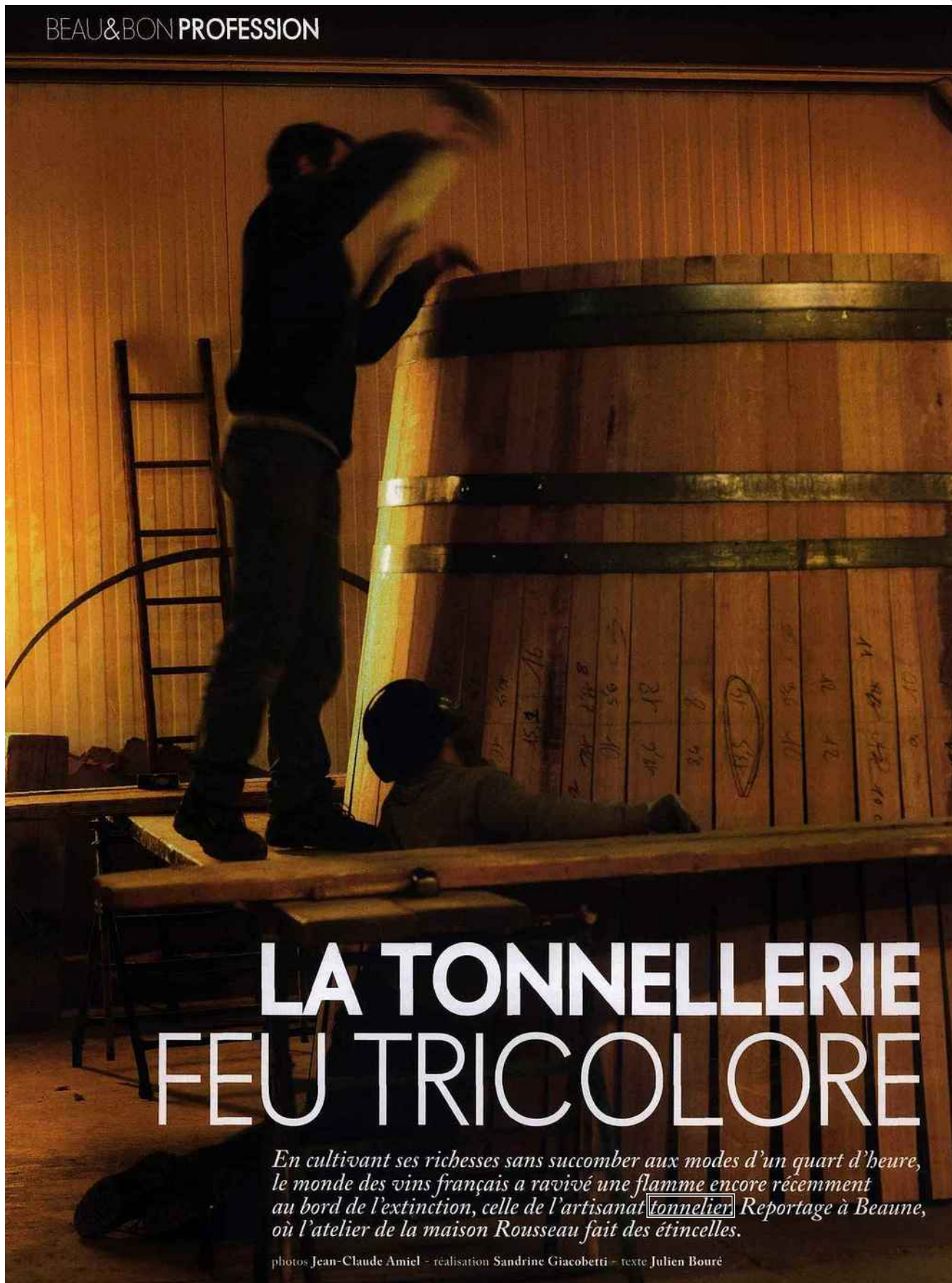


BEAU&BON PROFESSION



LA TONNELLERIE FEU TRICOLEUR

En cultivant ses richesses sans succomber aux modes d'un quart d'heure, le monde des vins français a ravivé une flamme encore récemment au bord de l'extinction, celle de l'artisanat tonnelier. Reportage à Beaune, où l'atelier de la maison Rousseau fait des étincelles.

