



L'ART & LA MANIÈRE

Secrets des maîtres,
magie des gestes

LE CHÊNE ET LE TONNEAU

Bourgogne

Au beau milieu des vignobles les plus prestigieux de la côte de Beaune, un tonnelier choisit les meilleurs chênes pour façonner avec passion ses tonneaux. Ces rondouillards deviendront les meilleurs amis du vin en veillant à bien le faire grandir entre leurs douelles.

Pommard, Meursault en contrebas, puis Volnay et Auxey-Duresse. La départementale qui se tortille de Beaune jusqu'à Saint-Romain égrène, l'air de rien, quelques jolis noms dont le prestige enflamme même l'imagination du buveur d'eau. Au milieu des vignes qui tapissent une côte très modeste, sa foi vacille. Le pauvre est prêt à adorer Bacchus. Subitement il a soif mais à Saint-Romain, il doute. Alors qu'il n'a pas encore bu une goutte de ces nectars, il voit double : il y a Saint-Romain le Bas et Saint-Romain le Haut. Le premier se love au pied d'un hémicycle de falaises, le second se dresse sur un éperon rocheux. Le temps d'y voir plus clair, il opte pour l'altitude et découvre là-haut après avoir passé le porche de l'église Saint-Hilaire, qu'il faut pour accéder à la nef descendre une volée de marches comme pour entrer dans une cave à vins. Pareille similitude achève sa conversion : désormais il boira du vin.

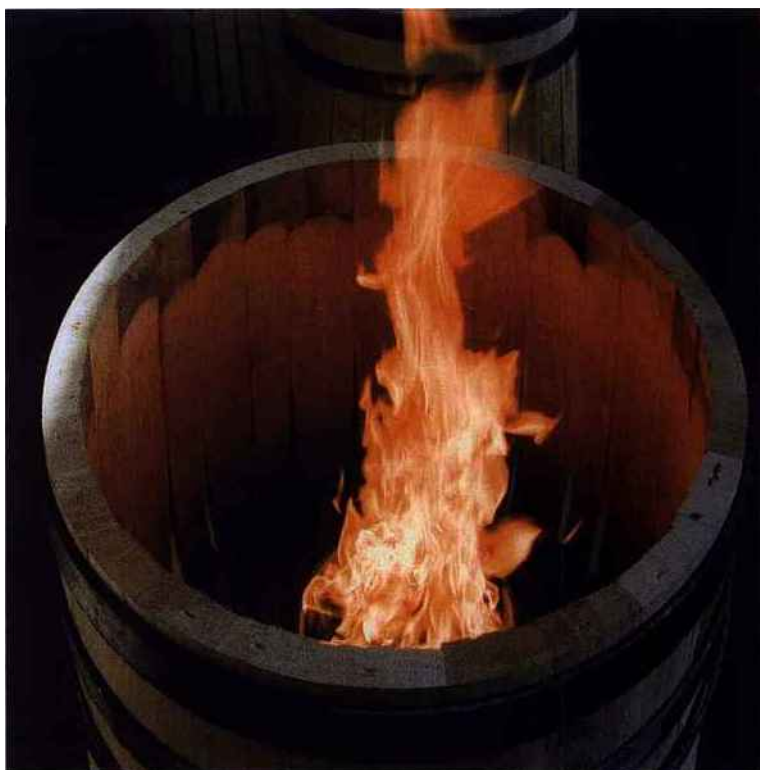
Le tonneau chasse l'amphore

Sur place, il y a bien des bouteilles de Saint-Romain cependant le village est plus réputé pour ses tonneaux. Qu'à cela ne tienne. Avec zèle, le nouveau converti décide d'examiner de plus près, celui que l'on considère comme le meilleur ami du

