

DOSSIER

LA TONNELLERIE

Un savoir-faire qui s'exporte

Les fûts français sont prisés dans le monde entier. C'est la reconnaissance d'une expertise et d'une matière première inestimables.

C'est un savoir-faire national. Les exportations de tonneliers français ne cessent de progresser. En 2014, 64 % des fûts fabriqués en France étaient exportés. Cette proportion est passée à 66 % en 2016 pour atteindre 70 % l'année dernière. En 2017, les tonneliers français ont fabriqué plus de 615 000 fûts, une quantité qui fait d'eux les leaders mondiaux de la discipline. Et le chiffre d'affaires de la filière s'est élevé à 429 millions d'euros, en hausse de 4,6 %. Cette explosion des ventes à l'export résulte surtout du développement des vins du Nouveau Monde. « Tous ces pays ont copié les méthodes de vinifications européennes, et donc l'élevage en barriques », explique Jean-Luc Sylvain, président des Tonneliers de France.

Chez Seguin-Moreau, dans le Cognacais, on exporte 80 % de la production. « La viticulture du Nouveau Monde évolue vers le haut de gamme, ce qui entraîne le marché de la barrique vers le haut », note Élise Peeters, responsable du développement des produits pour la tonnellerie.

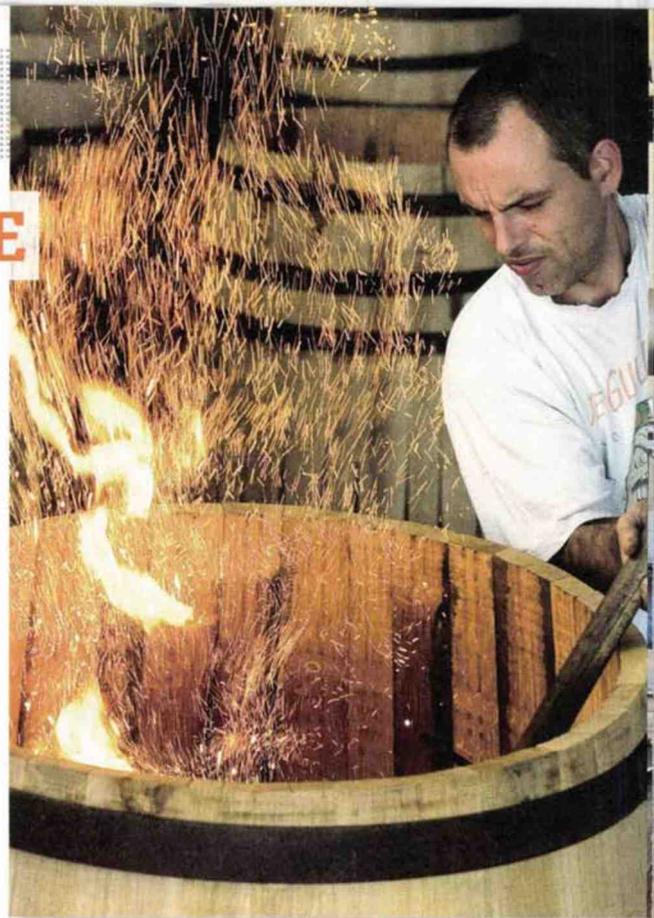
68%
 des fûts produits en France sont exportés.

SOURCE : LES TONNELIERS DE FRANCE

Ce succès de nos tonneliers s'appuie sur une matière première inestimable : les chênes plus que centenaires issus des forêts domaniales françaises, comme celle de Tronçais ou d'Amboise. Ces forêts, dont la gestion a été confiée à l'Office national des Forêts depuis Colbert, abritent deux espèces, les chênes sessile et pédonculé.

« Ces essences sont très différentes du chêne blanc d'Amérique, également utilisé en tonnellerie, mais dont le profil très aromatique et peu tannique, n'est pas toujours adapté », explique Élise Peeters. Un avis que partage Frédéric Rousseau, à la tête de la tonnellerie familiale Rousseau, à Couchey, au sud de Dijon. « Les bois français confèrent au vin de l'élégance et une finesse portées par des arômes boisés discrets. Au contraire, les chênes américains, plus riches et plus exubérants, insufflent au vin des arômes de coco et de noisette. Tandis que les bois d'Europe de l'Est apportent des notes épicées et poivrées au vin. »

Ces bois doivent également leurs qualités à la nature des sols où ils poussent et à la sylviculture en futaie pratiquée par l'ONF. Cette technique consiste à conduire des forêts avec des arbres de même âge en pratiquant régulièrement des éclaircies pour conserver les plus beaux sujets. En pratiquant ainsi, les forestiers obtiennent des troncs bien droits et maîtrisent la pousse des arbres, et donc la taille de leur grain. Plus celui-ci est fin, plus le bois est aromatique et moins il apportera de notes tanniques au vin lors de l'élevage.



