



© Tonnelerie Saury

La tonnellerie française se distingue par l'innovation

L'élevage en barriques et en foudres, mais aussi la vinification, dispose d'une clientèle stable en France et en croissance à l'export. Pour répondre à des demandes très diverses, les entreprises se doivent de faire preuve de créativité en distinguant leur savoir-faire.

Par
Bruno
Carlhian

En dépit d'une vendange en chute à Bordeaux, la principale région française utilisatrice de tonneaux, les tonneliers français ont fait mieux que résister l'année dernière. Selon les chiffres diffusés par les **Tonneliers** de France à l'issue de leur assemblée générale le 19 juin dernier, les ventes en de contenants bois ont continué à progresser en France en 2013, de + 3,6 % en volume et + 3 % en valeur. Il s'est ainsi vendu l'année dernière 532 990 fûts, pour un chiffre d'affaires de 331,7 millions d'euros. Les entreprises du secteur, nombreuses à dépendre de Bordeaux, ne nient pas la responsabilité de la baisse de 25 % de la vendange en Aquitaine sur la stabilité des ventes en France (+ 0,3 %). « Mais l'avantage de notre secteur, c'est d'être une activité mondiale, dans laquelle

l'hémisphère Sud compense souvent l'hémisphère Nord ou vice-versa » explique le dirigeant d'une entreprise présente sur tous les marchés. La caractéristique du secteur est en effet que les exportations y ont représenté en 2013 67 % des ventes, avec des hausses de 5,3 % en volume et en valeur.

L'année passée, c'est la poursuite de la croissance de la demande américaine, et principalement californienne, qui a permis de compenser la baisse d'activité en France, les autres destinations étant plutôt stables (hormis la Chine, en baisse). La demande américaine pèse désormais autant que le marché français, un tiers du total. Compte tenu des vases souvent communicants d'un continent à l'autre, la perspective d'une campagne 2014 plus compliquée outre-Atlantique n'inquiète pas plus que cela les spécialistes de ce marché comme le leader Seguin Moreau (qui vient d'y acquérir une entreprise de bois pour l'œnologie, Northern Oak) ou une PME bourguignonne comme Rousseau, majoritairement dépendante de ce marché. L'annonce d'un millésime français 2014 pour l'instant enfin épargné (hormis la Côte de Beaune fin juin) a en effet tendance à les rassurer.

« La barrique ou le foudre disposent désormais en France d'un marché stabilisé, notamment grâce à l'orientation du vignoble vers le haut de gamme » explique Jean-Luc Sylvain, le président (réélu le 19 juin) de Tonneliers de France. Les "alternatifs" (douelles, staves, stiks, copeaux, etc.) continuent certes à progresser sur les marchés de l'entrée et du moyen de gamme, notamment en vinification. Mais selon Jean-Luc Sylvain, « il y a aujourd'hui de place pour tout le monde ». Le président des tonneliers, qui ne désespère pas de créer un collège "alternatifs" au sein de la fédération « afin notamment de travailler les aspects réglementaires », sait que ces "coproduits" contribuent à l'équilibre économique du secteur. Seguin Moreau ou encore Cneo, pour sa partie tonnellerie, ont affiché en 2013-2014 des résultats et des chiffres d'affaires en progression (respectivement de 6 % et 4,2 %), notamment grâce à la progression à deux chiffres de leur activité "alternatifs".

Le circuit de la Formule 1 du vin

Pour Jean-Luc Sylvain, rien ne remplacera pourtant la barrique et le foudre, qui jouent sur "le circuit de la Formule 1 du vin". « Le métier met en jeu une multitude de critères, et donc de compétences, en matière de technologies, de savoir-faire artisanal, de qualité, de sécurité alimentaire, argumente-t-il. Dans ce monde, tout le monde se doit d'être précis pour aboutir à un résultat qui répondra exactement aux profils exigés par le vin du client, vigneron, coopérative ou négociant. »

S'appuyant sur une matière première française indétrônable, les tonneliers français jouent de plus en plus sur la multiplicité des critères d'élaboration des fûts, chacun jouant de ses capacités de sélection ou d'élaboration du bois pour séduire l'utilisateur. Ces dernières années, ce dernier réclame des résultats de plus en plus fins. « En France notamment, l'élevage en fût est clairement associé à une montée en gamme, avec toute une complexité croissante de demande à mesure où l'on monte en qualité » poursuit Jean-Luc Sylvain. C'est la raison pour laquelle la fédération ne s'inquiète pas trop de la réaction du marché à l'augmentation unitaire du prix de la barrique provoquée par celle de la matière première. « Même si les entreprises amortiront une partie de la hausse, nous devons sans doute faire passer des augmentations de 3 % à 4 % en 2014 » prévient le président de Tonneliers de France.

