

ÉPOPÉE

# Tonnellerie : 2000 ans d'histoire et de savoir-faire

Plus pratique que les amphores et les jarres à l'époque romaine, le tonneau inventé par les Gaulois a rapidement supplanté les contenants en terre cuite pour l'élevage et le transport des vins. L'histoire de la tonnellerie, vieille de deux mille ans, est peuplée de tâtonnements, d'évolutions et d'un grand savoir-faire. Par Jean-Robert Pitte

**L**e mot tonneau vient du celtique *tonn* qui désigne la peau, mais aussi un sac en cuir. Pour contenir et transporter divers liquides, en effet, on s'est longtemps servi d'outres en cuir, y compris dans le monde méditerranéen, grec et romain, où pourtant abondaient les jarres, les dolia et les amphores en terre cuite. L'évangile de Matthieu (9, 17) dit bien qu'il ne faut pas placer de vin nouveau dans de vieilles outres afin de ne pas les faire éclater. Le mot outre vient d'ailleurs lui-même du latin *uterus*, le ventre, preuve de la fréquence de l'objet dans l'Empire romain. Chez les Celtes, l'outre était à l'origine l'unique moyen de transporter les liquides : l'eau, le lait, la cervoise. Avant l'invention du tonneau, le vin grec ou romain, transporté dans des dolia ou des amphores embarquées sur les navires qui remontaient le Rhône, était transvasé dans des outres afin de traverser le rebord oriental du Massif Central et de parvenir jusqu'en Auvergne ou dans le Jura. Celles-ci étaient beaucoup moins fragiles et moins lourdes que les contenants de terre cuite et pouvaient être chargées sur les animaux de bât sans se rompre. Leur usage se maintient encore en Afrique, mais a quasiment disparu des rives méditerranéennes et du Moyen-Orient où il a longtemps survécu là où le bois était rare.

## Un contenant léger

Le tonneau est léger par rapport à son contenu : environ 200 grammes par litre de vin, ce qui est un peu plus qu'une outre mais beaucoup moins que le kilo de terre cuite ou plus d'une amphore. Il présente l'avantage d'être encore plus maniable que l'outre, surtout si celle-ci est

constituée de la peau d'un bœuf et qu'elle contient jusqu'à 500 litres de vin. Un seul homme peut le rouler, même lorsqu'il est plein, l'élever ou l'abaisser vers un navire ou un chariot grâce à un plan incliné, alors qu'une outre est une lourde masse inerte qui réclame plusieurs porteurs et risque de se percer en cas de fausse manœuvre. Les dolia, très fragiles, étaient intransportables lorsqu'elles étaient pleines et, vides, réclamaient de nombreux porteurs. Elles étaient le plus souvent posées à demeure dans les celliers ou les navires, parfois enterrées comme elles le sont encore dans le sud caucasien, en Géorgie ou en Arménie. Ajoutons que les tonneaux sont faciles à superposer sans risque de casse, à la différence des amphores.

## Juste du bois et du fer

Derrière son apparente rusticité, un fût représente un petit prodige de technique puisque, selon le savoir-faire traditionnel, n'entrent dans sa composition aucune colle ni aucun clou et que son étanchéité résulte de la seule habileté de l'artisan qui fend le bois, taille les douelles et les assemble en force, puis les cintre par le feu et les cercle de bois souple ou de métal, parfois les deux, pour les maintenir assemblées. Le liquide que l'on y place fait le reste en gonflant le bois. Il est également facile à vider sans effort grâce au trou de broquereau percé sur l'un des fonds et qui permet le soutirage par gravité. Le trou de bonde, quant à lui, percé sur le flanc bombé, permet le remplissage et l'ouillage régulier. Peu d'objets aussi improbables et complexes, dont le mode de fabrication n'a pas changé depuis deux millénaires, nous entourent aujourd'hui. Quelques infimes détails ont évolué, comme le choix du bois permettant d'obtenir la meilleure complicité avec le vin. Bien



