



TANIN Entre artisanat et haute technologie, le bois utilisé pour l'élevage du vin subit une transformation minutieuse.

Comment le chêne tourne en barrique



Par **JACKY DURAND**
Envoyé spécial à Beaune
Photo **CLAIRE JACHYMIK**

C'est l'histoire d'une relation complexe et sensuelle : celle du vin et du tonneau. A y regarder de plus près, on pourrait même parler d'union incestueuse entre le contenu et le contenant tant l'un et l'autre plongent dans les mêmes racines, partagent les mêmes destinées. Le vin naît dans la vigne, qui est affaire de terroir et de climat, tout comme le chêne dont sont faits les tonneaux. Avant de vieillir quelques mois ensemble, ils ont besoin d'être tourmentés et de mûrir, chacun de leur côté, au vent, à la pluie et dans le huis-clos des cuveries affinant leurs arômes, libérant ces tanins qui sont dans le raisin et dans le chêne. Après, l'élevage sous bois, comme on dit joliment d'un vin en barrique, ressemble à une noce de goûts où le vigneron et le tonnelier jouent les marieurs. Mais avant d'en arriver là, il faut remonter le fil d'un temps aussi long qu'un jour sans vin. Autant dire des siècles.

SIGNATURE. Il était une fois des grandes forêts de chênes dans le Centre, en Bourgogne, en Normandie, dans l'Est et ailleurs. Elles se nomment Tronçais, Bercé, Jupilles... Dans le clair-obscur de ces futaies, les chênes pédonculés et sessiles poussent droit pour aller chercher la lumière du ciel. Chaque année, des acheteurs, mandatés par les tonneliers, scrutent comme le lait sur le feu, les grumes vieilles de 150 à parfois 300 ans, qui ont été coupées en Lune descendante et sont mises en vente par l'Office nationale des fo-

En février,
à la tonnellerie
Taransaud, à Beaune.



rêts. Il s'agit d'évaluer le grain du chêne, aussi précieux que la pureté d'un diamant, pour assurer au mieux les échanges entre le vin, le bois de la barrique et l'atmosphère de la cave où elle repose. *«On a besoin d'une micro-oxygénation douce et lente. Plus le grain est fin, plus l'échange est subtil»*, explique un maître de chai. Aux grands vins, donc, les chênes sessiles, fins, très fins, tandis que les bois à gros grains accompagneront le vieillissement des eaux-de-vie. *«Il faut que l'arbre souffre, comme la vigne souffre, pour avoir de bons résultats. Le froid des forêts de l'Est fait des grains fins, tandis que le chaud et l'humidité d'autres régions donnent des grains plus gros»*, explique Frédéric Amiot, directeur commercial à Beaune (Côte-d'Or) du site bourguignon de la tonnellerie Taransaud, dont le siège historique se situe à Merpins (Charente), près de Cognac.

C'est en Charente que sont réceptionnés les merrains, ces planches taillées dans le droit fil du chêne. Le bois doit être fendu. Scié, il n'assurerait plus l'étanchéité des barriques. Le chêne doit ensuite vieillir pour accueillir le vin. Exposé au vent et à la pluie, il va paradoxalement perdre son humidité, passant de 80% d'eau à 15% en deux à trois ans. Au contact du climat océanique des Charentes, il va s'affiner, tel un fromage, un vin, grâce au développement de micro-organismes qui vont produire des arômes tout en éliminant des saveurs désagréables. Selon l'épaisseur et le grain du merrain, il va rester de vingt-quatre à trente-six mois au grand air, avant d'être débité en douelles, ces planchettes fuselées et courbées qui sont autant d'éléments de construction

(30 à 35) d'une pièce bourguignonne (228 litres) ou d'une barrique bordelaise (225 litres), prenant forme sur le site beaunois où l'on débarque un matin pluvieux.

C'est un atelier où le laser côtoie d'antiques raclours, et qui résonne des innombrables bruits des marteaux des tonneliers. Il faudrait quelque 2000 coups de marteaux pour façonner l'un des 40 fûts fabriqués chaque jour. A voir ces ouvriers hautement qualifiés s'activer avec force et précision, on se dit que ce sont des luthiers avec la poigne d'un boxeur. A Beaune, tout commence par une jolie chorégraphie, appelée la «mise en rose» : les douelles sont réparties en un cercle aux dimensions du fond de la barrique, et maintenues ensemble par des cercles de montage que le tonnelier met en place avec une chasse, un gros coin de métal sur lequel il ne ménage pas ses coups de marteau. Puis, il procède au cintrage : le fût est placé au-dessus d'un brasero où brûlent des chutes de douelles. Sous l'action de la chaleur et de l'eau avec laquelle on l'humecte, le bois s'assouplit, et les douelles vont être courbées et jointées avec l'aide de puissantes mâchoires mécaniques.

