

Ça roule pour la barrique!



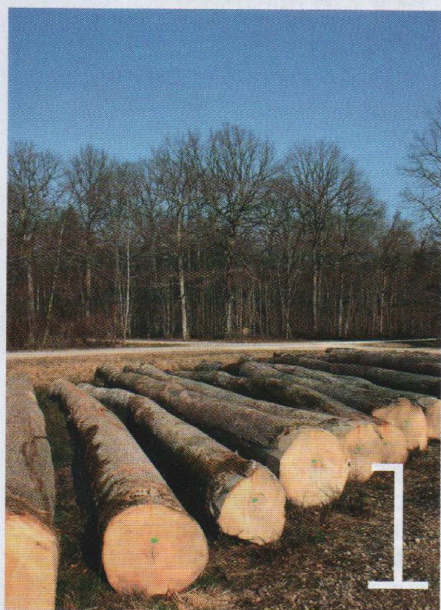
La tonnellerie française s'est taillée une place de choix sur le marché mondial. Le fruit d'un savoir-faire traditionnel et de recherches pointues sur le travail du bois et de ses essences.

Sur les hauteurs de Saint-Romain, en Bourgogne, le calme du vignoble le dispute à celui d'un immense stock de lattes de chêne empilées par longueurs, méthodiquement référencé. Entre les deux, l'atelier de la tonnellerie François Frères où elles seront assemblées pour composer une barrique. Ici, on oublie le silence: il faut frapper les anneaux métalliques qui ceinturent le tonneau d'environ 2000 coups de marteau pour aboutir sa réalisation. Il y a aussi le bruit des machines à bois qui raccourcissent les lattes ou les évident pour qu'elles deviennent « douelles ». Pas de quoi perturber le travail de la quarantaine de compagnons qui enchaînent gestes et métiers – rangement à plat du bois, assemblage, chauffage, cerclage, marquage... – pour un cycle artisanal de fabrication parfaitement établi. Jusqu'à l'habillage de carton pour protéger des chocs et de plastique pour isoler des odeurs et des risques de contaminations ultérieures en vue de leur expédition. Vendus 700 euros en moyenne, les tonneaux sont de beaux objets quasiment présentés en exposition dans les chais. Mais pas seulement.

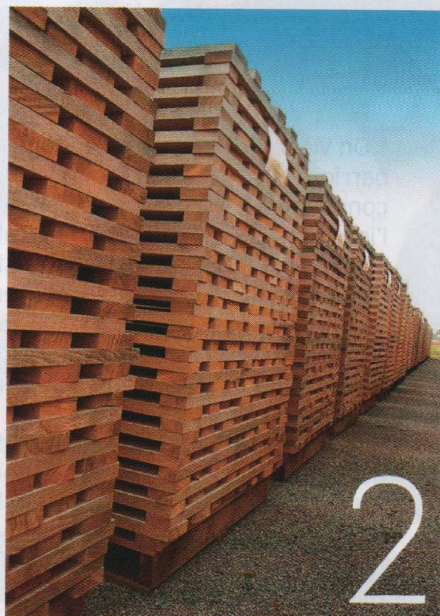
UNE NOUVELLE DYNAMIQUE

« Au fil des années 1970 et 1980, la barrique est passée du statut de contenant à celui d'outil de vinification », explique Benoît Léchenault, directeur d'Agrifrance (BNP Paribas) dans une étude sur la success-story de la tonnellerie française. Sur un marché mondial de 800 000 pièces, 600 000 sont fabriquées dans l'Hexagone, au sein d'une soixantaine d'ateliers, histori-

FABRIQUER UN TONNEAU



Le choix des troncs de chêne s'effectue directement dans les forêts.

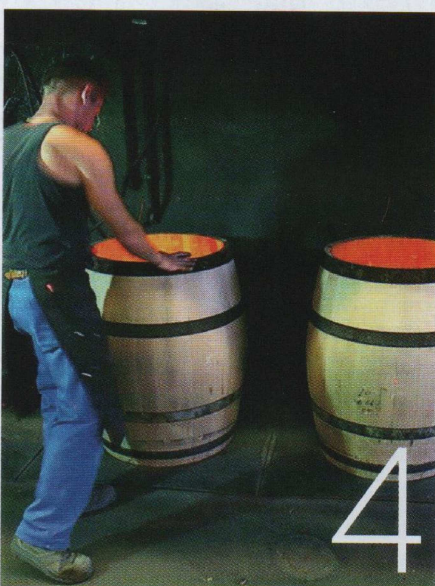


Le séchage des merrains à l'air libre pendant deux à quatre ans pour atteindre 15 % d'humidité.



