

## ► Tonnellerie française

## Un de nos fleurons français

Les tonneliers sont des artisans créant de leurs mains des produits "haute couture" pour chaque vigneron. Aidés en cela par la nature et la forêt. Entre tradition et innovation, la tonnellerie française a su s'adapter aux exigences du marché, devenant ainsi l'un des fleurons de notre industrie. Leader mondial, la filière française pèse pour près de 390 millions d'€ de chiffres d'affaires (2015). 592.300 fûts ont été commercialisés dont 64 % à l'export, participant ainsi à positiver la balance commerciale du pays.

L'art de la tonnellerie est un monde de mystères où le temps et l'exigence deviennent un luxe. Héritiers de 2.000 ans de tradition, les tonneliers ont toujours pleinement participé à l'univers magique du vin, devenant un des symboles de leur raffinement. Les Tonneliers de France contribuent à l'élaboration des grands vins et spiritueux et travaillent pour cela en étroite collaboration avec les plus grands domaines, les meilleurs œnologues, s'adaptant à leurs exigences, par le choix des bois, par les chauffeuses, par tous ces secrets qui leur sont propres et font leur "style".

**Noble élevage des vins fins**

L'élevage du vin en fût est l'élevage noble. Le fût en bois de chêne est en effet capable de transcender, de magnifier en profondeur les qualités d'un grand vin, de révéler lentement la quintessence des arômes. Lentement, car le temps est un élément essentiel à cet univers : de la naissance du chêne au moment de la dégustation passent 200 ans, et en ce sens le temps devient un luxe.

Seulement 2 % de la production mondiale de vin passent par un fût, soit la part la plus noble et la plus prestigieuse... Les vins de Bourgogne savent parfaitement doser cette finesse, savant mélange de terroir, de cépage, de climat et des divers savoir-faire des hommes.

**Tout commence par la forêt**

Le mystère du fût prend sa source dans la nature, puisque tout commence par la forêt. Dans les massifs forestiers les plus prestigieux vivent des arbres majestueux qui donneront le bois idéal : les puissants chênes centenaires éduqués en futaie, offrent un bois aux grains parfaits qui révéleront lentement la quintessence des arômes des vins.

De ces chênes proviennent les merrains qui vont sécher à l'air libre, aussi longtemps que nécessaire, pour devenir solides et résistants tout en conservant leur souplesse, et les préparer à l'épreuve du feu.

**Tradition millénaire**

Et c'est là qu'œuvre tout le savoir-faire du tonnelier,

héritier d'une longue tradition jamais abandonnée. Il va d'abord donner aux merrains transformés en douelles la longueur choisie (écourtage). Il va ensuite donner l'arrondi extérieur qui correspond à la circonférence du fût, creuser l'intérieur de la douelle pour lui donner la forme concave voulue, puis les tailler en fuseaux pour faciliter la jointure avant de les assembler (façonnage). Les douelles seront alors mesurées et triées en fonction de leurs qualités pour définir leur place dans le fût. L'étape suivante consiste à ranger les douelles dans l'ordre de mise en place, debout à l'intérieur du cercle de montage, en alternant une douelle large avec une douelle étroite pour donner au fût un bon équilibre. La chauffe au feu de bois intervient ensuite. Phase importante et spectaculaire dans la fabrication du fût, elle comporte deux étapes : le cintrage et la recuisson. En fonction des usages régionaux, le cintrage (la mise en forme du tonneau) peut se faire au feu, à la vapeur ou à l'eau bouillante. Dargaud & Jaeglé, installé à Romanèche-Thorins, est un des derniers à cintrer ainsi ses tonneaux. La recuisson permet enfin de fixer définitivement la forme des douelles



La chauffe au feu de bois est décidée par le vigneron, avec son tonnelier.



et de libérer les composants aromatiques du chêne par la chaleur.

**Le subtil mariage du bois au vin**

Tout l'art de la tonnellerie consiste alors à donner au fût les arômes souhaités par l'œnologue et parfaitement adaptés à toutes les particularités physicochimiques et gustatives des vins de garde : épices, vanille, pain grillé, noisette... À l'issue de cette étape, le tonnelier monte et place les fonds du fût, retire les cercles de montage pour les remplacer

par les cercles définitifs en feuillard, après avoir poncé et raboté l'ensemble des parois externes. Avant la livraison, le fût est éprouvé pour s'assurer de l'étanchéité et de l'absence de défaut.

Le fût peut alors recevoir le vin, qui s'enrichira des tanins et opérera une très lente oxygénation au travers des parois.

SOURCE : TONNELIERS DE FRANCE

© Fédération des tonneliers de France



Un syndicat de mérandiers s'est créé.



La force d'un savoir-faire.



La finesse du détail aussi.



L'approvisionnement en chênes est au cœur de tout.