Tonnellerie de Merurey / Michel Joy

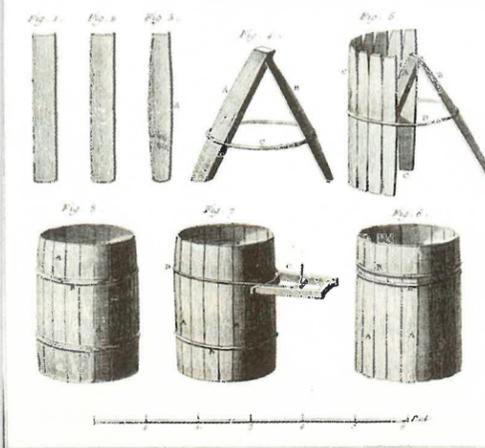
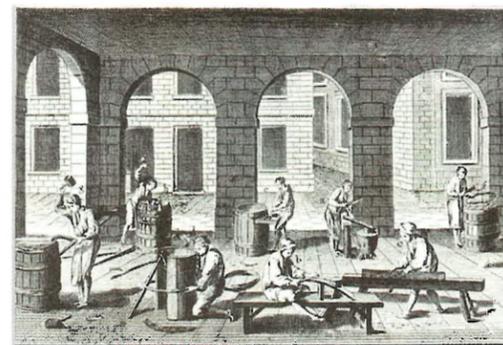
Rarement utilisé, le cintrage à la vapeur nécessite une technique irréprochable.

## Jean-Robert Pitte

est secrétaire perpétuel de l'Académie des Sciences morales et politiques, membre de l'Académie du Vin de France.



L'usage des contenants en bois dans une illustration du livre *Les Très riches heures du Duc de Berry*. Ici, pour la vendange.



Encyclopédie de Diderot et d'Alembert



Tonnellerie de Merurey / Michel Joy



Découvert en 1910, le bas-relief de Cabrières-d'Aigues (Vaucluse) est la première représentation connue de tonneaux. Il daterait du II<sup>e</sup> siècle après Jésus-Christ.

entendu, des machines ont permis d'automatiser les opérations les plus pénibles, telles que le cintrage et le serrage qui s'effectuaient auparavant avec un bâtissoir à vis et à corde et exigeaient une force herculéenne. Certains outils retrouvés dans des fouilles ou figurés sur les stèles funéraires de tonneliers, comme celle du musée d'Uzès par exemple, existent encore à l'identique aujourd'hui.

Les anciens Grecs ignoraient le tonneau. Contrairement à la légende, c'est dans une grande jarre (pithos) que le philosophe cynique Diogène de Sinope avait choisi de dormir et de narguer ses contemporains. La technique de la boissellerie (l'art de fabriquer des boisseaux, récipients cylindriques en morceaux de bois assemblés, des cuves de foulage du raisin, par exemple) est cependant attestée chez les Étrusques dès le VI<sup>e</sup> siècle avant Jésus-Christ (tombe du jongleur de Tarquinia), mais elle se limite à fabriquer des récipients ouverts. Elle s'est surtout développée plus tard dans les Alpes où le bois est abondant. Les montagnards, à la fois agriculteurs et éleveurs, ont besoin de récipients nombreux destinés à la traite du lait, à sa fermentation, à son formage dans des moules (*forma* en latin) et à son égouttage avant l'affinage permettant la longue conservation, le transport et la commercialisation du produit estival de leurs troupeaux.

### Un savoir-faire gaulois

La boissellerie est une technique fort ancienne et très répandue dans les pays forestiers permettant de confectionner des cuveaux de formats divers, en douelles cerclées de bois souple, plus tard de métal, et destinés à contenir des grains, de l'eau, du lait, des liquides variés, etc. Il en existe bien des formes ailleurs dans le monde et dans tous les types de bois, le Japon, par exemple, ayant poussé fort



Les anciens Grecs ignoraient le tonneau. Contrairement à la légende, c'est dans une grande jarre que le philosophe Diogène avait choisi de dormir.

loin le perfectionnement de cette technique en lien avec le thermalisme (baquets disponibles dans les *onsen*, ces merveilleux bains chauds collectifs) ou la fabrication du saké.

À l'époque de la conquête de la Gaule par César, les Romains n'utilisent pas encore de tonneaux pour transporter le vin, mais uniquement des amphores. En revanche, les Gaulois savent les fabriquer et s'en servent pour la cervoise, alors qu'ils achètent le vin dont ils raffolent en amphores. César raconte dans *La Guerre des Gaules* (VIII, 42) que les habitants d'Uxellodunum, dans le Quercy, envoient rouler sur les assaillants romains des tonneaux (*cupa*) enflammés remplis de graisse, de poix (mélange mou et collant, à base de résines et de goudrons végétaux, obtenu par distillation) et de copeaux. Habile, mais insuffisant pour résister au talent militaire de Jules César ! Après sa victoire, Rome adopte peu à peu le nouveau récipient du peuple conquis au détriment des amphores.

