



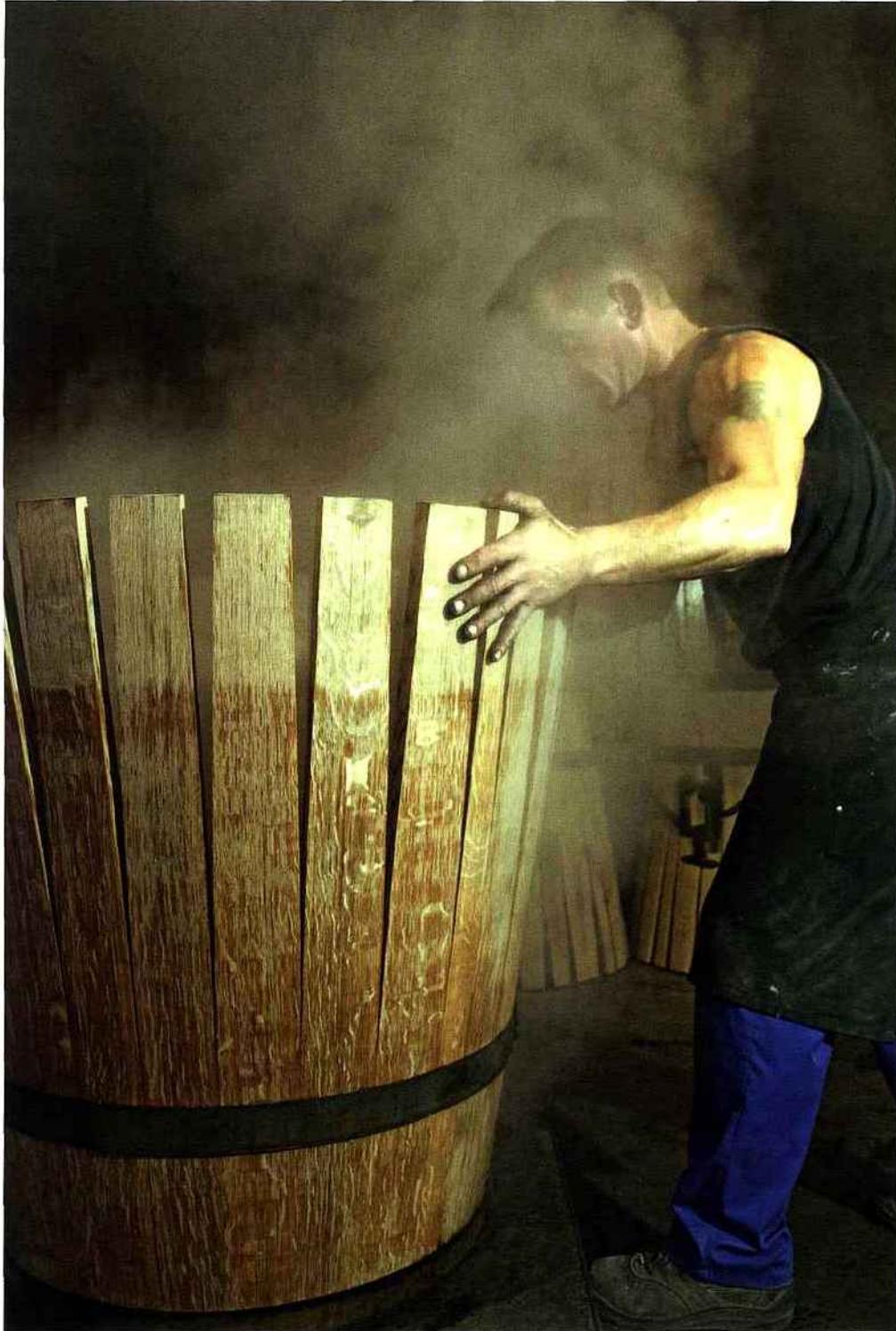
ÉLOGE DU BOIS FRANÇAIS

BIEN PLUS QU'UN
CONTENANT, LE FÛT
FRANÇAIS EST UNE
PREUVE DE QUALITÉ.
LE CHAI À BARRIQUES
RESTE EN PREMIÈRE
POSITION DES OUTILS
INDISPENSABLES
À L'ÉLABORATION
DES GRANDS VINS
À L'ÉTRANGER.
NOS TONNELIERS,
RÉACTIFS ET
COMBATTANTS, ONT
ENCORE DE BEAUX
JOURS DEVANT EUX.

