

VINEXPORTATION

Les tonneaux français habillent les vins dans le monde entier

Exporté à 70 %, le tonneau français habille les vins de la vieille Europe comme du Nouveau monde. Mais la concurrence à l'achat de chênes des Asiatiques, et notamment des Chinois, fait craindre pour l'avenir de cette autre filière du luxe.

Dans les ateliers de la tonnellerie Sylvain plane une odeur de brioche. Entourant un brasero, un cercle de douelles, planches incurvées qui forment les parois du tonneau, se laisse chauffer doucement pour donner au bois de chêne un parfum correspondant aux attentes du viticulteur.



Les entreprises françaises ont vendu 615 385 tonneaux en 2017. Photo ©Piotr_roae/Stock.com

« C'est la touche du chef », explique, sourire en coin, Jean-Luc Sylvain, patron de la tonnellerie installée à Saint-Denis-de-Pile (Gironde). Selon la taille du brasero ou le temps d'exposition, ses salariés vont donner aux 30 000 barriques produites chaque année un parfum allant du pain qui sort du four au cacao torréfié, en passant par le moka.

« La tonnellerie française participe à la renommée du luxe français, au

même titre que la parfumerie ou la haute couture », clame Jean-Luc Sylvain.

Ce savoir-faire, plébiscité par les grands crus français, s'exporte tout au long de l'année : les tonneliers français font « 70 % à l'exportation », explique-t-il.

« L'Europe nous occupe de maintenant jusqu'à janvier et après, c'est l'hémisphère sud (Amérique du Sud, Afrique du Sud, Australie et Nouvelle-Zélande). Entre les deux, les États-Unis bouchent bien la fin de l'hémisphère sud, fin mars, entre avril et juin », détaille-t-il. De quoi occuper ses salariés, toute l'année, sauf aléas climatiques.

Avec 615 385 unités vendues en 2017, la tonnellerie française a dégagé un chiffre d'affaires de 429 millions d'euros, en progression de 4,6 % par rapport à l'année précédente.

La barrique de chêne français, si elle habille les vins de la vieille Europe comme du Nouveau monde, ne doit pas les travestir : « La barrique, elle supporte le vin, elle doit le mettre en valeur, elle doit l'aider à grandir, mais en aucun cas, elle ne doit le dominer. C'est de l'éducation », explique Jean-Luc Sylvain.

Pour cette raison, ses tonneaux sont majoritairement fabriqués à partir de

chênes sessiles et de chênes pédonculés : « Ils sont beaucoup plus recherchés que les chênes américains parce qu'ils donnent des vins avec beaucoup plus d'équilibre, laissent la part belle aux fruits ». « Certains cépages costauds, comme la syrah, vont accepter des bois plus puissants, avec de gros grains, une puissance tannique, alors que le pinot noir, le merlot vont avoir besoin d'un grain plus fin, avec des arômes plus complexes », explique Vincent Lefort, président du Syndicat des merrandiers (fabricants de merrains, les parois du tonneau).

Le prix de la matière première flambe

Dans le hangar de Jean-Luc Sylvain, des grumes attendent d'être débitées en tronçons qui seront fendus au millimètre près pour en faire des merrains. À l'extérieur du bâtiment, des centaines de merrains empilés, tels de petits gratte-ciel en bois, sont entreposés à la belle étoile, pour sécher pendant deux ans. En tout, ce sont 30 mois de production de barriques qui contemplent le visiteur.

Mais si la tonnellerie de Jean-Luc Sylvain est florissante, à l'image de l'ensemble du secteur dans l'Hexagone, quelques sujets



d'inquiétude sont apparus. La concurrence à l'achat de chênes des Asiatiques, et notamment des Chinois, a provoqué depuis plusieurs années une flambée des prix.

« Dans nos métiers de tonneliers, ça fait deux ans qu'on a entre 15 et 20 % de hausse par an », assure Jean-Luc Sylvain.

« On est aujourd'hui relativement inquiet, pour ne pas dire très inquiet. L'augmentation rapide et non maîtrisée du prix des matières premières va influencer l'emploi et fragiliser les petites entreprises, craint-il. Le ciel s'assombrit plus qu'il ne s'éclaircit. Pendant 30 ans, on a été gâté, aujourd'hui, il y a plus de difficultés qu'auparavant et de contraintes. » ■