

13 décembre 2010

Tout l'art de la tonnellerie



A l'approche des Fêtes, le choix de bons vins pour accompagner nos repas de fin d'année paraît une évidence mais encore faut-il que ces excellents millésimes soient conservés dans les meilleures conditions et c'est tout l'art de la tonnellerie. Nous bénéficions d'un savoir-faire unique en France, un patrimoine réputé dans le monde entier. Une filière, toujours à la recherche de main d'oeuvre qualifiée, et qui embauche.

Partout en France

Pour conserver les grands vins, les maîtres tonneliers exploitent avec talent un savoir-faire ancestral. La consécration d'un grand vin exige du temps. Et le métier requiert tous les sens : le toucher, l'odorat, la vue. **Aujourd'hui, les entreprises sont très soucieuses de la qualité de travail** dans les ateliers, le bruit, la poussière et le travail en lui-même peut être extrêmement fatigant, c'est pour cela que les ouvriers peuvent exercer diverses activités à l'intérieur même de l'atelier.

Coup de projecteur sur un métier fait de valeurs et de traditions

De tous temps, les hommes ont cherché à conserver le liquide et les romains furent maîtres en la matière. Depuis, grâce à de nouvelles technologies nous avons pu améliorer le procédé, il demeure néanmoins peu d'écart de production entre les résultats d'un artisan et celui d'un tonnelier équipé.



Le métier de tonnelier aujourd'hui mêle les savoirs ancestraux et l'usage des machines les plus performantes.

Tels des mousquetaires, les Tonneliers de France ont une devise : Prestige, passion et partage.

La priorité reste la main de l'homme. Et le temps reste le meilleur allié. Du temps pour le bois, du temps pour l'élevage, du temps pour la maturation, du temps pour la dégustation.

Les différentes étapes conduites par le tonnelier :

- ▶ écourtage : donner aux douelles la longueur choisie.
- ▶ façonnage : donner l'arrondi extérieur qui correspond à la circonférence du fût, creuser l'intérieur de la douelle pour lui donner la forme concave voulue, puis les tailler en fuseaux pour faciliter la jointure avant de les assembler.
- ▶ mesure et tri des douelles en fonction de leurs qualités pour définir leur place sur la barrique.
- ▶ montage : rangement des douelles dans l'ordre de mise en place, debout à l'intérieur du cercle de montage, en alternant une douelle large avec une douelle étroite pour donner un bon équilibre au fût.
- ▶ cintrage du bois et jointure des douelles puis chauffé au feu de bois (il existe différentes durées de

chauffé, qui vont influencer les senteurs et le comportement de la barrique et sa longévité).

- ▶ préparer, monter et place les fonds du fût.
- ▶ retirer les cercles de moule utilisés pour la préparation des fûts et placer les cercles définitifs en feuillard.
- ▶ avant la pose des cercles, le fût a été raboté et poncé sur l'ensemble des parois externes, afin de le rendre agréable à l'oeil et au toucher ; il ne reste plus au tonnelier qu'à y porter sa signature.

le choix primordial du bois

Les chênes à merrain proviennent de forêts privées et publiques et plus particulièrement de la forêt domaniale

(forêt appartenant à l'Etat ; pour la plupart, venant des anciens domaines du Roi de France, Colbert avait en son temps installé les fûtaies de chênes). Tous ces massifs domaniaux sont traités en futaie ou en reconversion avancée. Le tronc de ces arbres



reste à l'abri de la lumière, ce qui favorise leur accroissement régulier, élément déterminant pour la qualité d'un chêne à merrain.

Les grands massifs français de chênes à merrains se trouvent dans le Centre, la Bourgogne, les Pays-de-la-Loire et la Normandie (Sarthe et Orne). Jupilles, Bercé, Tronçais, Saint Palais, Fontainebleau, les Bertranges et Darney comptent parmi les forêts les plus prisées.

L'ONF prévoit 400 000 ha de forêt domaniale dans un siècle pour 240 000 ha aujourd'hui. De quoi se rassurer sur la capacité de production future des tonnelleries.

Du bois de chêne au fût

Le terme élevage n'est pas innocent, tous les vins ne sont pas élevés en fût. Seules deux essences de bois possèdent les caractéristiques nécessaires à l'élevage des vins : le chêne pédonculé (qui représente 19% de la forêt française) et le chêne rouvre (14%).

Le chêne rouvre (ou sessile) a la faveur des tonneliers. Il grandit lentement et régulièrement. Le grain de son bois apporte des tannins tendres et fins au vin. De ces chênes proviennent les merrains, utilisés pour la fabrication des fûts. Un chêne à merrain de bonne qualité suppose qu'il provienne de peuplements éduqués en futaie.

Le bois doit être suffisamment perméable pour permettre le passage lent de l'oxygène, et assurer une bonne isolation thermique. Il doit également posséder les propriétés mécaniques indispensables à la résistance du tonneau.

il doit bénéficier d'une facilité de débit par fendage. Le fût de chêne, au cours de l'élevage du du vin, permet d'amplifier ses qualités organoleptiques. La barrique en bois de chêne est capable de magnifier en profondeur les qualités d'un grand vin.



Le temps est un luxe

De la naissance du chêne à la dégustation du vin élevé en fût, il peut s'écouler jusqu'à 200 ans. Les chênes abattus pour la fabrication des

merrains ont facilement 150 ans et peuvent parfois être tricentenaires. Une fois le chêne abattu et fendu, le merrain va se reposer à l'air libre pendant deux à trois ans, ce qui lui permettra de se bonifier et d'atteindre la maturité nécessaire pour être transformé en fût.

