



# Du bois et des hommes

Par Jean-Charles Chapuzet, photographies [Tonnelliers de France](#)



La tonnellerie allie la noblesse de la matière et le savoir-faire de l'homme. Depuis sa création par la civilisation gréco-romaine, sa fabrication est restée artisanale et quasi entièrement dévouée à l'univers des vins et des spiritueux. Ce corps de métier débute en amont dans les forêts de chêne merrain pour sélectionner les meilleurs bois jusqu'à la conception finale du fût pour y bonifier, élever ou vieillir le contenu. Entre-temps, des gestes immuables comme le rognage, le fonçage ou le cerclage, qui montrent l'indispensable action de l'homme. Ce cliché présente le cintrage qui se fait le plus souvent par la chaleur du feu mais qui, ici est réalisé à la vapeur (Tonnellerie Dargaud & Jaeglé)





Comme ici, à la tonnellerie Sylvain, les grumes de chênes français sont fendues pour respecter au maximum le fil du bois. Environ 5 mètres cubes de grumes à merrain serviront à faire 10 barriques





Une fois que les douelles ont été extraites des grumes, elles sont, comme à la tonnellerie Billon, triées, rangées, avant de sécher à l'air libre – avec ou sans arrosage artificiel –, le plus souvent de 24 à 36 mois





Le « bousinage » est l'opération de chauffe de l'intérieur de la barrique qui va modifier la composition physico-chimique pour délivrer des tannins et des arômes au contact du vin. Il existe plusieurs types de chauffe