**Un trimestre dans le Bordelais,  
en Bourgogne, en Champagne et dans la vallée du Rhône**

*par Stefan Barenski et Anne-Marie Chabbert*

## Libre propos

*par Barthélémy*

## Sur les traces de Colbert

# Les tonneliers, chantres du luxe

par **Mathilde Hulot**

Maîtres du marketing et de la valorisation, les tonneliers ont fait de la barrique un outil à la mode dans lequel les grands vins s'épanouissent. Ils perpétuent ainsi un savoir-faire connu de très longue date : déjà, les Gaulois s'en servaient de contenant. Puis les vins furent élevés dans des tonneaux et des foudres. Seuls les grands crus ont toujours pu se permettre d'élever leurs vins en petits fûts neufs.

Rendons à Bacchus ce qui est à Bacchus. Nous avons en France une forêt nationale gérée de façon exemplaire depuis Colbert, ce qui permet aux tonneliers français d'acheter une matière première d'une qualité sans égale. Si l'on ajoute à cela le savoir-faire de ces artisans, on comprend pourquoi un fût français coûte aujourd'hui plus de 550 euros HT, contre 15 à 20 % de moins pour les fûts venus de l'Europe l'Est (Hongrie, Roumanie, Ukraine...), et la moitié (270 euros environ) pour les fûts américains. Ces derniers sont issus de forêts privées, d'un autre type de chêne qui pousse plus vite et dont les douelles sont sciées au lieu d'être fendues\*.

---

**On comprend  
pourquoi un fût français  
coûte aujourd'hui  
plus de 550 euros HT.**

---

Dans les années 1960, le ciment et surtout l'inox ont pris le dessus, menaçant la profession de foudrier et de tonnelier de disparition.

## Un fût doit révéler le vin, le mettre en valeur. Bien utilisé, il amène les grands vins au summum de leur plénitude.

Celle-ci, au bord de la faillite, a su rebondir et se rendre indispensable. Grâce à un marketing de haut niveau (les producteurs de vin devraient s'en inspirer), ils ont imposé au monde ce goût de boisé vanillé et toasté tant vanté par les critiques influents.



Le cerclage est une des toutes premières étapes de la fabrication de la barrique.

Grands crus et tonneliers marchent main dans la main, profitant mutuellement de l'image de l'autre. Il arrive que, las de faire de la publicité pour les marques de fûts, certains maîtres de chai retournent leurs barriques pour en cacher le nom. Pourtant les fûts apportent bien autre chose que des arômes de fumé ou de vanille ou qu'une image glamour et luxueuse, comme dans cette bodega argentine qui, derrière un petit chai très élégant qui tient lieu de vitrine, cache une immense batterie de cuves dans lesquelles des staves\* attendent tranquillement la vendange.

### Mener le vin à l'âge adulte

« Un fût doit révéler le vin, le mettre en valeur. Il le fera passer de l'enfance à l'adolescence dans les meilleures conditions possibles, pour le mener à l'âge adulte, explique Laurent Mairet qui veille sur les cinq mille fûts d'une grande maison de Bourgogne. Il lui permettra de respirer, et laissera du temps au temps... » Bien utilisés avec une matière première qui le mérite, les fûts amènent les grands vins au summum de leur plénitude.

Cet élevage a un coût : l'achat du fût neuf, le temps passé en fût (un an, deux ans, trois ans...), l'évaporation de l'alcool (la part des anges...), les travaux d'ouillage, de bâtonnage\*... On l'estime entre 1,50 et 2 euros pour une bouteille de 75 cl. En conséquence, rares sont les vins en dessous de 10 euros qui en bénéficient.

### Cinq ans à l'air libre

Parmi les barriques de luxe, la T5 de Taransaud est fabriquée avec des bois de merrain\* qui ont vieilli cinq ans à l'air libre, et non deux à trois ans habituellement.

Pourquoi faire toujours plus ?