BOUSINAGES. La barrique vient de prendre forme, elle va subir une deuxième chauffe – le bousinage – qui va cuire l'intérieur du tonneau, permettant l'expression aromatique du bois qui sera en contact avec le vin. L'étape est cruciale, elle est la signature du tonnelier, sa relation de confiance avec le vigneron qui exige des chauffes différentes pour ses barriques, selon les arômes qu'il veut conférer à ses vins. *«Quand les viticulteurs viennent ici et qu'ils sen-*



«Le bois doit participer à l'évolution, à la complexité du vin, mais les arômes du fût ne doivent jamais passer devant.»

Frédéric Weber maître de chai

tent les parfums de leurs tonneaux en cours de bousinage, ils savent ce qu'ils mettront dedans», indique Frédéric Amiot. L'atelier de chauffe ressemble à une vaste hotte de forge où les feux crépitent au centre des barriques, sous le regard concentré des tonneliers et le contrôle de thermomètres électroniques. En observant ce mélange d'expérience, d'intuition, de tour de main et de haute technologie, on comprend qu'il y a autant de sortes de bousinages que de tonnellerie. A cet instant, l'air embaume des arômes de brioche en train de cuire. «Une chauffe moyenne, précise Frédéric Amiot. Le bousinage est corrélé au vieillissement extérieur du bois. S'il a bien été mené, les tanins grossiers sont partis, donc la chauffe peut être douce. En revanche, si ces tanins subsistent, il faudra augmenter la chauffe pour les dégrader et limiter ainsi les échanges entre le bois et le vin.» De la façon dont est ainsi «cuisinée» la barrique dépendront ses arômes. Une chauffe moyenne/forte (40 minutes à 180-190 degrés) apportera des notes vanillées, de noix A Savigny-lès-Beaune, on est allé contempler les 2900 pièces alignées sur deux niveaux dans les caves de la maison Bouchard Père & Fils, le plus grand domaine de Côte-d'Or avec 130 hectares, 142 parcelles différentes et 12 grands crus. «Ici, on met en avant le terroir, explique le

maître de chai Frédéric Weber. *Le bois doit participer à l'évolution, à la complexité du vin, mais les arômes du fût ne doivent jamais passer devant.*» Bouchard travaille avec sept tonneliers qui «ont chacun leur patte, leur forêt, leur style de chauffe», précise Frédéric Weber. Une chauffe moyenne chez l'un ne ressemble pas à celle de l'autre. Cela reste très humain et aussi complexe que les terroirs». Chaque année, environ 20% des barriques sont remplacées chez Bouchard : un fût nouveau pourra apporter un arôme toasté et le côté tannique du chène neuf, mais qui disparaîtra après le premier séjour d'un vin. «On joue sur des fûts de un à trois ans pour avoir des arômes boisés plus subtils», indique le maître de chai. Ainsi, un fût neuf de l'Allier, chauffe légère et longue, soulignera la richesse florale du beaune premier cru Clos Saint-Landry Monopole (blanc) avec un «côté séveux, épine de pin», souligne Frédéric Weber. Entre les fûts neufs et ceux ayant déjà accueilli un vin de cinq tonneliers différents, le beaune premier cru Clos de la Mousse (rouge) développera, tour à tour, des arômes de fruits rouges confiturés, de chocolat noir avec une pointe d'amertume, des notes de lard fumé au nez et différentes

nuances de fraîcheur et d'acidité. «Chaque barrique va donner un caractère au vin. Toute la difficulté va être de trouver le bon moment et l'ordre de l'assemblage du vin, précise le maître de chai. Mais il faut se garder d'être catégorique sur la durée. Tous les ans, on se remet en cause. Il n'y a pas de vérité gravée pour toujours dans le fût.»

de coco et de pralin convenant aux vins de garde, précise la Fédération française de la tonnellerie, tandis qu'une chauffe forte (45 minutes à 200-210 degrés), avec ses arômes fumés et torréfiés, conviendra aux liquoreux et aux vins très concentrés.

PARCELLES. Chez Taransaud, on n'est pas fan des fragrances «toastées» ou «superboisées», et l'on préfère élaborer des barriques qui «respectent le fruit, les cépages». Après le montage des fonds étanchés avec une pâte à base de farine et d'eau, l'échaudage qui permet de contrôler l'étanchéité complète du fût, puis la finition et le marquage, les barriques (650 euros pour une 228 litres) rejoindront les chais de Bourgogne, de Bordeaux, de la vallée du Rhône, ou s'envoleront pour l'Afrique du Sud, le Chili, l'Australie. Elles pourront avoir trois vies au gré de leurs propriétaires successifs, sachant «qu'elles présentent un intérêt œnologique sur cinq ans», estime Frédéric Amiot.