L'alchimie de la maturation

L'élevage du vin s'étend depuis la fin des fermentations jusqu'à la mise en bouteille. Sa durée oscille entre 10 et 18 mois, voire plus. L'élevage en fût de chêne augmente l'agrément organoleptique des vins de garde et bonifie la maturation, par une oxygénation lente du vin favorable à son bouquet et à sa structure en bouche.

L'apport des tanins et des "arômes" du bois est un soutien organoleptique.

La terre : mère du merrain

Chaque sol forestier est vecteur de mémoire. La terre apportera au chêne, et donc aux merrains, une constitution particulière, des arômes spécifiques. L'origine des chênes influence le grain du bois et ses senteurs. L'intensité du caractère des bois se différencie dans sa composition (tanins) et le rythme de libération de ses composés.

Les sols viticoles

Le terroir viticole idéal correspond à la meilleure adéquation entre une variété de vigne, un sol et un climat. En France, les vignes sont cultivées sous climat tempéré, car ce climat assure au végétal un bon développement.

La typicité du terroir joue un rôle primordial dans le choix du cépage cultivé.

L'eau est un élément indispensable au séchage des merrains. La réhumidification périodique de la surface du bois, par la pluie, entraînera à chaque embellie du temps, l'extraction de l'eau libre et de l'eau de constitution débarrassant ainsi le chêne de ses composants indésirables pour l'harmonie entre le bois et le vin.

Plus le bois aura été exposé aux intempéries, plus il aura travaillé et moins il travaillera lorsqu'il sera à l'état de tonneau.

Le séchage naturel à l'air libre

Lorsque l'arbre est abattu, il contient approximativement 80% d'eau. En séchant à l'air libre, durant une période qui oscille entre deux et trois ans, son taux d'humidité diminuera jusqu'à 15 à 18%.

Cette période de séchage constitue une phase importante, elle permet d'obtenir un bois solide et résistant. Le temps de séchage détermine la nature des barriques. L'air est l'élément qui parachève l'action de l'eau. L'air et l'eau sont indissociables pour obtenir un séchage de qualité.

Le tonnelier apportera un soin particulier à l'empilage en fonction de l'exposition du parc à bois.

L'air, en faisant évaporer l'humidité de surface apportée par la pluie provoquera la migration de l'eau emprisonnée dans les cellules et avec elle un cortège de différents composants non souhaitables dans le vin. Le bois doit demeurer un matériau vivant, il doit conserver sa souplesse tout en se solidifiant.

Trois facteurs interviennent dans le séchage :

- la température de l'air : le bois sèche plus vite en été.
- le taux hygrométrique de l'air : sec et chaud l'été, froid et humide en hiver.
- la circulation de l'air : elle est facilitée par la puissance du vent, l'espacement et la verticalité des piles.

La chauffe réalisée au feu de bois est une phase importante dans la fabrication d'un fût. Elle comporte deux étapes : le cintrage et la recuisson. En fonction des usages régionaux, le cintrage peut se faire au feu, à la vapeur, à l'eau bouillante.

Il s'agit de la mise en forme du tonneau (cintrage), qui n'est pas sans effet et sur l'étape suivante, la recuisson. Pour ces professionnels, c'est toujours un émerveillement. Que le tonneau passe par toutes ces étapes et au moment de la chauffe qu'il garde en lui précieusement cet arôme qui transparaîtra dans le vin alors que le tonneau lui-même n'a plus d'odeur.

Comme une empreinte unique, chaque tonneau garde son passage "au feu" dans ses pores. C'est miraculeux !

Le style du fût en sera profondément marqué. La recuisson permet de fixer définitivement la forme des douelles et de libérer les composants aromatiques du chêne par la chaleur.

Dans l'atelier de chauffe du tonnelier émanent des arômes d'épices, vanille, croissant, pain, noisettes, torréfaction . . . Une opération subtile ; il ne s'agit pas de mettre le feu à la barrique, mais plutôt de la "**cuisiner**"

La recuisson apporte aux merrains des arômes spécifiques, en fonction du type de chauffe :

- Chauffe faible : 30 minutes à 120-130 degrés. Vanillée.
- Chauffe moyenne : 35 minutes à 160-170 degrés. Légèrement vanillée, préserve les arômes variétaux
- Chauffe moyenne/forte : 40 minutes à 180-190 degrés. Notes vanillées plus intenses, noix de coco, pralin. Légèrement torréfié, convient parfaitement aux vins de garde et ceux effectuant leur fermentation alcoolique ou malolactique en barriques.
- Chauffe forte : 45 minutes à 200-210 degrés. Arômes fumés, torréfiés parfois même minéraux et convient parfaitement aux liquoreux et aux vins très concentrés.

Ces différentes chauffées permettent de disposer de fûts adaptés à toutes les particularités physicochimiques et gustatives des vins de garde.

Le saviez-vous ?

Les formes et les contenances des fûts varient selon les régions :

- ▶ région bordelaise : 225 litres et 95 cm
- ▶ région Bourgogne : 228 litres et 90 cm

De même que le type et le nombre des cercles :

6 à 10 cercles en acier ou, selon les traditions, en bois.

Le but ultime, la sensualité du vin

Le vin élevé en barrique mérite que l'on prenne le temps de l'oxygéner pour exhiler son bouquet. L'apprécier, en découvrant la robe du vin. Le humer pour définir le bouquet du vin et le goûter pour savourer l'équilibre du vin.

Lorsque l'accord des mets et des vins permet leur valorisation mutuelle, la dégustation devient alors plaisir !