

Savoir faire



Tonnellerie, des vins bien élevés

Entreprise familiale créée en 1921, 40 salariés, 28 000 fûts fabriqués par an, Dargaud et Jaeglé est l'unique tonnellerie de la Bourgogne du Sud. Jean-Marcel Jaeglé en est le Directeur et nous accueille sur son site de Romanèche-Thorins.

Par Sandrine Legeay

Il fait un froid piquant lorsque j'arrive à la tonnellerie. Le soleil darde ses rayons lorsque nous entamons la visite du parc à bois. "C'est ici, à l'air libre, que le bois se repose et sèche pendant 2 à 3 ans" annonce Jean-Marcel Jaeglé. L'alternance des aléas climatiques permet au taux d'humidité de passer de 60 à 15% et d'obtenir un bois solide et résistant. "Nous réceptionnons le bois vert car nous voulons la maîtrise du séchage. Cette action fait partie intégrante du style du tonnelier, au même titre que l'origine du bois et la technique de fabrication."

L'ART DE CHOISIR LE BOIS

"Nous nous approvisionnons essentiellement en chêne car ses tanins sont compatibles avec ceux de la vigne. Sa porosité et sa perméabilité sont idéales pour les échanges et pour que le vin évolue agréablement."

ment." Les méridiens choisissent les arbres et livrent la tonnellerie Dargaud et Jaeglé avec le bois de chêne sous forme de merrain, c'est-à-dire fendu en menues planches que l'on appelle doubleles. "Le bois qui arrive est vraiment le bois qui nous convient !"

TONNELIER, BIEN PLUS QU'UN MÉTIER

"Le vigneron et le vinificateur nous donnent un cahier des charges précis selon les vins qu'ils souhaitent élaborer. Très structurés ou plutôt sur le fruit, ce choix déterminant va avoir des conséquences sur les méthodes d'usinage et de montage" explique Jean-Marcel Jaeglé. Le client choisit la forme du tonneau : forme bourguignonne, trapue et ventrue ou forme bordelaise, plus fine et allongée. "Mais notre métier ne s'arrête pas à la fabrication des fûts ! Avec

20 SavourClub

Retrouvez l'intégralité de notre reportage sur blog.savourclub.fr

orchestrées par la chauffe du tonneau ont une réelle incidence sur le vin, sur sa qualité et donc sur son goût plus ou moins finement boisé ou toasté."

ON LÈVE LE VOILE SUR "LE BOISÉ"
Le bois de chêne apporte les notes d'un boisé agréable et renforce les qualités intrinsèques des vins qui le supportent et qui en ont besoin. Ce caractère boisé élégant et fin ne peut être obtenu que par un tel élevage en fût. Rien à voir avec l'utilisation de copeaux de chêne dans les vins, technique réglementée par chaque Comité de défense des AOC. On ne peut pas comparer l'utilisation de produits œnologiques tels les copeaux dans les cuves avec le fût qui lui apporte une dynamique pour élever et vieillir le vin. Ce n'est pas un hasard si le tonneau a traversé les âges !

ET L'ENVIRONNEMENT DANS TOUT ÇA ?

L'âge minimum pour un chêne de tonnellerie est de 150 ans, ce qui oblige donc à les conserver le plus longtemps possible. Si toutes les parties d'un même arbre ne conviennent pas au merrain, aujourd'hui 100% du bois est utilisé et trouve preneur : en ébénisterie et tonnellerie (la plus belle qualité), pour la menuiserie, la charpente, le compost et l'énergie. Ici aussi, à la tonnellerie, les chutes sont vendues et réutilisées en papeterie ou pour des copeaux de chauffe.

La tonnellerie Dargaud et Jaeglé, héritière d'une longue tradition, nous rappelle qu'un grand vin exige à la fois du temps, l'habileté de l'homme et le génie de la nature. Notre sélection de deux vins en est la preuve parfaite. ■

ELEVAGE 100% FÛTS

Pommard, Ferrot-Gellard 2007

La récolte et la vinification soignées ainsi que l'élevage en fût de chêne de très bonne qualité pendant 12 mois permettent l'obtention d'un vin profond et charpenté développant une puissance et une finesse rares. Sa bouche vous ravira par sa richesse, sa texture veloutée et sa persistance. Offrez-lui un coq au vin.

OFFRE SPÉCIALE

74872 | 18,90€
5 | 19,80€



ELEVAGE 20% FÛTS

Corbières, Blason d'Aussières 2007, Domaines Barons de Rothschild

NOUVEAU MILLÉSIME

Le Domaine met en œuvre la méthode bordelaise classique de vinification. Vient ensuite un élevage à 20% en barriques pendant 18 mois, ce qui confère à ce vin une belle typicité aromatique, avec des notes légèrement fumées et boisées. Une réelle harmonie idéale avec un tourmedos de bœuf.

75732 | 13,50€



www.savourclub.fr