photos Jean-Claude Amiel - réalisation Sandrine Giacobetti - texte Julien Bouré



Quand les vins du Nouveau Monde ont été en mesure de concurrencer la production française, cette dernière a réagi conformément à l'habitude nationale de faire exception. Elle a affiné son caractère, son intelligence du terroir et ses connaissances technologiques pour ne pas se laisser déborder par les vignobles émergents. Aujourd'hui, ce grand mouvement d'exploration arrive aux limites de la science et des sciences occultes, à la montée de la biodynamie, de la géobiologie, de l'acupuncture viticole, de la sève de l'univers, des vérités d'almanachs et des calendriers zapotèques, de l'angoisse de l'an 1000, du bogue de l'an 2000, de toutes les vieilles lunes raccommodées par l'air du temps dont tout le monde dit que le fond est vide. Toujours est-il que les vigneron français ont entraîné toute la filière du vin dans leur élan vital, comme ce fut le cas de la tonnellerie, qui fit bonne contenance en participant à cette quête de la vérité. Conséquence de cet essor tonnelier, de plus en plus de structures familiales sont à présent reprises par des holdings financiers: l'établissement devient une chaîne d'assemblage, le maître artisan un manager, la P.M.E. une firme. Encore récemment pourtant, le secteur était trop végétant pour séduire les entrepreneurs les plus téméraires. Au début des années soixante-dix, les Bourguignons ne produisaient qu'aux périodes des vendanges, et certains étaient contraints d'aller travailler à Cognac pour vivre pendant la saison morte. L'innox était le matériau d'une nouvelle ère viticole. Il vouait la futaille aux poubelles de l'histoire, cette idée cintrée de cambrer le bois, de gauchir sa droiture, que la France avait hérité de ses inqualifiables ancêtres gaulois. Certes, à l'époque, cet objet contre-nature était toujours plus facile à transporter que des amphores ●●●



●●● en argile. Toujours est-il que deux millénaires plus tard, l'âge de bois touchait à sa fin.

A l'heure actuelle, 98% des vins produits sur terre n'auraient jamais touché le chêne. Mais on s'aperçut que les barriques embarquées sur les navires contenaient paradoxalement un produit bien meilleur à l'arrivée qu'à leur point de départ. Le fût lui apportait de la texture, de la longueur, un peu de gras, et des notes vanillées. Cette boisson était devenue belle au bois dormant. C'est alors que les tonneaux firent un retour fracassant, à tel point qu'un pinard qui ne sentait pas le bois était dénigré par la plupart des guides de référence. Aujourd'hui, on assiste à un retour de tendance: le fruit revient au cœur du processus, et des trésors d'ingéniosité sont mis en œuvre pour que le vin soit moins marqué par son contenant.

Depuis une trentaine d'années, les échanges des tonneliers avec les œnologues et les maîtres de chais se sont intensifiés, révélant une grande capacité à évoluer en synergie, à s'améliorer pour survivre. Résultat, une petite maison comme la tonnellerie Rousseau, qui produit ses pièces dans la périphérie de Beaune, réalise 75% de son chiffre à l'étranger, et fait marcher les deux hémisphères pour travailler toute l'année. Cette culture du libre-échange s'arrête toutefois aux frontières du

