

Diogène serait heureux ici : il n'aurait plus à se plier en quatre pour rentrer chez lui. Il échangerait la grande jarre en terre cuite où il vivait pour un tonneau en bois dans lequel il pourrait rouler sur les routes, il quitterait son studio exigu pour un logement plus spacieux : un tonneau T1, T2, T3... Car ici, à la tonnellerie Nadalié, du petit fût de 55 litres au foudre de 600 litres, il y a l'embarras du choix. Toutes contenances confondues, on y produit chaque année 30 000 barriques, avec 80 personnes. Chiffres qui montent à 70 000 barriques et 250 personnes si l'on compte les autres unités de production installées en Californie, au Chili, en Australie et en Afrique du Sud, avec une présence commerciale sur les cinq continents, jusqu'en Chine.

Nadalié est l'une des cinq premières tonnellerie en France, en quantité produite et en qualité : elle compte parmi ses clients des châteaux prestigieux comme Margaux, Latour, Mouton Rothschild, Pavie, Parker, Monbousquet, Domaine de Chevalier... Installée depuis 2000 dans de beaux bâtiments modernes à Ludon, elle est enchâssée dans le vignoble du Haut-Médoc entre deux grands crus classés, le Château Cantemerle et le Château La Lagune. La fabrication des

CHRISTINE NADALIÉ TONNELIÈRE



Non seulement elle est tonnelière mais elle est aussi œnologue. Cinquième génération Nadalié, Christine dirige l'entreprise familiale avec son frère Stéphane.

barriques, exclusivement en chêne français, est restée traditionnelle et manuelle. C'est la seule tonnellerie qui assure elle-même 100 % de la production de A à Z, de la coupe debout au fût couché en cave. Entre le choix des arbres, effectué dans la forêt par le sylviculteur maison, François Michelic (qui a succédé à son père Jean), et la livraison de la barrique, il faut compter trois ans, dont au moins deux pour le séchage du bois. Si l'on prend en compte l'âge des chênes, alors on peut arriver à

200 ou 300 ans. Il faut du temps pour faire un bon tonneau...

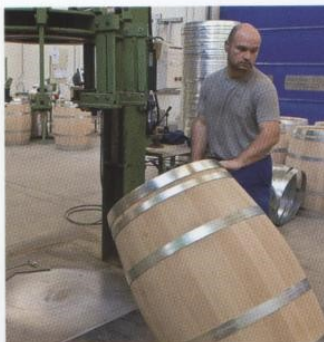
Chez les Nadalié, on est tonnelier de père en fils depuis cinq générations. Le nom vient d'un ancêtre, bébé abandonné trouvé sur le parvis d'une église le jour de Noël, "Nadal" en catalan. Les premiers à sortir du bois furent Marius et Zélie : ils fabriquaient des coffres de sommiers et des tonneaux, à Montpellier. Leur fils, Auguste, y fonda la Tonnellerie Nadalié en 1902. Son propre fils, Victor, rejoignit l'entreprise et

effectua le Tour de France des Compagnons. Il réparait les fûts d'un négociant bordelais quand il rencontra sa femme, Laurence. Son tour de France s'arrêta à Bordeaux, où il se maria et monta une tonnellerie après la guerre. C'est son fils Jean-Jacques qui a pris sa suite, l'ainé, Yves, étant devenu capitaine au long cours, peut-être parce que le tonneau était l'unité de mesure du jaugeage des navires...

"J'ai bien failli ne jamais voir le jour, raconte Jean-Jacques Nadalié avec la fierté amusée d'un Moïse sauvé des eaux. Deux jours avant ma naissance, en 1943, ma mère, ayant appris qu'il y avait un approvisionnement en lait, faisait la queue devant l'épicerie à 12 h 15. À ce moment précis, un éclat d'obus est tombé dans la cuisine, là où elle aurait dû être en train de préparer le déjeuner... Les tonneaux, j'ai grandi dedans. Enfant, j'allais arroser les fûts de tous les tonneliers du quai des Chartrons, où nous étions installés. Ce n'était pas pour gagner quelques pièces, mais pour éviter de me faire engueuler par mon père si je ne l'avais pas fait ! Quand j'ai débuté mon apprentissage, j'ai fabriqué deux fûts le premier jour alors qu'on nous avait donné une semaine... À 18 ans, j'ai commencé à travailler avec mon père." En même temps, il a roulé sa



A partir de bois de chênes centenaires séchés en plein air au moins deux ans et découpés en douelles, les barriques sont fabriquées à la main suivant plusieurs étapes : montage, cintrage, chauffe, pose des fonds, ponçage et cerclage.



bosse – ou plutôt son tonneau – à travers le monde, enrichissant son savoir-faire. Dans la foulée, il a monté une tonnellerie Nadalié aux États-Unis dans la Napa Valley, où il a vécu deux ans, avant de racheter l'affaire familiale en 1991. Aujourd'hui il a laissé les rênes à ses enfants, tout en restant assez présent... "C'est simple, explique-t-il : je me mêle de tout et ils font ce qu'ils veulent !"