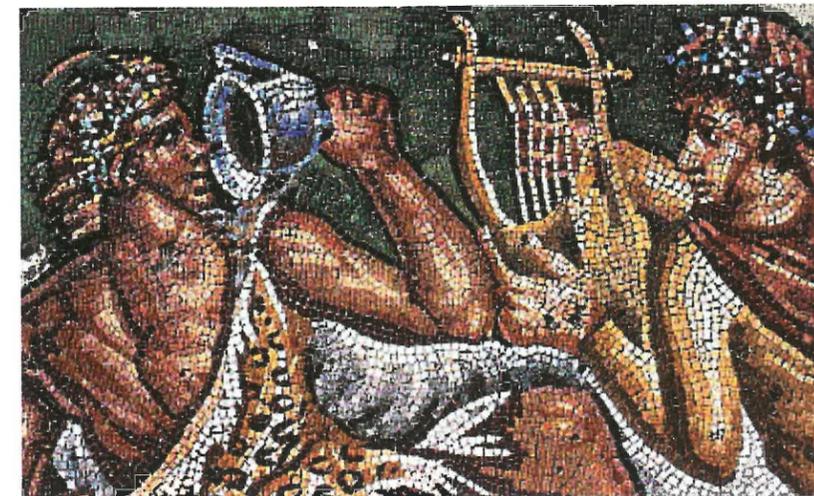
De nombreux tonneaux antiques ont été retrouvés par les archéologues car ils étaient réutilisés après usage comme cuvelages de puits et l'humidité a conservé le bois. Beaucoup proviennent des axes fluviaux le long desquels circulait le vin, en particulier les vallées du Rhône et de ses affluents (voir ci-dessus la stèle de Cabrières-d'Aigues représentant le halage d'un bateau chargé de tonneaux le long de la Durance, conservée au musée Calvet d'Avignon), du Rhin et du Danube abondamment approvisionnées en vin. Les plus anciens vestiges datent du I<sup>er</sup> siècle avant J.-C. et ils sont de plus en plus nombreux à mesure que l'on s'avance vers le Bas-Empire et que la viticulture s'étend, tant le vin est populaire. On en fabrique de toutes tailles, du tonnelet de 24 cm (un exemplaire retrouvé à Grenoble) à des foudres de plus de 2 mètres

de hauteur, comme celui de Saalburg, dans le Taunus allemand, pouvant contenir environ 1 500 litres ou ceux qui sont figurés sur le navire sculpté du musée de Trèves. Dans sa *Géographie* (V, 12), Strabon s'étonne des foudres qu'il découvre en Gaule cisalpine au début de notre ère et qui sont « plus grands que des maisons ». Il ajoute que « la facilité qu'on a de les enduire d'une couche épaisse de poix contribue à bonifier et à conserver le vin ». Vous avez bien lu : bonifier ! Autres temps, autres dilections... C'est une pratique qui se maintient encore en Grèce, même si elle est en déclin, tant la saveur de la résine présente dans le retsina à l'ancienne est difficile à accepter par les papilles de nos contemporains.

### L'essor du tonneau au Moyen Âge

La région lyonnaise est l'un des principaux foyers de la tonnellerie de l'Empire romain, comme le démontre l'abondance des outils retrouvés dans les fouilles archéologiques, en particulier des herminettes ou des fers destinés à frapper à chaud la marque du tonnelier sur le fond des barriques. Il est probable aussi que Lyon a été un port de commerce du vin arrivant du Midi en dolia par bateau sur le Rhône, celui-ci étant transvasé dans des tonneaux avant d'être acheminé dans le reste des Gaules jusqu'aux confins de l'Empire. Les essences utilisées sont des plus diverses, mais, à l'époque, on n'hésite pas à se servir de bois de résineux (mélèze, épicéa, sapin) qui sont légers, faciles à fendre et à façonner. La saveur qu'ils pouvaient conférer au vin n'entraînait aucune gêne, puisque l'intérieur des barriques était enduit de poix et le vin additionné de plâtre, de miel, d'eau de mer, d'herbes diverses. Le chêne, plus robuste, s'impose au Bas-Empire ; sa domination ne cessera plus jusqu'à aujourd'hui. Les cerclages, quant à eux, sont réalisés en branches souples fendues en deux de noisetier, de saule, de peuplier, de châtaignier, ligaturés avec de l'osier. Les tonneaux sont alors si répandus et si liés au vin que leur forme est imitée pour façonner des pichets de taverne en terre cuite ou en verre, les fameux barillets frontiniens, communs dans toute la Gaule.

