



Les tonnellerie de Gironde : un savoir-faire reconnu

visuel indisponible

Les tonnellerie de Gironde, comme d'autres en France, affichent une bonne santé. Certains châteaux possèdent leur propre tonnelier, d'autres commandent leurs barriques chez ces tonneliers artisanaux ou plus gros, qui, depuis dès années, montrent un savoir-faire reconnu. Tour d'horizon à Smith Haut-Lafitte, à la tonnellerie Bordelaise à Martillac et à la tonnellerie Nadalié à Ludon-Médoc.

Le temps de chauffe varie selon les voeux des châteaux © Jean-Pierre Stahl

Tonnelier, un savoir-faire vieux de plus de 2000 ans. Smith Haut-Lafitte est l'un des 3 châteaux du Bordelais avec Lafite et Margaux à avoir son propre tonnelier depuis 1995, avec Didier Fesil, comme premier tonnelier. Jean-Luc ltey a pris la suite en 2001 et fabrique **ici 550 barriques à l'année. Il choisit d'abord son chêne**, qui provient **pour environ 55 à 60% de chêne de la forêt de Tronçais** dans l'Allier, le reste provenant d'autres forêts de chêne en région parisienne ou dans le centre de la France.

« C'est la pression des cercles qui fait en partie l'étanchéité, il y a aussi le fait que le bois est fendu dans le sens du fil, et après il y a une part de gonflement par rapport au vin, qui fait que la barrique est étanche », explique Jean-Luc ltey tonnelier.

La qualité des bois et la maîtrise de la chauffe expliquent ce choix d'une tonnellerie au château, comme le précise Fabien Teitgen, directeur technique de Smith Haut-Lafitte :

Le marquage à l'ancienne, au fer rouge, avec le blason de Smith Haut Lafitte © JPS

« si on sous-chauffe la barrique, on va apporter des éléments négatifs au niveau aromatique, et si on la surchauffe on va donner des notes de fumé, de grillé, de toasté, et comme dans les graves comme à Smith Haut Lafitte, le terroir donne déjà des notes de fumé, d'âtre, de silex, on va plutôt travailler sur des chauffes très douces, très soft à l'intérieur pour donner des compléments de type caramel doux, des notes d'épices, plutôt que de renforcer le côté fumé. »

Didier Fesil, MOF en tonnellerie, et patron de la tonnellerie bordelaise © JPS

A l'heure du gravage laser sur les barriques, et de la mécanisation pour le cerclage, **la tonnellerie Bordelaise** reste malgré ces avancées, **une tonnellerie artisanale. Fondée en 2001 par Didier Fesil, meilleur ouvrier de France**, elle emploie 13 personnes dont 10 tonneliers. Avec cette passion chevillée au corps, Didier Fesil aime transmettre son savoir-faire : ainsi a-t-il permis à Anthony un jeune tonnelier d'être meilleur apprenti de France. **Une transmission qui s'opère aussi avec l'Ecole de Tonnellerie ouverte récemment à Blanquefort** : 4 tonneliers et un professeur de viticulture et d'œnologie sont à l'origine de ce projet.

A la Tonnellerie Bordelaise, une passion et un art de la tonnellerie © JPS

france3-regions.blog.francetvinfo.fr

Pays : France

Dynamisme : 0



Page 2/2

[Visualiser l'article](#)

Dans son atelier à Martillac, ce sont 5000 fûts qui sont réalisés à l'année, essentiellement des bordelaises de 225 litres mais aussi de plus en plus de barriques plus volumineuses ou encore des cuves tronconiques ou des foudres :

« On va vers des 400 et des 500 litres, pourquoi ? Parce que **le rapport bois-vin n'est pas le même dans 400 litres que dans une barrique de 225 litres,** » commente Didier Fezil. « **Et puis, il y a aussi l'aspect économique, aujourd'hui les vins passés en barriques de 400 litres, par exemple, reviennent moins chers à la bouteille que dans des barriques de 225 litres.** »

30000 barriques réalisées chaque année chez Nadalié à Ludon-Médoc © JPS

Fondée en 1902 par Auguste Nadalié, la tonnellerie Nadalié à Ludon-Médoc est aujourd'hui l'une des plus importantes de Gironde. 30000 barriques y sont réalisées à l'année, mais si l'on compte ses autres structures en Charente, Belgique, au Chili et aux USA, **ce sont 70000 barriques produites par 180 tonneliers dans le monde** (240 personnes employées au total).

Stéphane Nadalié, 5e génération de tonnelier © JPS

« **Il faut savoir qu'il y a seulement 2% des vins faits dans le monde qui sont élevés dans du bois, donc on se dit toujours, tiens, ça va être porteur parce qu'il y a de la marge.** Toutefois, on est vraiment tributaire de la récolte, si jamais la récolte est bonne en quantité et en qualité, on fera un peu plus de barriques, on a eu de belles années comme 2009, 2010 avec un superbe millésime et la tonnellerie se portait bien, » explique **Stéphane Nadalié 5e génération à la tête de l'entreprise.**

Avec Margaux et Lafite, le château Smith Haut Lafitte est l'un des rares châteaux à avoir son propre tonnelier © JPS

Après la mode des vins boisés dans les années 80-90, les châteaux aujourd'hui reviennent à une présence et une chauffe de la barrique moins marquées, comme l'explique Fabien Teitgen du château Smith Haut Lafitte:

Fabien Teitgen, directeur technique à Smith Haut Lafitte donne ses directives au tonnelier pour avoir des vins pas trop marqués par l'aspect boisé © JPS

« **C'est toute la subtile alchimie de la tonnellerie et de la barrique, c'est que la barrique doit arriver en support du vin mais ne doit pas arriver au-dessus du vin.** »

La fédération des tonneliers de France a enregistré **une augmentation en volume de +8% de l'activité en 2015**, avec une production annuelle **au total de 592000 fûts**. Preuve que les tonnelleres ont encore de beaux jours devant elles.

Le temps de chauffe varie selon les voeux des châteaux © JPS