

La vie des entreprises

BOURGOGNE SAONE-ET-LOIRE

Une nouvelle tonnellerie pour Seguin Moreau



Seguin Moreau a inauguré en juillet 2008 sa nouvelle tonnellerie, située à Chagny (Saône-et-Loire) en Bourgogne. Le site devrait atteindre progressivement une production annuelle de 20 000 fûts.



Seguin Moreau a inauguré en juillet 2008 sa nouvelle tonnellerie, située à Chagny (Saône-et-Loire) en Bourgogne.

Seguin Moreau a inauguré en juillet 2008 sa nouvelle tonnellerie, située à Chagny (Saône-et-Loire) en Bourgogne. 300 personnes ont visité le nouvel atelier lors d'une journée « portes ouvertes » organisée le 10 juillet dernier. L'entreprise, dont le siège social est basé à Cognac, s'est donnée comme objectif de devenir un tonnelier bourguignon incontournable. La tonnellerie a investi 2,5 millions d'euros pour la construction de ce nouveau site en Bourgogne et engagé le même montant en achats de merrains, afin d'atteindre progressivement une production annuelle de 20 000 fûts. Seguin Moreau, qui appartient au groupe Oenéo, renforce ainsi son outil de production. L'entreprise dispose déjà de deux tonnellerie situées en Charente, et d'une tonnellerie aux États-Unis, à Napa en Californie. Elle détient également deux parcs de maturation en France et aux États-Unis et une merranderie en Dordogne. Seguin Moreau est spécialisée dans la production de fûts (225 à 600 l), grands conteneurs (de 600 l à 1 200 hl) ainsi qu'en staves œnologiques. L'entreprise réalise un chiffre d'affaires de 55 millions d'euros, et

commercialise autour de 90 000 barriques par an.

Un axe stratégique recherche et développement

L'entreprise, présidée par Philippe Rapacz, consacre depuis longtemps une part importante de ses activités dans la recherche et

le développement. Les études menées portent par exemple sur l'influence du volume des fûts sur l'oxydation des vins au cours de l'élevage. Les travaux actuels concernent notamment l'optimisation de la qualité du bois de chêne, l'optimisation des procédés de tonnellerie et la recherche des associations de bois avec le

vin afin d'atteindre les objectifs œnologiques.

Seguin-Moreau a obtenu la certification « PEFC », système de certification de la gestion forestière durable en 2005. Il a également obtenu en 2007 la certification ISO 22000 qui garantit la sécurité alimentaire de ses fûts (2007). La société a par ailleurs récemment signé une convention de partenariat avec l'Institut universitaire de la vigne et du vin à Dijon dans le but de faire progresser les connaissances sur les échanges entre le vin et le bois. En explorant de nouvelles pistes d'extraction tannique, Seguin Moreau veut apporter de nouvelles solutions destinées à l'élevage des cépages aromatiques délicats, tels que le chardonnay et le pinot noir.

Tonnellerie

UN MARCHÉ EN CROISSANCE

Le marché de la tonnellerie en France représentait en 2007 un chiffre d'affaires de 333 M d'euros (en croissance de + 8 % par rapport à la précédente campagne) pour un volume de 580 000 fûts (soit + 6 %) selon les chiffres des [Tonneliers] de France. Une production exportée à plus de 80 %, principalement à destination des États-Unis, de l'Italie, de l'Espagne, de l'Australie et du Chili. Seulement 2 à 3 % des vins produits dans le monde sont élevés sous bois. La France compte environ une cinquantaine d'entreprises de tonnellerie affiliées à la fédération française de la tonnellerie (Tonneliers de France). Essentiellement situées en Charente, Bourgogne et Bordelais, elles emploient environ 1 500 salariés. À l'occasion de leur assemblée générale qui s'est tenue le 19 juin dernier, les Tonneliers de France ont élu à leur tête Michel Hovart, succédant ainsi à Jean-Marcel Jaeglé. Michel Hovart est secrétaire général du groupe Chêne et président de la Tonnellerie Garnier. Il a présidé durant six ans la commission technique créée en 2001. Celle-ci a notamment permis, en collaboration avec des laboratoires spécialisés, la réalisation du *Guide de bonnes pratiques à usage de la tonnellerie*, un outil précieux pour aider à la mise en place d'une analyse des risques et points critiques à maîtriser. Ce guide traite notamment le sujet de la migration des composés organohalogénés responsables du goût de moisi dit "goût de bouchon". À noter qu'une "commission merrain", a été créée par le nouveau conseil d'administration : elle aura à traiter les problématiques d'approvisionnement en bois.