« Le vieillissement naturel long des merrains et les opérations de chauffe et de bousinage\* spécifiques apportent au vin un équilibre harmonieux de fraîcheur et de complexité », explique le tonnelier qui fait fabriquer ces joyaux par un Meilleur Ouvrier de France.

« Il ne faut pas être obsédé.

Je crois au goût du bois. Certains bois ont bon goût, d'autres non », atteste Alain Vauthier, directeur de château Ausone à Saint-Émilion qui se fournit chez Taransaud, entre autres, et s'est vu confier, pour un essai, une barrique de T5 qui trône au milieu de sa centaine

de fûts. « Il ne faut pas perdre de vue que le raisin, le terroir et le climat ont un impact bien plus important. Ces fûts permettent d'avoir une meilleure qualité moyenne, certes, mais ils ne font pas la qualité d'une grande bouteille ! » Il ne suffit pas d'avoir un bon tonneau pour faire un grand vin...



## Des écrins à plus de 1 000 euros

Même au cœur de la crise, la tonnellerie ne cesse de se réinventer. Barriques carrées qui s'encastrent les unes dans les autres (une idée suisse !), fûts allégés ou adaptés aux différents cépages, fûts mixtes (corps en bois français, couvercles en bois américain) pour alléger les coûts... Paradoxalement, l'année 2009 a vu fleurir les fûts de luxe. Ces bijoux qui passent le cap symbolique des 1 000 euros l'unité sont des perles technologiques, de la qualité extrême des bois jusqu'au choix précis des douelles, comme on trie la vendange grain à grain. « Il s'agit de niveau d'attention hors pair, explique-t-on chez

Demtpos qui propose un fût d'exception. *Quand Renault est champion du monde de Formule 1, c'est tout le parc qui en bénéficie. Ce sont des fleurons qui donnent la note.* » La tonnellerie Sylvain est même allée jusqu'à mettre aux enchères une soixantaine de fûts issus d'un chêne tricentenaire, créant la « Collection Morat 09 ».

Dans une période où tout le monde se serre la ceinture, certains propriétaires veulent le fût qui leur permettra de se démarquer de leur voisin... Seguin-Moreau résiste à cette mode : « Faire du fût haut de gamme suppose que le reste de la production de fûts du tonnelier est moins qualitative. Or, élever en fût, c'est déjà du haut de gamme. »

Le travail du tonnelier exige un vrai savoir-faire jusque dans les moindres détails de la finition

## De l'empirisme à la science exacte

Les tonneliers affûtent leurs armes. Après Demptos qui sélectionne des chênes riches en précurseurs aromatiques et Seguin Moreau qui a développé son procédé Icône (analyse de la richesse des tannins dans le bois), voici OakScan, une exclusivité de Radoux, qui confectionne entre 90 et 100 000 fûts par an.



*et réalisons les assemblages en fonction des résultats pour classer les fûts en trois catégories », explique Pierre-Guillaume Chiberry, le directeur marketing de Radoux. Le tonnelier pourra donc classer le bois d'un coup d'œil, au lieu d'arpenter le parc à barriques, et orienter ses bois selon des potentiels et des besoins différents. « Cela nécessite un changement d'état d'esprit de nos clients, œnologues ou producteurs : ils auront des données pour faire leurs choix. L'idée est aussi de provoquer l'émulation, de les pousser à réfléchir et à nous remonter des informations. »*

## La forêt miracle semble s'être étendue au-delà du raisonnable.

Ce système d'analyse rapide, douelle par douelle, est basé sur la « spectrométrie proche infra rouge » (SPIR), couramment utilisée dans le secteur agroalimentaire ou pharmaceutique. Quatre années de recherche et 200 000 euros d'investissement ont permis, en partenariat avec différents organismes scientifiques comme l'Inra, d'affiner les connaissances sur le bois. Il s'agit d'être de plus en plus précis, de connaître mieux les réactions chimiques et de pouvoir ajuster le tir en cas d'écart ou d'erreur. « Nous dosons les tannins présents dans le chêne

Depuis deux mille ans, les hommes choisissent les meilleurs bois pour en faire des barriques : ils scrutent les veines, les grains, les cernes de croissance, soupèsent les douelles. « Ce savoir-faire ancestral est nécessaire et j'espère qu'il résistera au temps ! », rappelle tout de même Pierre-Guillaume Chiberry.