Plus tard, sans que l'on sache vraiment pourquoi, on cesse de réutiliser les barriques usagées comme cuvelages de puits, mais l'art de la tonnellerie ne disparaît pas avec les grandes invasions et la chute de l'Empire. Il se maintient en lien avec les îlots viticoles liés aux monastères et aux sièges épiscopaux. Il connaît un nouvel essor dans toute l'Europe à partir de l'an mil, moment où les plantations de vignes se multiplient du sud au nord, retour à la paix, tiédeur du climat et fervent christianisme aidant. Dans toutes les villes et tous les villages viticoles, les tonneliers prospèrent et constituent de puissantes corporations. Lorsque Guillaume le Conquérant part à la conquête de l'Angleterre en 1066, il embarque avec lui un foudre sur roues rempli de vin, représenté sur la tapisserie de Bayeux, comme il en existait à l'époque romaine.



Face à Vienne, sur les rives du Rhône, le musée de Saint-Romain-en-Gal abrite des mosaïques exceptionnelles. À l'époque romaine, ce port fluvial voyait débarquer des amphores plutôt que des barriques.

En Occident, les dolia et les amphores, devenues rares, disparaissent définitivement à la chute de l'Empire et le tonneau devient le contenant exclusif du vin depuis sa fermentation jusqu'à son transport, y compris sur mer. D'innombrables barriques sont chargées chaque automne sur des navires dans tous les ports de l'Atlantique à destination de l'Europe du nord. Le vin de Bordeaux étanchera la soif des Anglais depuis le Moyen Âge jusqu'à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Ce sont, par exemple, 100 000 barriques qui quittent le port de la Lune à l'automne 1308.

### De Bordeaux à Londres

La découverte de la protection du vin par la combustion de soufre dans les tonneaux est une invention hollandaise dont on trouve mention pour la première fois à Bordeaux en 1765 (*Dutch Match*). Elle est liée au souci des négociants des Chartrons de transporter les vins au loin sans risque de fermentations secondaires et de maladies d'origine bactérienne. La technique se répand très vite dans tous les vignobles de qualité de l'Europe. Elle a pour effet de permettre une conservation plus longue des vins dans leurs contenants de bois, au-delà de la vendange suivante, ce qui ne se produisait jamais auparavant, sauf exception rarissime, comme en témoigne le tonneau perpétuel des Hospices de Strasbourg qui contient encore aujourd'hui du vin datant de 1472, mais qui est, bien entendu, régulièrement ouillé. De la découverte néerlandaise résulte une véritable révolution viti-vinicole.

De claires, voire blancs de raisins rouges, les vins résultant de cuvaisons plus longues deviennent donc rubis ou grenat lorsqu'ils sont élaborés exclusivement avec des cépages rouges. Leurs tanins, déjà vifs au départ, sont renforcés par ceux de la barrique, puis s'assouplissent grâce à l'œuvre du temps et à la lente oxygénation que permet le bois. C'est à la même époque que les Anglais et les Flamands découvrent le procédé permettant de souffler des bouteilles en verre noir épais, ainsi que leur bouchage en liège importé d'Espagne et



Avant l'invention du tonneau, les jarres en terre étaient tapissées de poix pour les rendre étanches.



La tapisserie de Bayeux témoigne du transport de barriques de vins.

piste de danse, et du château de Ludwigsburg, datant de 1719 et contenant 543 000 litres. Pour l'Exposition universelle de 1889, Eugène Mercier commande un foudre de 160 000 litres, aujourd'hui exposé dans les caves de la maison de Champagne à Épernay. 150 chênes sont nécessaires à sa confection. Il est tiré sur un char par douze paires de bœufs blancs pendant trois semaines, ce qui assure une belle publicité à la marque. Mercier rachète des maisons qui bordent la route et les fait raser pour permettre le passage du convoi, de même que des pavillons d'octroi à l'entrée de Paris. Le foudre sculpté est, avec la Tour Eiffel, le clou de l'Exposition. Mais le record est détenu par la maison Byrrh, à Thuir, dans les Pyrénées-Orientales. La contenance de son foudre construit entre 1935 et 1950 est d'un million de litres !

