



TONNELIERS DE FRANCE

Opération portes ouvertes avec le Chili

Les Tonneliers de France invitent des responsables de caves chiliennes à auditer leurs travaux sur la qualité

Dans le cadre de ses travaux sur la qualité, la Fédération des Tonneliers de France a proposé à des techniciens chiliens de venir auditer les laboratoires qu'elle a mandatés sur différents dossiers. L'occasion également de découvrir la tonnellerie française, en rencontrant quelques-uns de ses représentants à travers les régions viticoles, mais aussi de visiter trois domaines prestigieux.

Afin de donner à ses travaux sur la qualité la plus grande objectivité, la Fédération des Tonneliers de France a proposé à Grupo Interviñas d'auditer les laboratoires qu'elle a mandatés sur différents dossiers techniques, et notamment sur la contamination par le TCA. Grupo Interviñas rassemble des caves chiliennes qui partagent l'objectif d'améliorer leur approche qualité (HACCP, BRC, ISO...) et de mettre en place des politiques communes tant en interne qu'auprès de leurs fournisseurs. L'ensemble de ces caves représente près de 60% de la production du Chili.

Marcela Lizana et Jorge Zincker, respectivement responsables qualité du groupe Santa Rita et du groupe Santa Carolina, ont été délégués par Grupo Interviñas pour se rendre dans les laboratoires avec lesquels la Fédération des Tonneliers de France travaille, à savoir le labo-

ratoire VECT'OEUR à Savigny-lès-Beaune et LEC à Cognac. Il s'agissait de découvrir leurs méthodes et matériels d'analyse et d'en mesurer la pertinence. Dans le cas du laboratoire VECT'OEUR, les auditeurs ont constaté qu'il assure un service d'analyse complet avec une R&D de pointe. Le laboratoire LEC bénéficiant de la certification COFRAC, ils ont conclu que ses travaux garantissent une crédibilité totale.

Parallèlement, les deux techniciens ont rencontré les représentants de différentes tonnellerie en Bourgogne, Charentes et dans le Bordelais, et ainsi pris connaissance de leurs pratiques en matière de traçabilité et de gestion des risques. Les conditions de séchage à l'air libre, les méthodes de traçabilité des lots de bois, les contrôles des risques de contamination ou encore les différentes certifications ont été au coeur des échanges.

Enfin, ils ont été accueillis au Domaine Chandon Briailles (Savigny-lès-Beaune), par la Maison Joseph Drouhin (Beaune) et au Château Léoville Las Cases (Saint-Julien), qui leur ont dévoilé l'ensemble des techniques développées pour prévenir les risques à toutes les étapes d'élaboration de leurs vins, dont le prestige ne saurait être contesté.