Résultats technologiques

« L'exigence porte sur toujours plus de précision dans les effets escomptés, confirme le bourguignon Frédéric Rousseau. Depuis quelques années maintenant, la volonté d'un grand nombre de vignerons français, c'est d'aller chercher un effet bois subtil, qui préserve le fruit. » « L'équilibre parfait d'une cuvée, c'est une quête » résume Jean-Louis Bersan, vigneron en Saint-Bris, Côtes d'Auxerre et Irancy, qui teste toujours simultanément les barriques de plusieurs fournisseurs.

« Chaque tonneau apporte sa contribution et tout le plaisir est d'en tirer le meilleur bénéfice. »

Quelques-uns des plus gros fournisseurs français ont basé leur développement sur l'avancée technologique en matière de prédiction chimique de l'intérêt de chaque bois, comme Radoux ou Seguin Moreau. « La gamme Icône, lancée avec Élégance en 2011, représente 15 % de l'ensemble de nos ventes avec une demande devenue supérieure à l'offre » relève Nicolas Mähler-Bessc, le directeur général de Seguin Moreau. Selon lui, la clientèle apprécie la constance d'une année sur l'autre des effets proposés par ses bois analysés par chromatographie gazeuse. Seguin Moreau s'est fixé pour priorité le déploiement d'Icône Blanc, destiné aux grands vins blancs fermentés et/ou élevés en fûts et proposé en deux types de chauffe: "Aquaflex" (cintrage par immersion) et "Moyenne Longue" (cintrage au feu).



Jean-Luc Sylvain © Seguin Moreau

Les tonneliers jouent sur la sêche et la chauffe

En amont, les tonneliers qui assurent pour certains l'activité de merranderie, mettent en exergue la qualité du traitement des merrains.

La nouvelle gamme Évolution du bordelais Boutes, basée sur le principe "Cœur" ou "Soleil" « a connu un accueil favorable dans l'hémisphère sud en début d'année, avec environ 500 fûts vendus dans chacune de références » indique Julien Ségura, le directeur commercial de l'entreprise. « Nous allons commencer l'hémisphère Nord, et notamment la France cette année. Les résultats que nous avons obtenus dans la trentaine de propriétés qui teste le concept depuis trois ou quatre millésimes nous rendent optimistes » précise-t-il.

Son confrère Taransaud, tonnelier à Cognac et Beaune, va lui aussi dans le détail sur la merranderie. Préoccupé par les effets négatifs du changement climatique (chaleurs, intempéries) sur les conditions de sèche, Taransaud teste de nouvelles installations depuis le début d'année. Les parcs de séchage sont ceints d'arbre pour protéger les merrains du vent et faciliter leur "évapotranspiration". « Avant d'usner les merrains, nous les protégeons désormais sous des hangars thermo et hydrorégulés afin qu'ils se stabilisent dans les meilleures conditions » explique le directeur général Marc Duseaux.

La maîtrise du "sourcing" en bois est l'un des atouts mis en avant par les tonnellerie du groupe Charlois, issu d'une famille de merrandiers depuis 6 générations et qui maîtrise toute la filière. Le bordelais Saury, qui a rejoint le groupe fin 2009, insiste ainsi sur « un approvisionnement autonome 100 % chêne français et une fabrication des merrains 100 % intégrée ». « Cette maîtrise unique de la matière première garantit une complète traçabilité et reproductibilité qualitative de nos productions » précise-t-on chez Saury.