PAR MATHILDE HULOT



FEDERATION DES TONNELIERS DE FRANCE - TONNELIERS ALLIÉS - BENOÎTE CHAPUIS





C'EST UN BÂTIMENT FLAMBANT NEUF, en Bulgarie ou au Chili ou ailleurs, loin de nos forêts de chênes. La visite de la cave commence. Conquet de réception, machine de tri optique dernière génération, cuves en inox rutilantes. On poursuit au chai. Deux mille fûts trônent dans l'immensité du sous-sol de béton, reposant dans un alignement parfait. Des fûts français, pour 99,99 %. De la barrique odorante, ronde, régulière, impeccable, aux signatures variées. Taransaud, François Frères, Saury, au moins six tonneliers différents ont fourni ce producteur dont l'obsession est claire : faire le meilleur vin du monde. Il y a bien quelques spécimens américains, voire d'Europe de l'Est, au fond du chai, mais c'est « *juste un essai* ». Tels des îlots répartis

Copeaux et tonneaux

• **Le coût de l'utilisation de copeaux** de chêne varie, en fonction des quantités utilisées, de 0,15 à 13,30 euros HT par hectolitre, alors que celui des douelles s'échelonne de 5,50 à 26,50 euros HT. Une barrique revient entre 83 et 127 euros HT par hectolitre

• **La Fédération des tonneliers de France** a réalisé en 2015 un chiffre d'affaires de plus de 390 millions d'euros pour 592 300 fûts commercialisés (dont 64 % à l'export, principalement vers les États-Unis, l'Espagne, l'Australie et l'Italie).



« NOUS AVONS
UNE OBLIGATION
DE TRAÇABILITÉ,
NOUS TRAVAILLONS
AVEC L'ALIMENTAIRE.
CÔTÉ HYGIÈNE,
ON NE PEUT PAS FAIRE
N'IMPORTE QUOI. »

dans le monde, ces caves revendiquent l'excellence, quels que soient le terroir, le cépage, le pays. Le fût *made in France* en est le gage de qualité, une condition sine qua non pour les ambitieux qui visent le haut du panier. La situation est loin d'être nouvelle. Mais elle perdure. Et elle est très loin de s'estomper, malgré l'avènement du bois pour l'œnologie (copeaux, staves, cubes, etc.) toujours plus performants et mille fois plus économiques, malgré le besoin criant d'être respectueux de la nature (transporter des barriques vides d'un bout à l'autre du monde n'est pas ce qu'il y a de plus *sustainable*), malgré la hausse, même artificielle, du prix du bois répercutée sur le fût. La barrique peut dépasser les mille euros, ces producteurs du monde entier avides de succès en avaleront la facture, sans même s'étouffer.

L'œnologue Stéphane Toutoundji, qui parcourt le monde pour prodiguer ses conseils, assure que « *cette folie de la barrique n'est pas prête de s'éteindre, encore moins dans les*

nouveaux pays producteurs comme la Chine. Tous pensent que le fût français amène le vin dans les sommets. » Ascenseur qualitatif. Selon Stéphane Derenoncourt, qui suit une centaine de propriétés dans dix-sept pays, le phénomène s'accélère : « *La consommation mondiale change et le vin est un produit identitaire. Les gens veulent faire un produit ambassadeur de leur culture. Ils s'adressent à nous, Français, pour la valeur, la tradition, l'image que l'on porte.* » On estime à 2 euros le litre minimum le coût d'un élevage en fût neuf (auquel il faut ajouter le coût de la main d'œuvre, de l'évaporation, l'amortissement des installations), contre 0,01 euro le litre pour des copeaux¹. « *Les Californiens n'hésitent pas* », ajoute Stéphane Toutoundji. « *Certains poussent jusqu'à trente mois de fût. Ils cherchent à se différencier par rapport aux autres. Acheter cinq cents fûts à mille euros ne leur fait pas peur, l'idée est d'être au top. Le mode de commercialisation, notamment par les clubs de consommateurs, leur permet la valorisation. Le moindre vin passé en fût est à 90 dollars et se vend sans problème.* » Depuis 2013, Forum Oenologie organise un concours de vins élevés en fûts de chêne, l'*International Wine & Barrel Competition*. Des dégustations à l'attention des amateurs sont organisées chez Legrand Filles et Fils, caviste parisien, en présence d'un tonnelier. Un angle nouveau qui en dit long sur la noblesse du métier : « *Une dégustation comparative vous révélera tous les secrets de l'influence du bois sur le vin.* »