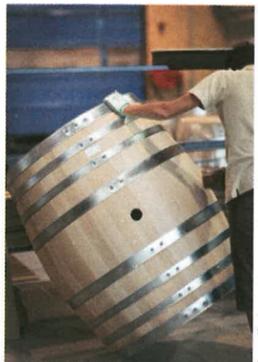
du Portugal. L'immense avantage est de pouvoir fractionner le contenu d'un tonneau mis en perce, sans qu'il soit nécessaire de le boire aussitôt. Quelque 300 bouteilles, par exemple, sont tirées d'une barrique classique bordelaise ou d'un fût bourguignon.

#### Un foudre géant d'un million de litres

La révolution de la qualité est accomplie : c'est au tournant du XVIII<sup>e</sup> et du XIX<sup>e</sup> siècle que l'on découvre les vertus du vieillissement prolongé en bouteille qui transfigure des vins austères en nectars sublimes et que se révèle bien mieux qu'auparavant la hiérarchie des terroirs. Appliqué aux vins blancs très acides que produit la Champagne au XVII<sup>e</sup> siècle, du fait des rigueurs climatiques du Petit âge glaciaire, il permettra aussi l'invention par les Anglais qui l'importent via le port de Rouen de la prise de mousse obtenue par addition de sucre de canne dans les chais du négoce londonien.

Les mesures de capacité diffèrent dans toute l'Europe, d'une région à l'autre. En France, l'unification par le système métrique n'interviendra qu'au milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, toutes les tentatives antérieures ayant échoué. C'est ce qui explique les centaines de formes (plus ou moins allongées, plus ou moins rondes) et de contenances des tonneaux portant des noms différents, un même nom recouvrant parfois des récipients de capacités différentes d'une région à l'autre : le baril, la barrique (31 variantes, dont le modèle bordelais qui contient 225 litres, soit 50 gallons impériaux anglais), le boisseau, la botte, la charge, la comporte, le demi, la feuillette (8 variantes), le foudre, le fût (228 litres en Bourgogne, mais 350 à Cognac), le muid (30 variantes allant de 137 à 685 litres), la pièce, la pipe, le poinçon, le quartaut, la queue, le setier, le tierçon, sans oublier le tonneau proprement dit qui est de très grande contenance (plus de 900 litres à Bordeaux et à La Rochelle, par exemple).

On construira même des tonneaux géants. Les plus célèbres sont ceux du château de Heidelberg (195 000 litres), inauguré en 1664 et surmonté d'une



Après le cintrage, pour maintenir les douelles assemblées, on les cercle de bois souple ou de métal, parfois les deux.

#### L'art de la patience

Notons au passage l'impressionnant savoir-faire des tonneliers qui, sans moule, obtiennent des contenances exactes à partir des seuls gestes manuels qu'ils ont appris à maîtriser. Un certain nombre de modèles ont aujourd'hui disparu, mais les tonneliers répondent à la demande des vignerons et exécutent des commandes ne correspondant à aucune tradition de contenance. Les exigences des bons vinificateurs dans les crus réputés vont croissant. Certains vont jusqu'à choisir eux-mêmes des chênes d'un ou deux siècles dans les forêts les plus prestigieuses (Tronçais en Bourbonnais, Bertranges dans la Nièvre, Darney dans les Vosges, Bercé dans le Maine, Limousin, etc.) qu'ils paient aux merrandiers entre 400 et 800 euros par mètre cube, jusqu'à 1 000 euros pour une provenance de Tronçais, favorite du domaine de la Romanée-Conti, par exemple. Près de deux ans de séchage s'imposent ensuite.

Chez les orfèvres de la tonnellerie (Taransaud à Cognac et à Beaune, membre du groupe Chêne & Cie d'Henri de Pracomtal, Seguin-Moreau, né à Cognac et désormais implanté à Bordeaux, en Bourgogne et aux États-Unis, François Frères, dont le siège est à Saint-Romain en Bourgogne, devenu numéro un mondial, avec un millier d'employés, etc.), les plus beaux tonneaux bordelais ou bourguignons atteignent aisément 1 000 à 1 500 euros, ce qui représente de 5 à 7 euros par litre de vin. Bien entendu, si le vigneron n'utilise qu'une moitié ou un tiers de bois neuf dans son chai, cela diminue d'autant l'investissement. Il est vrai que lorsque certains vins atteignent eux aussi, en primeur, le millier d'euros la bouteille de 75 cl, l'incidence est presque négligeable...