Autre tonnellerie du groupe, Berthomieu / Ermitage fait également valoir une intégration verticale à 100 % (de l'exploitation forestière jusqu'à la production de barriques) depuis près de 10 ans. Une avance qu'elle consolide en multipliant ces dernières années les certifications réalisées par des bureaux indépendants : PEFC 100 % (gestion durable des forêts), attestation Origine France, attestation de la maîtrise de la durée de vieillissement à l'air libre du merrain ou encore examen continu des TCA/TCB.

Les artisans tonneliers français jouent enfin sur le niveau de chauffe qui permet d'adapter

la contribution des barriques aux caractéristiques des vins de leurs clients. La tonnellerie Quintessence présente par exemple actuellement sa 8^{ème} chauffe, la chauffe Château Longue, « dont l'objectif premier était d'accompagner certains vins avec des tannins plus structurés et plus puissants mais aussi de cibler un apport sur le vin d'une structure douce, soyeuse, enrobante et sucrante » explique Daniel Ferreira, responsable de production de la marque de Tonnellerie du monde. L'objectif primaire ayant été atteint sur la zone du Médoc, « les essais ont pu être étendus à d'autres régions du vignoble bordelais, de la France (Languedoc-Roussillon) et du monde (États-Unis notamment), avec de premiers résultats en cours d'élevage très encourageants » poursuit Daniel Ferreira.

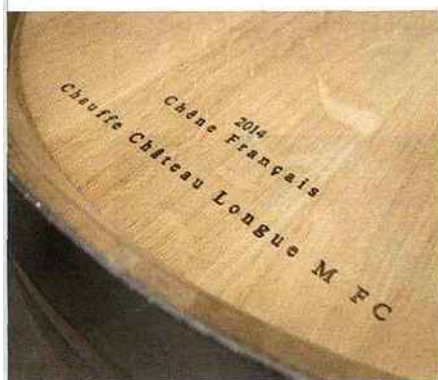
Les foudres font une progression éclair

Outil d'élevage, mais aussi de vinification, les grands contenants, et notamment les foudres, connaissent une embellie durable, tirés par des maisons prestigieuses. Le phénomène est sensible aux États-Unis, mais aussi en France. « On relève un développement des grands contenants dans des régions traditionnellement moins utilisatrices » note le "foudrier" Rousseau, qui prospecte actuellement la Champagne, le Chablisien, le Sancerrois ou encore la Provence. L'entreprise bourguignonne s'est engagée dans le rapprochement de ses savoir-faire, tonnelier et foudrier avec la construction d'un nouveau site à Gevrey Chambertin où il compte rapatrier d'abord la foudrerie de Fixin, prévue fin 2014, puis la tonnellerie de Couchey, près de Marsannay. « C'est un projet, qui va nous permettre d'améliorer les détails qui font la différence » assure Frédéric Rousseau.

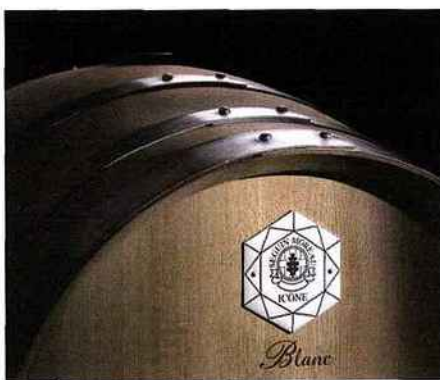
Les moyens contenants bénéficient également d'un engouement palpable. Taransaud a ainsi inauguré sur son site de Merpins (Charente) un atelier dédié aux moyens contenants, de 500 à 2000 litres. De son côté, la Tonnellerie Quintessence s'est associée à un client de longue date de Saint-Émilion afin de créer un fût de forme ovoïde tronquée (de 390 litres) destiné à l'expérimentation de fermentation des vins. « Les expérimentations menées aux Châteaux Fonplégade et l'Endos, sur la vendange 2013 devraient rapidement fournir les premiers résultats » indique la société. ■



© Tonnellerie Saury



© Tonnellerie Quintessence



l'icône Blanc © Seguin Moreau



Caves à deux douelles vitrées Seguin Moreau dans le chai du Château Mouton Rothschild © Emmanuel Scorcelletti