FÉDÉRATION DES TONNELIERS DE FRANCE - TONNELLERIE DARGAUD & JAEGLE



La France, leader mondial du secteur

La tonnellerie n'a pas été épargnée par les crises. Mais, ces dernières années, elle a le vent en poupe. Il se vend toujours plus de fûts, et surtout des fûts toujours plus chers. On parlait en 2009 de 550 euros HT et on atteint aujourd'hui facilement 650 euros en moyenne. En 2009, il se vendait 550 000 fûts pour un chiffre d'affaires de 300 millions d'euros¹. En 2015, le chiffre est de 592 300 fûts. Il y a bien eu une baisse de production, entre 2013 et 2014 (524 500 exemplaires contre 532 990), mais le chiffre d'affaires, lui, n'a cessé de grimper, de 331,7 millions d'euros en 2013 à 342 millions en 2014. Ce qui montre clairement l'augmentation des prix dans un contexte où seuls 2 à 5 % des vins dans le monde sont élevés en fût. « Les prix d'achat du chêne sont notre principal enjeu », reconnaît Elise Peeters, de la tonnellerie Seguin-Moreau. « Nous subissons des hausses soutenues et récurrentes, nous d'avons pas d'autre choix que de les répercuter sur nos tarifs. » À eux tous - on en compte une soixantaine -, les tonneliers exportent près de 80 % de leur production. Et les régions viticoles sont toujours plus nombreuses à vouloir faire leurs preuves en glissant leurs vins dans des fûts français. Les États-Unis sont en tête des achats (37 %), suivis de l'Espagne, de l'Australie et de l'Italie. Les ventes de fûts dépendent inévitablement de la vente des vins et de l'état des récoltes. « Les Australiens ont du mal à vendre leur vin, ce qui se traduit par une baisse d'achat des fûts », note Jean-Luc Sylvain, président de la Fédération française des tonneliers. « Les Chiliens vendent plutôt bien leurs vins, mais suite à la dévaluation du peso, les barriques sont trop chères pour eux. » Le marché asiatique est quant à lui toujours instable. Le marché du vin chinois est détenu par Cofco (China National Cereals, Oils and Foodstuffs Corporation), le plus gros producteur de céréales au monde. Derrière les grands noms du vin se cache l'État. « Il y a peu de rationalité. Ils achètent 3 000 barriques, puis plus rien, C'est difficile à maîtriser. Par ailleurs, même s'ils passent par des intermédiaires européens, ils achètent du bois en France et tentent de nous copier... »

1. Chiffres réunis par les adhérents à la Fédération des Tonneliers de France, soit 51 entreprises sur une soixantaine de tonneliers.

Si le bois dans le vin reste inavouable, le vin dans le bois est un *must*. En témoigne cette visite de cave en Argentine. Appuyés sur les fûts français alignés dans un petit chai, les journalistes sont invités à déguster du malbec. Mais derrière ce petit chai, fermée à la visite, une cave gigantesque et fonctionnelle cache des dizaines de cuves inox pleines de douelles. Comment les tonneliers en sont arrivés là ? Quel génie les a amenés, en l'espace de trente ans, à se rendre aussi indispensables et à véhiculer dans le monde une telle image de qualité et d'esthétisme ? Le succès tient à de nombreux facteurs. Le premier a pour nom Jean-Baptiste Colbert, héritage national. Notre forêt domaniale est gérée de façon exemplaire depuis que le ministre des Finances de Louis XIV implanta au XVII^e siècle des forêts de chênes sessiles destinés au départ à la fabrication des navires. Grâce à cette homme et à son ministère, un patrimoine hors norme s'est constitué en l'espace de plusieurs siècles. Indétrônable et non reproductible. Aujourd'hui,



les tonneliers, et le monde du vin par conséquent, bénéficient de cette décision séculaire, malgré des tensions actuelles. Mais les professionnels de la barrique ont su aussi, avec une rare intelligence, se rendre indispensables.

Avant la deuxième guerre mondiale, le fût n'est qu'un contenant qui permet le transport du vin. Puis, c'est le déclin. À Sète et Béziers, il reste bien quelques tonneliers dans les années quarante, mais les années quatre-vingts ne comptent que 150 000 barriques fabriquées en France. Le fût et son image vieillotte remontant aux Gaulois se fait rafler la vedette par le ciment et l'inox. Au bord de l'hécatombe, le marché repart pourtant grâce à de jeunes œnologues et à l'effet Parker. Le boisé entre en scène. Les critiques recherchent la vanille, la douceur, la noix de coco, la sucrosité apportées par le bois. La montée en puissance des vins de Bordeaux s'appuie sur les tonneliers et vice versa. Les deux mondes ont besoin l'un de l'autre pour grandir : sans bois, pas de grand vin. Certains vont jusqu'à élever leur vin deux fois de suite en barrique neuve, du «200 % fût neuf». La fièvre du boisé gagne