Un très bon tonneau confère aux grands vins que l'on y élève un supplément d'âme, mais seuls le discernement et l'expérience du vigneron permettent de souligner et exhausser les qualités du cru sans les brouiller, voire les masquer.

À côté de ces Rolls, il est aussi possible de se procurer des fûts moins onéreux, fabriqués en chêne américain, par exemple. Pour peu qu'ils aient été généreusement

# LA FOIRE AUX VINS

— AVEC —  
LA REVUE DU  
**vin**  
DE FRANCE

Cette année encore, la Foire aux Vins Carrefour vous propose un large choix de valeurs sûres. Pour vous aider à bien choisir, découvrez la sélection de la Revue du Vin de France.



2017  
**5€95**  
LA BOUTEILLE  
CÔTES-DU-RHÔNE  
VILLAGES SAINTE-CÉCILE  
DOMAINE MAS  
DU SAVOURET



2016  
**8€95**  
LA BOUTEILLE  
TERRASSES DU LARZAC  
CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE  
« CUVÉE LES OLIVIERS »



2017  
**14€95**  
LA BOUTEILLE  
SAINT-VÉРАН  
« TERRES DE PIERRES »  
VERGET

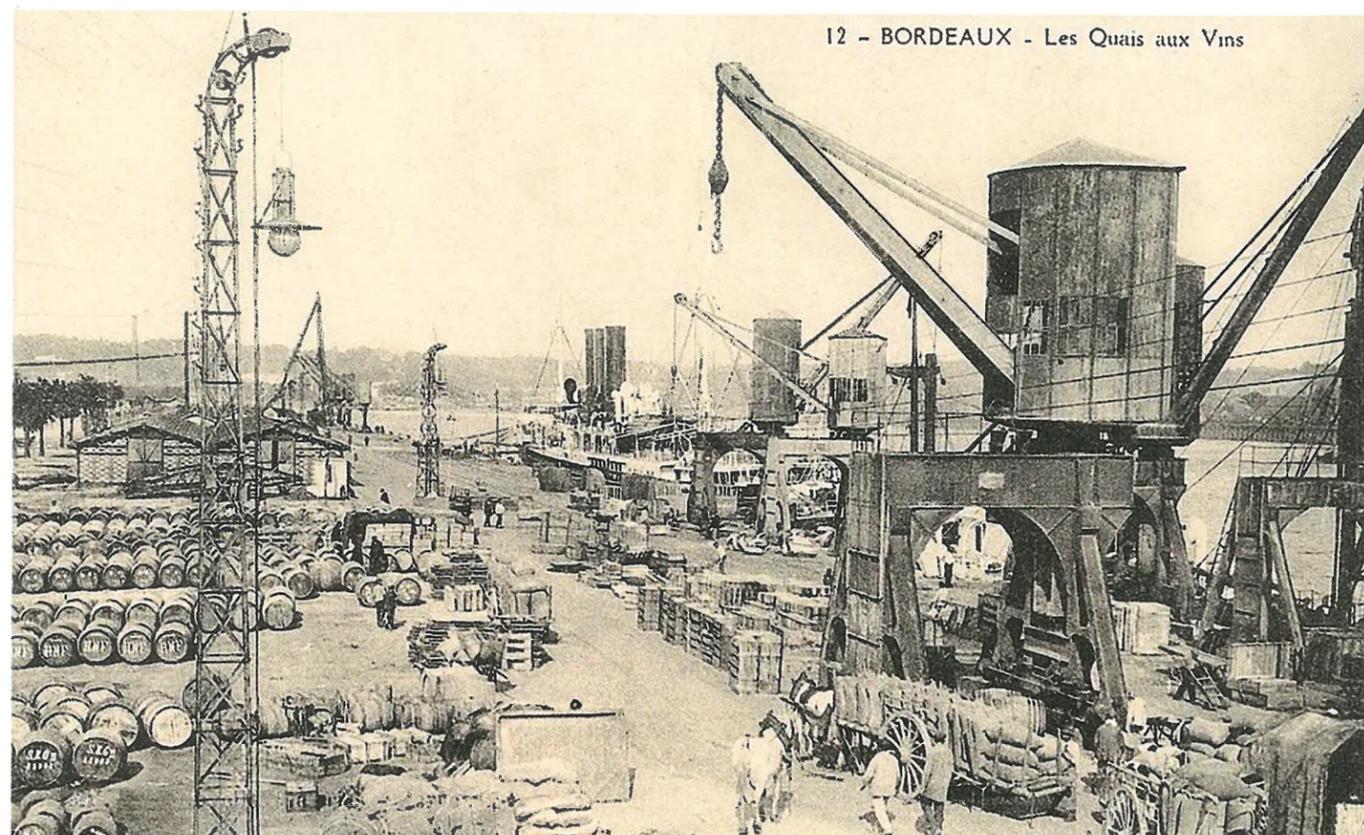


L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DU MARDI 11 AU LUNDI 24 SEPTEMBRE

CARREFOUR.FR

Carrefour



12 - BORDEAUX - Les Quais aux Vins

toastés, leur influence sur les parfums et les saveurs du vin est facilement reconnaissable : vanille, pain grillé, amandes et noisettes torréfiées, tabac, épices, voire cacao, caramel et même café. Cela plaît aux consommateurs débutants et dissimule certains défauts du vin, en premier lieu le manque de finesse. Certains négociants ou vigneronniers ajoutent même des copeaux ou de la fine sciure de chêne aux médiocres vins qu'ils mettent en marché. Les Américains ont longtemps été friands de ces jus de planche et le célèbre critique Robert Parker les a encensés une grande partie de sa carrière. Le goût des Américains pour le coca-cola, le ketchup, les viandes cuites au barbecue et les plats tex mex n'y est sans doute pas étranger. Heureusement, la mode change. Les domaines du Bordelais, du Languedoc, de Toscane (super-toscans), de la Rioja, de Catalogne, d'Afrique-du-sud, du Chili, d'Argentine, d'Australie, qui avaient été conquis par ce style, l'abandonnent.