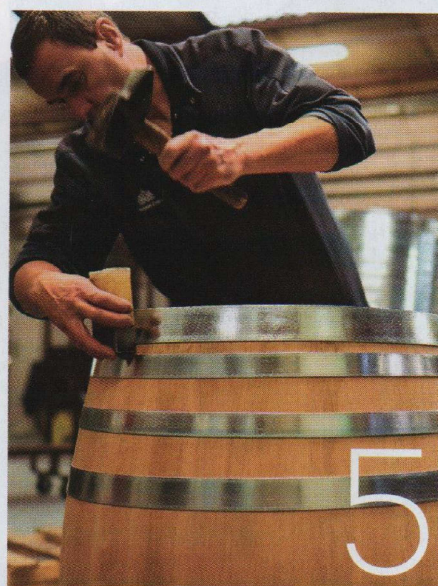
Le cintrage des douelles et la pause des cercles de fer à coups de marteau. Suivront l'écourtage et le dollage.

quement situés en Aquitaine, en Bourgogne et en Charente. Des travaux de feu l'œnologue bordelais Pascal Ribère-Gayon, il y a une cinquantaine d'années, aux hiérarchies établies par les dégustateurs américains, tel Robert Parker, depuis trente ans, une nouvelle culture du « boisé » est apparue, imposant souvent le culte du « 100 % bois neuf ». Une chance pour les tonneliers, les apports du bois dans la vinification sont désormais scientifiquement établis. « La R&D a permis à ce secteur, jugé à tort comme traditionnel, de se remettre en question par l'innovation », poursuit Benoît Léchenault. : « Nous avons publié environ 300 articles dans les revues scientifiques et édité cinq ouvrages techniques. Quatre de nos chercheurs sont détachés à plein temps auprès de l'Institut français de la vigne et du vin (IFV), à Bordeaux. » Toute la planète vins se passionne pour la façon dont les tanins du chêne viennent se combiner à ceux du raisin pour adoucir, affiner le vin. Ou pour l'étude sur les échanges gazeux à travers le bois, qui ont poussé les tonneliers à proposer des gammes de barriques issues de bois au « grain » fin ou très fin pour obtenir des interactions plus subtiles.



La chauffe du fût permet de lui donner sa forme définitive et de lui conférer des arômes particuliers.

Impressionnante, aussi, la théorisation du chauffage des barriques sur les fragrances diffusées par le bois. La « chauffe », comme on l'appelle, permet d'abord de donner sa forme définitive au fût, pour assurer son étanchéité par exemple, mais également de lui conférer des notes particulières en fonction de la température et du temps de « brûlage ». Chaque tonnellerie y



La finition. Des cercles d'acier galvanisé remplacent ceux du montage. Les fonds seront ensuite mis en place.

imprime sa signature, l'expression du savoir-faire de ses artisans qui travaillent sans thermomètre ni chronomètre. Les travaux des chercheurs ont néanmoins établi des correspondances précises entre la température de chauffe et la révélation de nouveaux arômes du chêne – à 180°, expression de vanille, d'amande et de pain grillés; à 200°, fumée, bacon,

suie; sans chauffe, fruits frais, champignons, noix de coco... Cette riche palette de profils aromatiques est fondamentale dans l'élevage du vin.

« Le travail avec le bois est très intéressant pour la vinification, mais il se révèle d'une grande complexité, d'autant plus que les tendances évoluent sans cesse, souligne l'œnologue Thomas Duclos, partenaire d'Oeno-Team. Aujourd'hui, on est plutôt dans une phase de boisé discret, qui ne laisse pas de marque sur le vin, et au retour à la matière première: le raisin, expression d'un terroir. A nous d'accompagner les exploitants dans la définition de leurs objectifs et dans la prise de décision pour y parvenir. »

UNE FORTE PROGRESSION

Manifestement, la tonnellerie française a su convaincre. Et au delà de ses frontières: ses 409 millions d'euros de chiffre d'affaires, en 2016, ont été réalisés pour les deux-tiers à l'international. « Le marché de la barrique est mature, souligne faussement modeste, Jean-Luc Sylvain, président de la Fédération des Tonnelliers de France et patron de la tonnellerie libournaise qui porte le nom de sa famille. Il progresse en volume autour de 2% l'an, mais de 4,5% en valeur. » Et de préciser que les ventes de contenants volumineux, muids ou foudres de plusieurs milliers de litres, grimpent eux de 5%. De plus, les plus grands de la profession, parfois cotés en bourse, comme TFF ou Oeno, se diversifient avec succès sur les créneaux très porteurs de la futaille pour les spiritueux – notamment les whiskies et autres bourbons –, ou les « produits œnologiques » (*lire l'encadré*).

