



TONNELLERIE - UN SAVOIR-FAIRE FRANÇAIS



TENDANCES | CONTENANTS

Et si on montait
le volume ?

IL Y EN A DE TOUTES LES TAILLES ET POUR TOUS LES GOÛTS, MAIS LA TENDANCE ACTUELLE SERAIT AUX GROSSES BARRIQUES QUI ENREGISTRENT UNE PROGRESSION À DEUX CHIFFRES. ESSAI D'HISTOIRE D'UN CONTENANT...

Par Jean-Charles Chapuzet, photographie ci-contre Tonnellerie Nadalié (33)

Rien à faire, même si seulement 1 à 2 % des vins dans le monde voient la barrique, l'image d'Épinal de ce lien ancestral entre le jus de raisin fermenté et le chêne est tenace. Le tonneau participe à l'imaginaire du vin comme un moyen de transport avant de devenir un objet d'élevage soigneusement rangé dans les chais. Clic-clac, Kodak !

LES PARTICULARISMES RÉGIONAUX

Au Moyen Âge, chaque village viticole comptait des tonneliers, le plus souvent également cultivateurs, plus encore vigneron. Au fil des siècles, chaque région viticole s'approprie sa barrique avec son allure propre et son volume. *Longtemps, les unités de mesure ont été régionales, comme les langues, ainsi nous allons avoir la barrique nantaise, la bordelaise, la bourguignonne, la beaujolaise, etc.*, explique Jean-Luc Sylvain, tonnelier et président de la Fédération des tonneliers de France. *À cela s'ajoutent les singularités de chaque vin, qui vont déterminer la forme de la barrique ou l'épaisseur des douelles.* » C'est comme ça que le tonneau bordelais contient 225 litres, tandis que la pièce bourguignonne fait 228 litres ou que la beaujolaise renferme 216 litres de vin. Le muid de 700 litres s'installe dans le Midi. Les tonneliers se sont aussi adaptés à la qualité des vins. À Bordeaux, l'épaisseur de la douelle fut assez fine, autour de 22 millimètres, car les cabernets et les merlots avaient besoin d'un échange avec l'air extérieur de façon à assouplir les tannins. Par expérience, le pinot noir se plaît davantage avec une douelle de 28 millimètres. Et la pièce bourguignonne est plus basse et plus trapue, car la vinification des chardonnays se faisait avec beaucoup de lie que le ventre de la barrique concentre. Dans la vallée du Rhône, les cépages oxydatifs comme le mourvèdre, la syrah ou le grenache ont dicté des fûts de 600 litres avec des douelles très épaisses pour éviter au maximum le contact avec l'oxygène. Dans le Cognçais, où

les spiritueux vieillissent plus qu'ils ne sont élevés, on privilégie un grain de bois plus gros et des volumes avoisinant les 400 litres, jusqu'à des tierçons de 585 litres...

Avec le temps, les deux grandes régions viticoles vont populariser la pièce bourguignonne de 228 litres et la bordelaise de 225 litres, contenance définitivement fixée en 1884 par la Chambre de commerce de Bordeaux. Au XXe siècle, partant de ces particularismes et de ce savoir-faire, d'importantes tonnellerie s'établissent, le plus souvent à proximité des zones de production viticole et non loin des forêts de l'Allier, de la Nièvre ou du Limousin. En Bourgogne, François Frères, Cavin, Damy, Cadus, Berthomieu, Rousseau... Dans le Cognçais, région historiquement nécessiteuse, on trouve Taransaud, Seguin Moreau, Radoux, Vicard, Allary, Baron... À Bordeaux, Sylvain, Nadalié, Demptos, Boutes, Dargaud & Jaeglé... À compter de la fin des années 1970, avec l'internationalisation du marché et le regain d'intérêt pour l'élevage des vins dans du bois, ces tonnellerie sont en mesure de faire tous les volumes. Robert Parker aime le bois ; les tonnellerie se portent bien en diffusant surtout des petits contenants que sont la bordelaise et la bourguignonne. La guerre commerciale s'opère sur le champ de l'innovation avec la sélection du bois (Ana Sélection, La Blend de Radoux...), les essences de chênes étrangers (la hongroise Kadar, l'américaine Mendocino, l'autrichienne Stockinger...), l'épaisseur ou la scarification des douelles (Vicard...) comme les modes de chauffe.

LA DÉPARKÉRISATION

Ces innovations permettent une pluralité de l'offre et répondent à une demande confirmant depuis une dizaine d'années une tendance à la déparkérisation. « *On a créé une barrique avec une chauffe céramique pour davantage respecter le fruit et la gourmandise des vins* », explique Édouard Varron,



Sartissage à la Tonnellerie Saint-Martin (47)



représentant de la tonnellerie Vinéa. Ce vent contraire du « *moins boisé* », cette tendance à la chauffe plus douce accompagne aussi la production de tonneaux de grosses contenances et de la foudrerie, avec des unités de 10, 20 ou 30 hectolitres. Très présents en Italie, en Europe de l'Est et à Bandol ou Châteauneuf-du-Pape pour la France, les gros contenants retrouvent la forme. Par voie de conséquence, les tonnelleres Sylvain, François Frères, Charlois, Seguin Moreau et consorts ont créé ou acheté des ateliers de fabrication de gros contenants. « *Au début des années 2000, nous avons lancé une production de foudres de vinification avec un travail autour de l'épaisseur et de la qualité des bois pour avoir la meilleure inertie thermique*, raconte Nicolas Vivas, directeur du centre de recherche de la tonnellerie Demptos. *Après, en ce qui concerne les barriques supérieures à 225 litres, je considère que d'un point de vue œnologique on perd en précision, mais il faut reconnaître qu'il y a une demande.* »

LE RÈGNE DE L'ARTISANAT

Les petites unités s'adaptent aussi. « *On fait principalement des pièces, mais aussi de plus en plus de 300, 350, 400, 450 et 500 litres. Il y a clairement un important développement car les vigneron, notamment étrangers, recherchent fraîcheur et tension dans les vins* », confie Rachel Chassin, de la tonnellerie bourguignonne du même nom, connue pour ses chauffes sur mesure. « *En fait, plus qu'une tendance, c'est un retour à la normale, où beaucoup de vigneron souhaitent à nouveau des gros contenants pour des questions de goûts et de coûts, le gros contenant est plus économique* », ajoute Jean-Luc Sylvain. La profession observe une progression de cette production à deux chiffres. Fi des us et coutumes ou retour à la normale, le calibrage des fûts selon les régions tend à s'effacer devant l'appréciation du vigneron voulant un tonneau en adéquation avec son vin. À Cahors, Saumur ou Béziers, à Gigondas, Fleury ou Sancerre, peu importe que le « *padre* » ait utilisé telle ou telle barrique. Toutefois, le Bordelais et la Bourgogne résistent. « *Dans ces deux grands vignobles, on peut utiliser la cuve en bois pour vinifier, mais la barrique traditionnelle demeure pour l'élevage* », souligne Jean-Luc Sylvain. Si la progression est significative, elle ne pèse en revanche qu'environ 3 % des volumes sur les 600 000 barriques produites par les tonnelleres françaises chaque année. Le reste concerne encore la 225 et la 228... On ne change pas un vin qui gagne, le temps passe, les styles restent et la tradition est toujours bien ancrée dans un secteur qui n'a jamais pu s'industrialiser ■