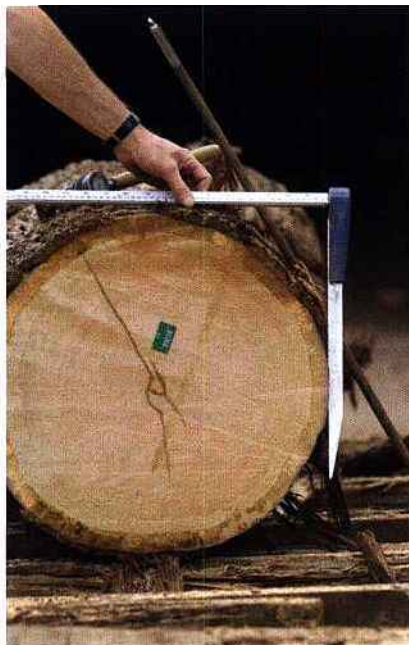
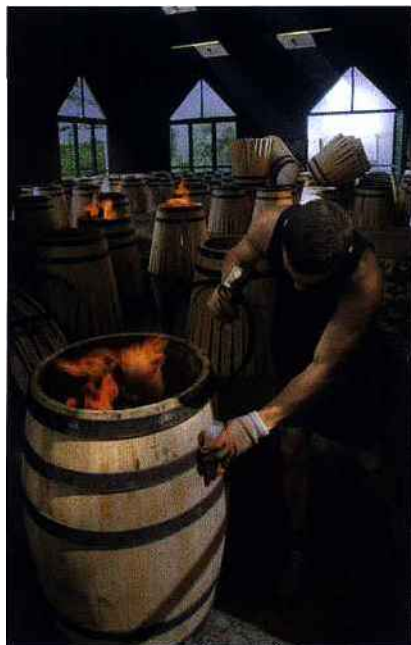
vin : le tonneau. Inventé par les Celtes, il va supplanter progressivement l'amphore chère aux Grecs et Romains mais qui présentait plusieurs défauts. Outre qu'elle transmettait une mauvaise odeur, elle était lourde et fragile. Tout le contraire du solide tonneau de bois facile à transporter, qu'on empile et qu'on roule. Bizarrement, il faut attendre le XVII^{ème} siècle pour s'apercevoir que le tonneau avec le temps bonifie le vin. Il devient dès lors un outil d'élevage. Chez François Frères, on est maître tonnelier depuis quatre générations. Ici, on ne compte plus les chênes de haute futaie, tous au moins centenaires, qui entre des mains expertes sont devenus des fûts.

La métamorphose du chêne

Après débitage, ceux qui furent des colosses, « sèchent » à l'air libre pendant deux ou trois ans sous la forme de mer rains (planches) bien rangés l'un sur l'autre jusqu'à trois mètres de hauteur. Le vent, la



Texte :
Albert Zadar
Images :
Gauthier Fleuri

**Haute futaie**

Les meilleurs chênes à barrique français sont au moins centenaires

**Vie au grand air**

Les merrains sèchent à l'air libre sous l'effet du vent la pluie, de la neige et du soleil.

**Jeu d'adresse**

Les douelles sont sélectionnées avant d'être assemblées à l'intérieur d'un cercle métallique.

**Bouchon final**

Après l'assemblage de la coque et du fond, on perce un trou appelé bonde que l'on ferme avec un bouchon.

« Bizarrement, il faut attendre le XVII^{ème} siècle pour s'apercevoir que le tonneau avec le temps bonifie le vin. »

la pluie, la neige, le soleil leur donnent ensuite comme on dit le goût du terroir tout en éliminant les tannins. Quand les merrains sont à point, ils entrent dans l'atelier pour subir une série de supplices : écourtage, dolage, évidage les transforment en douelles qui endurent encore le jointage et le flechage. Vous en voulez encore ? Les douelles en forme de gouttière avec leurs extrémités biseautées sont assemblées alors par trentaines à l'intérieur d'un cercle métallique avant d'être aspergées et soumises à la chauffe qui permet de les cintrer. Toujours sous l'action du feu du brasero, vient le temps de la recuisson afin de fixer leur forme puis celui du brûlage, opération très subtile qui va libérer les arômes du bois. « Il seront vanilles quand la durée et l'intensité de la chaleur sont au minimum, torréfiées quand elles sont au maximum » précise Frédéric, le maître de la chauffe, armé d'un pistolet thermomètre laser. Ensemble, le vigneron et le tonnelier

déterminent la note idéale qui fait que le fût ne dominera pas le vin mais plutôt l'accompagnera. Reste à poser les fonds, à cercler, vérifier l'étanchéité, et à percer la bonde. Le fût est fini. Il attend désormais d'accueillir un vin digne de ses douelles ciselées comme des robes de haute couture. **A/R**

**LE MEILLEUR AMI DU VIN**

Le tonneau est un produit de luxe si l'on considère que seulement 2% des vins produits dans le monde sont élevés sous fût de chêne. Dans le Bordelais, le fût qu'on appelle barrique a une contenance de 225 litres tandis qu'en Bourgogne le fût, plus ventru aussi nommé pièce contient au minimum 228 litres. En France, 5 à 7% de la forêt de chênes est destinée à devenir tonneaux. 610 000 en moyenne sont produits chaque année par une soixantaine de tonnelleries et 65% partent à l'export.

www.tonneliersdefrance.fr
www.francoisfreres.com