Voilà comment, d'un métier saisonnier, parce que local et soumis aux conséquences aléas climatiques sur le volume des vendanges, les Seguin Moreau, François, Radoux, Taran-saud, Allary... ont fait une activité permanente en partant à la conquête de marchés internationaux: le calendrier des vignobles californiens, argentins, australiens ou néo-zélandais complète bien l'agenda viticole européen. « Aujourd'hui, nous fabriquons

Du chêne sur la planche

« On vient d'un monde où l'imaginaire voulait que le vin soit fait en barrique », s'amuse un professionnel. Alors que 2% seulement des vins connaîtront l'empreinte du tonneau, les autres vivront leur élevage dans l'inox, le béton ou la résine, mais afficheront pourtant des reflets boisés. Lorsque cette mode gustative s'est internationalisée, sous l'influence des dégustateurs américains devenus des prescripteurs aux notations incontournables, l'utilisation, parfois sous le manteau, de « produits alternatifs » s'est imposée à travers le monde, Nouveau et Ancien confondus. Copeaux (chips), plaquettes (staves, blocks) et bâtonnets de bois reliés entre eux (sticks), voire même poudre de tannins de chêne, ont gagné avec le temps et les recherches sur la vinification leurs lettres de noblesse, promus « produits pour l'œnologie ».

Autorisés en France dès 2006, ils figurent aux catalogues des plus grands fournisseurs, souvent tonneliers de culture comme Vivelys (groupe Oeno), Pronektar ou Stavim (groupe TFF), qui maîtrisent la matière première, le chêne. La sophistication s'est emparée du marché au point que certains évoquent « une médecine et des soins du vin », comme l'apport de structure et de rondeur au côté trop vert d'une cuvée, ou encore l'accélération de l'extraction des tannins du vin, plus rapide que lors de l'élevage en barrique. « Elever une cuvée 100% en bois neuf revient de 1 à 1,50 euro par bouteille, mais seulement à quelques dizaines de centimes avec des produits de boisage », note un commercial.



Au fil des études scientifiques et des spécialistes du marketing, la sophistication de l'offre impressionne. La firme californienne Oak Solutions Group, basée au cœur de la Napa Valley, développe ainsi la gamme de Staves Latitude, consacrées aux régions de production. Après 44° Bordeaux, 45° Rhône, 46° Bourgogne, sont lancés les Latitude 42° pour l'Espagne Rioja et 33° pour l'argentine Mendoza et leurs cépages-phares, tempranillo et malbec. Voilà ce que l'on peut appeler le micro-ciblage. **C. D.**

sur commande pratiquement d'un bout à l'autre de l'année », se réjouit Max Gigandet, directeur général de François Frères.

Avec des hommes de l'art bourguignons bien orientés sur l'élevage des pinots noirs ou des chardonnays, des Bordelais plutôt merlot, cabernets – sauvignons ou francs – et malbec, la tonnellerie française exploite bien l'universalité des grands cépages. Et, par chance, elle dispose d'une ressource « première » pérenne : sur les 250 espèces de chênes, deux conviennent idéalement en France à la fabrication des barriques – le rouvre et le pédonculé (ou sessile) –, et les ambitions

de Colbert pour la Marine de Louis XIV lui ont légué des forêts de légende comme Tronçais et Senonches. « Le cycle de production de la sylviculture des chênes est de l'ordre de 180 à 200 ans. On prend ce que l'histoire nous donne, dit joliment Claire Quinones, responsable commerciale à l'Office national des Forêts, qui assure 75% de l'approvisionnement des tonnelleres, via l'exploitation des forêts domaniales et communales, Notre gestion consiste à régulariser la fourniture de ces chênes. » Et comme ces essences représentent 10% des ventes de chênes en volume, mais 30% en valeur, l'héritage est royal... **Christian David**