le Nouveau Monde. Au Chili, en Argentine, en Afrique du Sud, des chais gigantesques et magnifiques fleurissent dans les vignobles qui veulent faire parler d'eux. Les conseillers de ces nouveaux-venus, souvent des Français, apportent dans leur besace l'excellence des fûts issus des forêts hexagonales. D'un simple contenant, la barrique se mue en carte d'identité sur le marché planétaire. *« Il ne s'agit pas seulement de la qualité du bois, mais aussi de l'histoire qu'on véhicule tous. Nous avons été les premiers à travailler sur la qualité et le rendu du fût neuf. Le séchage, la chauffe, tout cela y contribue »*, explique Eric Barthe à la Fédération des tonneliers de France.

Mais le succès pousse à l'excès. Les fûts du monde entier finissent tous par provenir de la forêt de Tronçais, dont le nom est devenu un mythe et dont la surface semble s'étendre au-delà du raisonnable. En 2007, une étude des fraudes sur l'origine des bois soulève plus de 50 % de non conformité sur les origines. Des tonneliers sont sanctionnés pour avoir déclaré des bois issus de forêts françaises alors qu'ils provenaient d'autres



Le transport, futur chantier des tonneliers ?

Au nom du luxe et de l'image, tout serait-il permis ? Près de 80 % des fûts assemblés en France sont expédiés dans le monde entier, suremballés dans du film plastique pour éviter les contaminations et les protéger des coups. Transport coûteux de ventres vides. Mais, selon les tonneliers, ce serait la même chose que de mettre en bouteille des grands vins dans le pays d'importation. « Pour des raisons de clarté et de transparence, les fûts sont montés sur le lieu d'origine des bois », explique Marc Duseaux, directeur général de Taransaud. Les bois français en France, les hongrois en Hongrie, les américains aux États-Unis, et les fûts finalisés sont ensuite expédiés entiers. « Assembler ailleurs briserait le rêve, c'est un pari dangereux. Les barriques arrivent neuves et intactes, comme si elles sortaient tout juste de l'atelier. » À l'ère de l'économie d'énergie et du respect de l'environnement, les tonneliers pourraient faire mieux. La maison Nadalié assemble bien dans le pays d'importation (Chili, Australie), avec une équipe sur place tout aussi efficace et professionnelle qu'en France. C'est donc possible.

pays d'Europe (Roumanie, Hongrie, Caucase, Russie, Lituanie, etc.). Qu'à cela ne tienne, la profession réagit. En juin 2009, la Fédération vote une Charte des massifs forestiers à l'unanimité pour clarifier les origines et délimiter les zones de provenance, les frontières des forêts variant jusqu'ici d'un tonnelier à l'autre. D'abord, la notion de "type" (type Vosges, type Allier, etc.) est abandonnée. Deuxièmement, la mention "chêne français" signifie que l'arbre a bien été abattu en France. « Tout tonnelier doit pouvoir le prouver, qu'il n'y ait aucune interprétation possible », rappelle Jean-Luc Sylvain, président de la Fédération. « La loi a été renforcée car nous avons une obligation de traçabilité : nous travaillons avec l'alimentaire. Côté hygiène, on ne peut pas faire n'importe quoi. » Quant au bois étranger, il a été tourné en un avantage. Les maisons proposent désormais avec fierté du chêne du Caucase, de Hongrie, des États-Unis. Même évolution pour les copeaux. D'un concurrent déloyal et dégradant, auparavant élaboré par les scieries, les tonneliers ont fait un produit complémentaire en se le réattribuant et en le fabriquant eux-mêmes. Les vilains copeaux se sont mués en « bois pour l'œnologie », matière presque aussi noble que les fûts.

Cette capacité à rebondir et à se renouveler, la tonnellerie ne cesse de la prouver. Jamais un contenant n'a fait autant l'objet de contrôles et de perfectionnement. Presque une obses-

MATHIEU GRAÇON



*La chauffe est une étape décisive
dans la performance d'une barrique
une fois qu'elle sera remplie.*