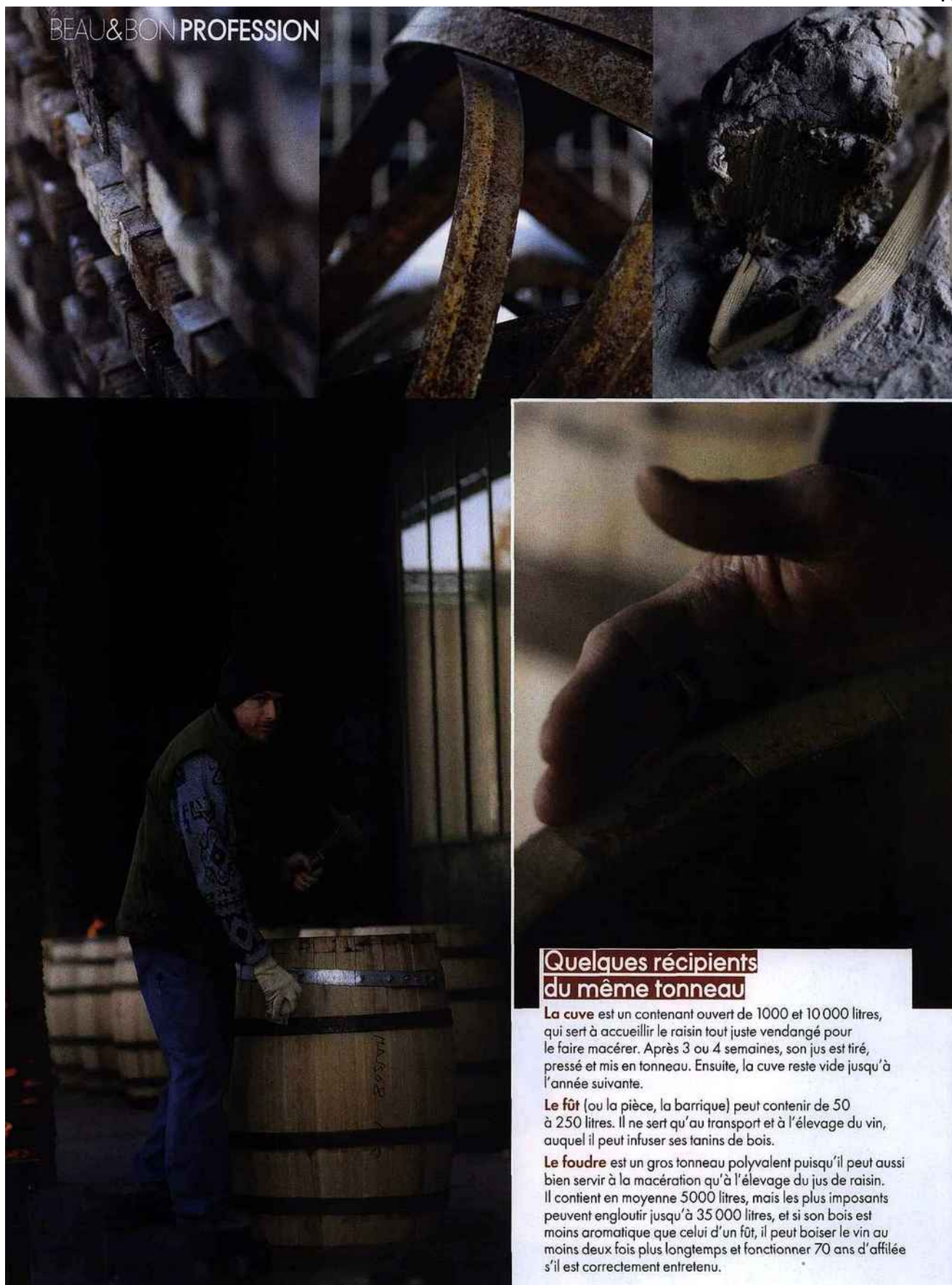
Il existe des profils aromatiques dans le bois, comme il en existe dans le raisin ou le café.

Bordelais, lequel oppose toutes sortes de bonnes raisons aux avances de la barrique bourguignonne: qu'elle contient 228 litres au lieu des 225 habituels à Bordeaux, que son bois devrait mesurer 95 cm de hauteur plutôt que 90, et toutes sortes de disputes sur le sexe (de la part) des anges pour excuser de part et d'autre le poids des rivalités de clochers, des atavismes commerciaux et des secrets qui n'en sont pas mais qui font le charme du vieux monde du vin.

