

Le vin élevé en fût : un luxe de poésie et de mystère

*Peu connu du grand public bien qu'ancestral,
l'art de la tonnellerie est un monde de mystères
où le temps et l'exigence deviennent un luxe.*

Héritiers de 2000 ans de tradition, les tonneliers ont toujours pleinement participé à l'univers magique du vin, dont le développement a suivi celui des civilisations, devenant un des symboles de leur raffinement. Les Gaulois déjà maîtrisaient la fabrication des tonneaux qu'ils utilisaient pour la fameuse cervoise mais qu'ils projetaient aussi sur les armées romaines après les avoir emplies de poix. Les tonneliers de France ont formé des corporations dès le IX^{ème} siècle. En 1268, ils remettaient leurs statuts aux Hauts Jurés pour approbation, qui devaient être confirmés et complétés par Charles VII, Louis XIII et Louis XIV, ce dernier prenant en 1669 une ordonnance sur le statut des forêts, toujours en vigueur.

Si l'évolution du climat permet aujourd'hui de cultiver la vigne dans des régions de plus en plus septentrionales et que le "Nouveau Monde" a considérablement développé ses vignobles, seulement 2% de la production mondiale de vin passe par un fût, soit la part la plus noble et la plus prestigieuse.

Les tonneliers contribuent à l'élaboration des grands vins et spiritueux et travaillent pour cela en étroite collaboration avec les plus grands domaines, les meilleurs œnologues, s'adaptant à leurs exigences, par le choix des bois, par les chauffes, par tous ces secrets qui leur sont propres et font leur « style ». L'élevage du vin en fût est l'élevage noble. Le fût en bois de chêne est en effet capable de transcender, de magnifier en profondeur les qualités d'un grand vin, de révéler lentement la quintessence des arômes. Lentement, car le temps est un élément essentiel à cet univers: de la naissance du chêne au moment de la dégustation passent 200 ans, et en ce sens le temps devient un luxe.

Interview de Jean-Marcel JAEGLE, Président de la Fédération Française de la Tonnellerie



SI : Pouvez-vous nous présenter la Fédération Française de la Tonnellerie ?

J-M.J. : Comme son nom l'indique, elle fédère les trois principaux syndicats régionaux qui sont Bordeaux, Bourgogne et Charente auxquels se rattachent en plus les tonneliers isolés. Le nombre des tonnellerie adhérentes est de 46 soit une représentation de plus de 90% de la profession. Son chiffre d'affaires s'élève à 310 millions d'euros pour 550 000 fûts produits. Le savoir-faire des tonneliers français étant reconnu mondialement, l'export se situe à 80% du chiffre d'affaires.

SI : Quelle est l'actualité de la Fédération en 2008 ?

J-M.J. : Nous souhaitons parfaire notre communication et mieux faire connaître notre métier et ses avantages pour le vin. Sous la marque "Tonneliers de France" inaugurée l'année dernière, nous souhaitons faire connaître notre contribution à l'élaboration des grands vins. A titre d'exemple, nous avons participé le 2 mars dernier à une soirée lors des **Vinalies Internationales** organisées par l'Union des Œnologues de France et proposé une dégustation sur le thème du fût au parterre des œnologues internationaux présents. Nous saurons saisir les opportunités tout au long de l'année qui nous permettront d'apporter un éclairage sur notre métier. Un nouveau site internet et un film pédagogique sont également programmés.

Nous organisons également le 19 juin une sorte de mini congrès dans le prestigieux cadre de Vaux le Vicomte. A l'ordre du jour une table ronde sur la ressource du bois et l'élection d'un nouveau président et du conseil d'administration.

SI : Les Tonneliers de France ont souhaité se rapprocher de l'Union de la Sommellerie Française, quels sont les objectifs de cette démarche ?

J-M.J. : Il nous a semblé tout à fait logique et naturel de nous rapprocher d'une profession en aval de notre métier. En effet, le sommelier conseille, éduque, sert au consommateur des vins qui auront, pour certains, connu l'élevage sous bois. Les compétences du sommelier sont multiples et souvent appréciées lors de la dégustation de vins ayant une grande personnalité de par le millésime, le terroir, le cépage et l'art du vigneron, en fait toutes ces choses sur lesquelles le bon fût aura une action de révélation sans en masquer les caractères originaux. La connaissance réciproque de nos deux professions se doit donc d'être approfondie par l'apport d'un complément pédagogique, que nous pourrions dispenser dans le cadre de la formation des sommeliers et de possibles associations lors de dégustations de prestige par exemple. Les Tonneliers de France souhaitent que l'élevage sous bois, qui ne signifie pas obligatoirement boisage des vins, soit clairement explicité, et en ce sens, les sommeliers sont le meilleur vecteur vers le consommateur.

SI : La tonnellerie peut-elle jouer un rôle dans la crise viticole ?

J-M.J. : La réponse est oui, dans la mesure où celle-ci peut participer à une meilleure segmentation du marché, et donc, une lisibilité plus claire de la part des consommateurs. Les vins élevés sous bois représentent 2% à 3% des vins produits dans le monde, ce sont des vins d'exception pour lesquels toutes les attentions sont requises, dans le but de ravir le consommateur. Il ne s'agit donc pas de banaliser un goût, un style, mais bien de transcender la typicité d'un terroir, et de proposer une hiérarchie sur la base d'une élaboration affinée et d'un prix approprié valorisant pour le travail du vigneron et du vinificateur.