Ses quatre enfants sont impliqués, de près ou de loin, dans l'affaire. Les deux aînés, Christine et Stéphane, sont aux commandes, Guillaume est en charge des produits dérivés du bois dont on fait les fûts et Vincent, bien que photographe, s'occupe des marchés allemand et autrichien car sa femme est allemande.

À la tête de l'affaire, Stéphane et Christine Nadalié sont complémentaires. Il intervient plus en amont par son expertise de l'exploitation forestière et de la fabrication. Elle prend le relais pour la finition et les subtilités de l'élevage du vin. "Ça fait un an que j'attends ça !" lui a dit simplement son père quand elle l'a rejoint à la tonnellerie en 1992, après ses frères. "Au départ, je n'avais pas l'intention de travailler dans l'entreprise familiale, raconte Christine. Je voulais être œnologue dans les pays du Nouveau Monde." Après avoir passé son diplôme d'œnologie à

Dijon – plutôt qu'à Bordeaux, pour bien connaître aussi les cépages de Bourgogne –, elle a complété sa formation par quatre années de stages et de voyages d'étude à l'étranger : Californie, Catalogne, Italie, Portugal, Afrique du Sud, URSS, Yougoslavie... Puis, comme avait fait son père, elle a rejoint la tonnellerie. "C'était le moment où les œnologues commençaient à jouer un rôle dans la profession, explique-t-elle. Avant, le tonnelier fabriquait des produits standard : le tonneau était

juste un contenant pour stocker et transporter le vin. Aujourd'hui, la barrique apporte une valeur ajoutée, elle participe à l'alchimie du vin. Ici, on s'adapte à la production du viticulteur à travers l'origine du bois, le choix de la coupe, le type de barrique, la longueur et l'intensité de la chauffe... On travaille étroitement ensemble, on tâtonne, d'une année sur l'autre, pour trouver l'adéquation optimale entre le tonneau et le vin. On fait du sur-mesure." Ainsi, à côté des

traditionnelles barriques bordelaises (225 litres), plus sveltes, et bourguignonnes (228 litres), plus gironde, Nadalié a élaboré une barrique spéciale pour les vins blancs, la Perle blanche, avec deux intensités de chauffe, fruitée ou épicée, qui est déjà utilisée par de grands crus bordelais.

Une sacrée personnalité, Christine. Naturelle, chaleureuse, indépendante, intrépide. Grande sportive, elle passe de l'ascension du Kilimandjaro à la plongée sous-marine. Entreprenante, elle a implanté en 1996 une petite tonnellerie à Marsannay en Bourgogne et elle ouvre aujourd'hui à Ludon une "Wine & Boutique", épicerie fine où elle vend "les vins des copains... et les miens". Car, lorsqu'elle n'est pas à la tonnellerie ou en déplacement à l'étranger (près de trois mois par an), elle s'occupe passionnément des 8 hectares du château Beau Rivage (Bordeaux supérieur), racheté en 1995, et des 3 hectares du Clos La Bohème (Haut-Médoc), dont le premier millésime est commercialisé cette année. "Je teste moi-même les barriques, mes vignes me servent de laboratoire d'essai..." Du vin à la barrique, tout ça, c'est du même tonneau ! <-

Par Sylvie Bonin

Photos François Poincet

TONNELIER : UN MÉTIER D'ART

La France est le premier producteur mondial de tonneaux et en exporte 75 %, principalement vers les États-Unis, l'Australie, l'Espagne, l'Italie et le Chili. Elle compte une cinquantaine d'entreprises, qui emploient 1 500 personnes et produisent en moyenne 500 000 barriques par an pour un chiffre d'affaires de 300 millions d'euros. Les grands tonneliers travaillent en étroite collaboration avec les viticulteurs. Ils adaptent à leur demande le choix du bois et les techniques de fabrication, selon des recettes gardées secrètes pour chaque cru. La barrique en bois de chêne apporte en effet une noblesse supplémentaire au vin en magnifiant ses qualités et en révélant la diversité de ses arômes.