Il est aussi des vigneronniers qui se refusent à introduire le moindre bois dans leurs chais, de manière à conserver la pureté du fruit. C'est, par exemple, la philosophie d'Henry Marionnet, en Touraine, pour toute sa gamme de vins, partagée par de nombreux producteurs de blancs : muscadet, saucerre, alsace, provence, etc. Pour finir, il est surprenant de voir aujourd'hui, un certain nombre de vigneronniers, surtout méditerranéens et quelque peu sensibles à la mode *new age*, préférer l'élevage du vin

À Bordeaux, les barriques de vins sont chargées sur les bateaux.

en cuves ovoïdes de terre cuite ou de béton, voire d'acier, qui, selon eux et certains œnologues qui les conseillent, seraient plus aptes que les tonneaux à l'élaboration de vins de qualité, en raison des courants spontanés au sein du liquide mettant en mouvement les lies. Dont acte ! À quand le retour des amphores poissées ? •

## LA TONNELLERIE FRANÇAISE CHAMPIONNE DU MONDE !

L'année 2017 est encore un bon millésime pour les entreprises de tonnellerie de l'Hexagone. Tout particulièrement à l'export qui a absorbé près de 68 % des volumes produits (plus de 600 000 fûts) et plus de 70 % des 429 millions d'euros réalisés par la filière. Les États-Unis restent le premier pays destinataire pour nos fûts et barriques, devant l'Espagne et l'Australie. La tonnellerie témoigne d'une longue tradition en France : la trace des premières corporations de maîtres tonneliers et Compagnons du devoir se retrouve dès le IX<sup>e</sup> siècle. À l'aube des années 1970, l'engouement pour le vieillissement des vins en fûts neufs marque un tournant pour la profession. Depuis quelques années, un autre mouvement prend de l'ampleur : l'attrait pour les grands contenants qui séduisent aussi bien les vigneronniers et producteurs de vin français qu'internationaux.

# COMMANDEZ TOUTE VOTRE FOIRE AUX VINS

sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr)

1. Retrouvez 1000 vins et 1000 bonnes affaires sur [carrefour.fr](https://www.carrefour.fr)

2. Passez votre commande

3. Récupérez vos bouteilles où vous voulez :

en magasin



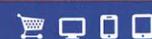
drive



livré chez vous



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



DU MARDI 11 AU LUNDI 24 SEPTEMBRE

CARREFOUR.FR

Carrefour