Comme un vinificateur agit sur le vin, un tonnelier façonne ses merrains. Ainsi, chaque tonnellerie a développé ses procédures de maturation et de séchage, puis de cintrage et de chauffe des douelles.

À la tonnellerie Rousseau, où le savoir-faire se transmet depuis cinq générations, le séchage des merrains se veut naturel pendant au moins 36 mois. « Nous empilons les merrains dans notre parc à bois, en laissant 1 à 2 cm entre chaque douelle, de façon

à favoriser leur affinage grâce à la pluie et au vent. Certains tonneliers choisissent même de retourner régulièrement les bois », détaille Frédéric Rousseau. Le séchage des merrains s'achève en cellule où leur taux d'humidité est ramené entre 9 et 10 % pour faciliter le travail du bois. Chez François Frère, autre tonnellerie bourguignonne, le séchage est 100 % naturel, jusqu'au bout. À Saint-Romain (Cote d'or), où est située la fabrique, les merrains sont laissés à l'air libre pendant deux à quatre

L'ONF, fournisseur officiel des tonneliers

Pour s'assurer de la qualité de leurs merrains, les tonneliers français s'en remettent à l'Office national des Forêts. En 2017, cet organisme public a commercialisé 740 000 m³ de grumes de gros diamètre (supérieur à 50 cm) à destination de la tonnellerie et des scieries. L'office publie alors trois ou quatre fois par an un catalogue de parcelles qui vont être mises aux enchères. Les tonneliers n'ont plus qu'à faire leur choix en fonction de leurs besoins et de leur budget. Les prix varient selon la réputation de la parcelle, la qualité du bois mais aussi de l'offre et de la demande, mais ni l'ONF, ni les tonneliers ne souhaitent avancer de chiffre. Le marché du chêne à merrain est tendu. Sur le bassin ligérien, principal massif de production de chêne à grain fin, le volume de grumes commercialisé en 2017 avoisine les 200 000 m³. Afin d'apporter aux tonneliers et aux mérandiers de la visibilité sur leurs approvisionnements, l'ONF s'est engagé à lisser la récolte et à fournir un volume globalement stable pour les trois prochaines années.



CHAUFFE TRADITIONNELLE
 des fûts autour d'un brasero à
 la tonnellerie Sansaud, à Segonzac,
 en Charente. © J. M. NOSSANT

**LA FRANCE
 CHAMPIONNE
 DU MONDE**

Les tonneliers ont tout intérêt à exporter

En 2017, le marché des fûts destinés à la France a connu une baisse de 4,1 %. En cause, le gel qui a frappé la majorité des vignobles français au printemps. Il a valu au Bordelais une récolte historiquement faible. Cette région a donc commandé moins de fûts neufs. « *Le commerce extérieur est une chance pour les tonneliers français dont le métier, très saisonnier, dépend énormément de la qualité et du volume de la récolte des vignerons* », argumente le président des Tonneliers de France, Jean-Luc Sylvain. En se tournant vers l'hémisphère sud, les tonneliers peuvent travailler toute l'année et diluer les risques. De février à mars, ils produisent pour les domaines de l'hémisphère sud – argentins, chiliens et australiens – tandis qu'à partir du mois d'avril, ils se consacrent aux vignerons français et européens. Le marché américain, en augmentation de 5,4 % en 2017, reste le premier partenaire étranger des tonneliers français devant l'Espagne et l'Australie où un beau millésime 2017 explique la hausse de 13,5 % des exportations.

ans, sans aucune intervention extérieure. L'objectif est de lessiver les bois au maximum pour éliminer tous les composés qui pourraient apporter de l'amertume au vin.

Les techniques de chauffe relèvent aussi d'une pratique propre à la France. Alors que les fûts à whisky sont cuits en quelques minutes avec une chaleur intense, les fûts destinés aux vins subissent une chauffe lente pour leur conférer un profil aromatique précis. « *C'est lors de cette étape que le talent de chaque tonnelier prend tout son sens puisque la chauffe est à l'appréciation du maître tonnelier* », précise Frédéric Rousseau.

Aujourd'hui, les tonneliers peuvent piloter informatiquement la température et l'intensité du feu, ce qui leur permet davantage de reproductibilité entre deux fûts. Mais selon la qualité du chêne, la prise de chauffe peut être différente. Pour cette raison, l'œil et l'expérience hu-

maine restent nécessaires pour obtenir une chauffe homogène. Pour conserver leur place de leader, les tonneliers français n'hésitent pas à investir dans la Recherche et le Développement. Ils s'intéressent à l'impact de la composition du bois sur l'élevage, mais aussi aux échanges entre le vin et le bois et aux phénomènes de micro-oxygéna-

tion. Le tout dans un seul but : améliorer leurs connaissances et leur expertise de leur domaine. Depuis les années quatre-vingt, les connaissances en matière d'échanges entre le vin et le bois ne cessent de progresser. Cela contribue au recours à la barrique comme outil de vinification.

PAULINE ORBAN