## Lumière sur les origines des bois

Faites l'expérience : demandez au maître de chai, lors d'une visite, d'où viennent ses barriques. Elles viennent toujours de France, de la forêt de Tronçais plus précisément. Les fûts

### Méthodes de boisage : pour ou contre ?

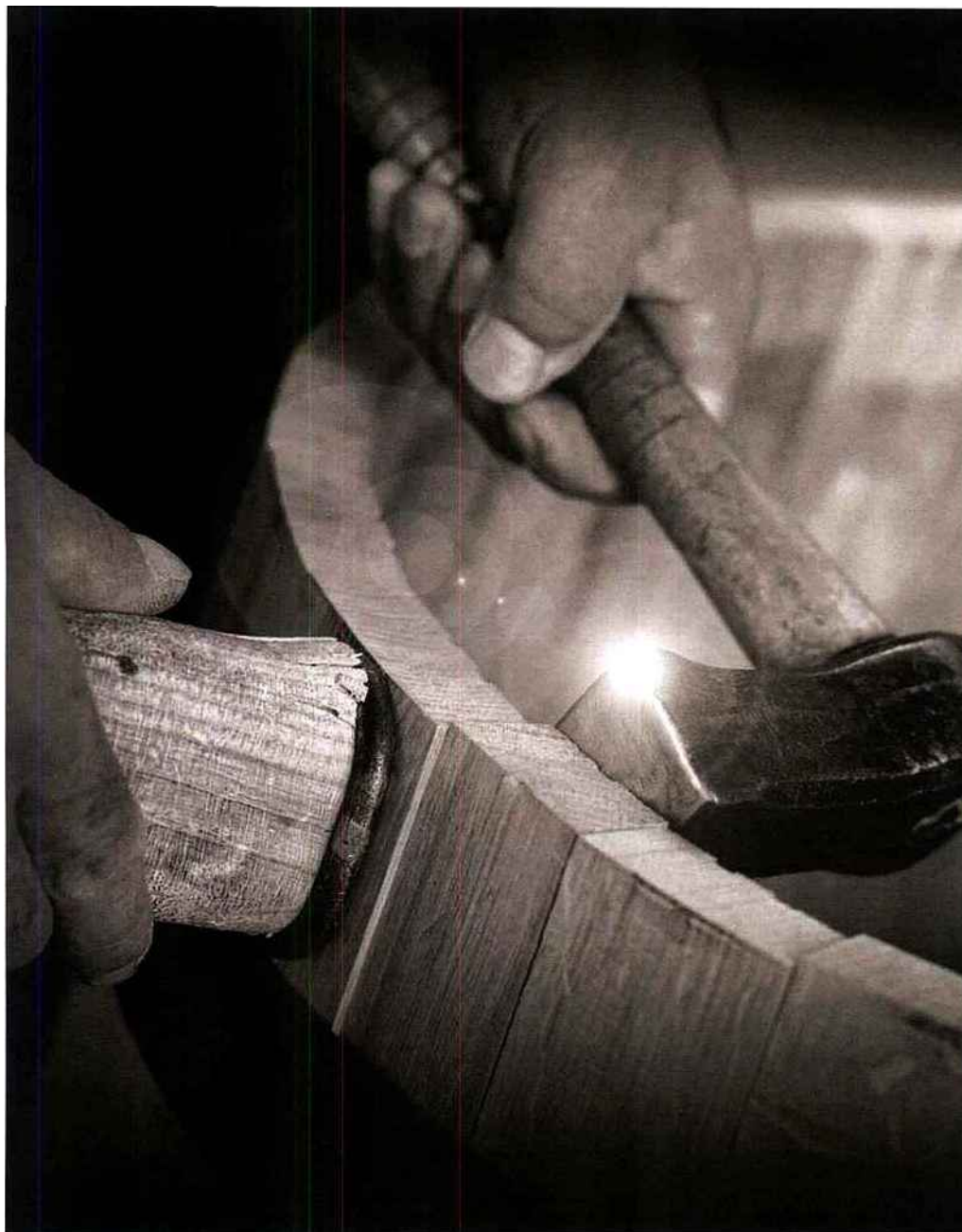
Moins de 5 % des vins du monde sont concernés par la barrique. Si les 95 % des vins restants ont goût de bois, c'est qu'ils ont été « boisés » par d'autres procédés, plus rapides