Monsieur Rousseau passera un jour la main à son fils, tout comme son propre père lui avait jadis cédé la sienne. Cette main, il a eu le temps d'en perdre quelques morceaux au long de ces nombreuses années qu'il s'enorgueillit d'avoir consacré à chacune des étapes de la fabrication des tonneaux. Autrefois, un homme de l'art était capable de façonner une pièce en 12 heures avec seulement un compas dans l'œil. Puis les postes ont proliféré, le métier s'est précisé, et de trois le personnel de l'entreprise est passé à vingt-cinq employés. Mais la première richesse de ce trésor français, c'est son chêne. Il se trouve bien d'autres nations tonnelières, notamment les Etats-Unis, mais les chênes américains contiennent des tanins laiteux adaptés à l'élevage des whiskys, qui s'avèrent bien trop lourds pour les douze petits degrés d'alcool du vin. Il existe en effet des profils aromatiques dans le bois, comme il en existe dans le raisin ou le café.

Après avoir identifié plusieurs provenances aux saveurs spécifiques, la maison Rousseau a mis au point des mélanges, de la même façon que certains vignerons assemblent plusieurs cépages. Les forêts du centre de la France ont des notes complexes, souples et vanillées, tandis que celles de l'Est sont plus tanniques et très corsées. Certaines sont mythiques, comme celle de Tronçais, qui fut plantée par Colbert pour garantir une mûture de qualité à la marine royale. Ses troncs





BEAU & BON PROFESSION

Quelques récipients du même tonneau

La cuve est un contenant ouvert de 1000 et 10 000 litres, qui sert à accueillir le raisin tout juste vendangé pour le faire macérer. Après 3 ou 4 semaines, son jus est tiré, pressé et mis en tonneau. Ensuite, la cuve reste vide jusqu'à l'année suivante.

Le fût (ou la pièce, la barrique) peut contenir de 50 à 250 litres. Il ne sert qu'au transport et à l'élevage du vin, auquel il peut infuser ses tanins de bois.

Le foudre est un gros tonneau polyvalent puisqu'il peut aussi bien servir à la macération qu'à l'élevage du jus de raisin. Il contient en moyenne 5000 litres, mais les plus imposants peuvent englober jusqu'à 35 000 litres, et si son bois est moins aromatique que celui d'un fût, il peut boiser le vin au moins deux fois plus longtemps et fonctionner 70 ans d'affilée s'il est correctement entretenu.

... poussent toujours très droit, et la finesse de leur grain garantit que les tanins se diffuseront en douceur. Un grand cru, en quelque sorte.

Ce bois est fendu en quartiers massifs, puis exposé aux intempéries pour laver les tanins. Il peut sécher ainsi jusqu'à 36 mois en fonction de la demande de l'œnologue, mais celui-ci exige rarement plus qu'une année calendaire. Un fût équivalent au volume de 300 bouteilles coûte déjà environ 600 euros à ce stade d'affinage, et rares sont les viticulteurs qui ont les moyens de renouveler leur chai tous les ans.

Ensuite vient la mise en rose, où les planches, fixées sur le fond du tonneau, sont ouvertes en corolle. Pour que ces douelles deviennent une chape parfaitement étanche, elles sont soumises à l'opération du cintrage. Quelques microns d'imprécision, et c'est la fuite.

Le tonneau est préchauffé une vingtaine de minutes sur le feu selon l'antique manière, pour l'assouplir, tuer le nerf du bois, et cercler au fur et à mesure avec d'épais cerceaux que l'on assujettit en tapant dessus avec un gros maillet. Puis vient la cuisson proprement dite, que chaque tonnelier interprète selon sa sensibilité. On met le feu au baril à la façon d'un brasero, en modulant le degré de brûlage comme on surveille une tarte au four. A feu vif, une croûte charbonneuse se forme sur la surface de la pièce et lui donne un goût toasté, mais la flamme ne pénètre pas en profondeur. Une chauffe longue pénètre doucement au cœur du bois, elle le teint d'une couleur noisette en lui communiquant des parfums plus doux, plus ronds.

Il y a des œnologues qui prient le tonnelier d'attendre que le feu prenne seul au fond du tonneau, pour lui apporter un petit goût fumé. Certains choisissent même de multiplier les fournissements, parce que chaque pièce porte la marque de son auteur, et l'encaveur peut ainsi en disposer comme d'une palette de couleurs.