sion. À ce savoir-faire artisanal et hors du commun, les professionnels ont associé les compétences les plus pointues. Seguin-Moreau a lancé le procédé Icône qui analyse les composés du bois (arômes et tannins). « *Couplé à nos connaissances des interactions vin-bois, il nous a permis de bâtir une gamme de fûts dont l'empreinte boisée est précise, reproductible et toujours respectueuse du vin* », explique Elise Peeters, responsable marketing et développement produits. « *Ce procédé d'analyse a également un impact colossal dans notre stratégie de développement des produits de boisage alternatifs* ». Seguin-Moreau a aussi développé des foudres de vinification et d'élevage avec fond transparent : « *Cette innovation brevetée est l'un de nos best-sellers, car elle allie technique et esthétique, tradition et modernité* ». Même en période de crise, comme en 2009, la profession innove. Barriques carrées, fûts allégés ou adaptés aux différents cépages, fûts mixtes (corps en bois français, couvercles en bois américain) pour alléger les coûts. Les tonneliers sortent des produits toujours plus haut de gamme, dont le tri (ici, des bois) ressemble au tri des raisins grain à grain : Taransaud et sa T5 (groupe Chêne & Cie), fabriquée avec des bois de merrain qui ont vieilli cinq ans à l'air libre, contre 24 à 36 mois habituellement, Culte de Baron, Collection de Sylvain, Exclusive de Damy, une panoplie digne de grandes cuvées. La barrique Colbert de Nadalíé représente entre 15 et 20 % de la gamme du tonnelier : grains fins, séchage de plus de 36 mois, chauffe particulière, le tout adapté aux élevages longs (au-delà de seize mois). Des pièces dépassant les 1 000 euros hors taxes qui « *montrent la direction* » et tirent l'ensemble de la gamme vers le haut.

Tarausaud vient de créer Ovum, une barrique en forme d'œuf de 20 hectolitres. « *Après les cuves ovoïdes en béton, nous avons tenté l'expérience. C'est une prouesse technique, un*

En France et nulle part ailleurs ?

Et si on plantait une forêt de chênes sessiles (à grains fins) dans le Missouri, en Chine ou dans le sud de l'Espagne, et qu'on attendait deux cents ans pour les couper et en faire des merrains ? « *Peu de chance que cela donne un résultat équivalent. Le climat et le sol jouent un rôle majeur dans la croissance et la nature de l'arbre* », explique Jean-Luc Sylvain. Il existe en tout plus de quatre cents sortes de Quercus. Les chênes qui poussent en Californie, par exemple, sont des quercus alba et ceux pour les alcools, les chênes pédonculés (quercus robur) qui donnent de gros grains et sont peu aromatiques (18 % de la forêt française). C'est le chêne rouvre ou sessile (14 %) que s'arrachent les tonneliers. Mais l'arbre ne fait pas tout. « *La pluie favorise la croissance régulière des arbres et permet d'obtenir des bois de bonne qualité, avec des troncs lisses aux grains parfaits* ». Le sol dans lequel s'enfoncent les racines de l'arbre a aussi son importance, d'où la précision de l'origine. « *La Nièvre offre des sols riches et humides, le Tronçais, des sols pauvres avec une sylviculture en haute futaie qui produisent des arbres de petits diamètres* », précisent les Tonneliers de France. « *Le grain est fin avec une texture moins lâche, et donne un tannin léger, avec 6 % d'extrait sec. Quant au Limousin, il se caractérise par des sols riches, granitiques et sablonneux avec absence de chaux et de fer. La croissance est rapide* ». Une fois le chêne abattu et fendu, le merrain se repose à l'air libre pendant deux à trois ans. « *Plus le bois aura été exposé aux intempéries, plus il aura travaillé et moins il travaillera lorsqu'il sera à l'état de tonneau* ». Là aussi, le climat joue son rôle. « *C'est comme le terroir de Saint-Émilion ou de Pomerol, impossible de le transférer en Angleterre* », rappelle Stéphane Nadalíé. Encore un point où le fût et le vin s'élèvent main dans la main.

très bel objet qui apporte de la fraîcheur au vin. » Même maison, autre innovation avec Chêne Service : « *Nous avons constaté que le fût est anxigène pour le vigneron qui doit mettre son vin dedans et imaginer que tout va bien se passer* ». Un capteur vient se rajouter à la barrique et mesure l'oxygène, la résistance à l'oxydation, la capacité antioxydante, la densité, la couleur... Pour Vincent Damy, de la Tonnelerie Billon, l'essentiel est d'écouter les clients, c'est un travail main dans la main avec le tonnelier. « *Nous n'avons rien inventé ni révolutionné* »,

ajoute Jean-Luc Sylvain. « *D'ailleurs, le client ne veut surtout pas que l'on change. Il veut de la précision, pas de surprise ni d'aléas* ». Objectif : garantir un produit et être capable de le reproduire, avec le même goût. Pas si simple. C'est là que la recherche entre en jeu (mesure de tannins, de molécules, processus), n'oublions pas que deux chênes qui ont grandi à dix mètres l'un de l'autre ne donneront pas le même bois. ■

1. Dominique de Beauregard, « L'innovation en tonnelerie », *La Revue des œnologues*, juillet 2016.