(pas besoin d'élevage) et moins coûteux (0,03 euros à 0,08 euros par bouteille standard). Les professionnels les appellent les « bois pour l'œnologie » : copeaux, cubes, staves (planches de chêne), dominos, etc. que l'on fait macérer dans le vin. Ils sont autorisés officiellement depuis 2006 en Europe, mais étaient largement utilisés depuis longtemps dans le monde,

et dans le Languedoc par dérogation.

Ces techniques permettent de donner un goût boisé et d'arrondir les angles de vins commerciaux, vendus à des prix abordables pour un public demandeur. Faut-il jeter l'opprobre sur ces méthodes souvent taxées « d'aromatisation »

et « d'ersatz de barrique » ? Non, dès lors que la matière première est respectée et que le vin est plaisant à boire. Oui, si le vin a ce côté écœurant et pâteux que nombre de sociétés mondiales croient utile de produire pour des palais naïfs. Préférons leur les très beaux vins vinifiés en cuve, sur le fruit. C'est tellement meilleur...



## Lexique

### **Bâtonnage :**

c'est l'action de remettre en suspension les lies (levures mortes et résidus de raisins) dans un vin à l'aide d'un bâton au cours de l'élevage.

### **Bousinage :**

c'est une deuxième chauffe d'intensité variable qui va conférer au vin des qualités « organoleptiques » précises.

### **Douelles :**

les douelles sont les planches de bois qui forment les parois du fût. Dans un cas, on utilise une fendeuse qui suit de façon incontestable la ligne du bois (le résultat sera alors de meilleure qualité), dans l'autre on utilise une scie dont le travail est moins précis et plus radical.

### **Merrain :**

ce sont les planches de bois brut qui donneront naissance aux douelles, puis à la barrique.

### **Ouillage :**

c'est l'action de remplir régulièrement le fût afin de maintenir toujours maximal le niveau du liquide dans le fût.

### **Staves :**

ce sont des planches de chênes que l'on place dans les cuves en inox pour que le vin s'imprègne du goût boisé.

des pays de l'Est ou américains servent toujours d'expérimentation, là-bas derrière... À force de ne jurer que par « les meilleurs bois de France », la forêt miracle semble s'être étendue au-delà du raisonnable. Les tonneliers qui ont joué avec le feu – en vendant des bois de provenance étrangère pour du bois français – ont été sanctionnés par la direction de la répression des fraudes. Pour clarifier les origines des bois, la Fédération des tonneliers a établi une charte pour déterminer les zones de provenance. Et pour mettre un peu d'ordre dans

la profession. « Quand un client était visité par dix tonneliers, il entendait dix discours différents, les frontières des forêts variant d'un tonnelier à l'autre », explique Michel Hovart, président de la Fédération des tonneliers de France. La notion de « type » (type Vosges, type Allier, etc.) est donc abandonnée au profit de quatre régions regroupant plusieurs départements : Centre France, Limousin, Est France et Nord France. L'expression « chêne français » signifie bien que le chêne a été abattu en France. « Tout tonnelier doit être en mesure de le prouver. »

Les douelles sont martelées consciencieusement pour un alignement parfait à l'intérieur des cercles.