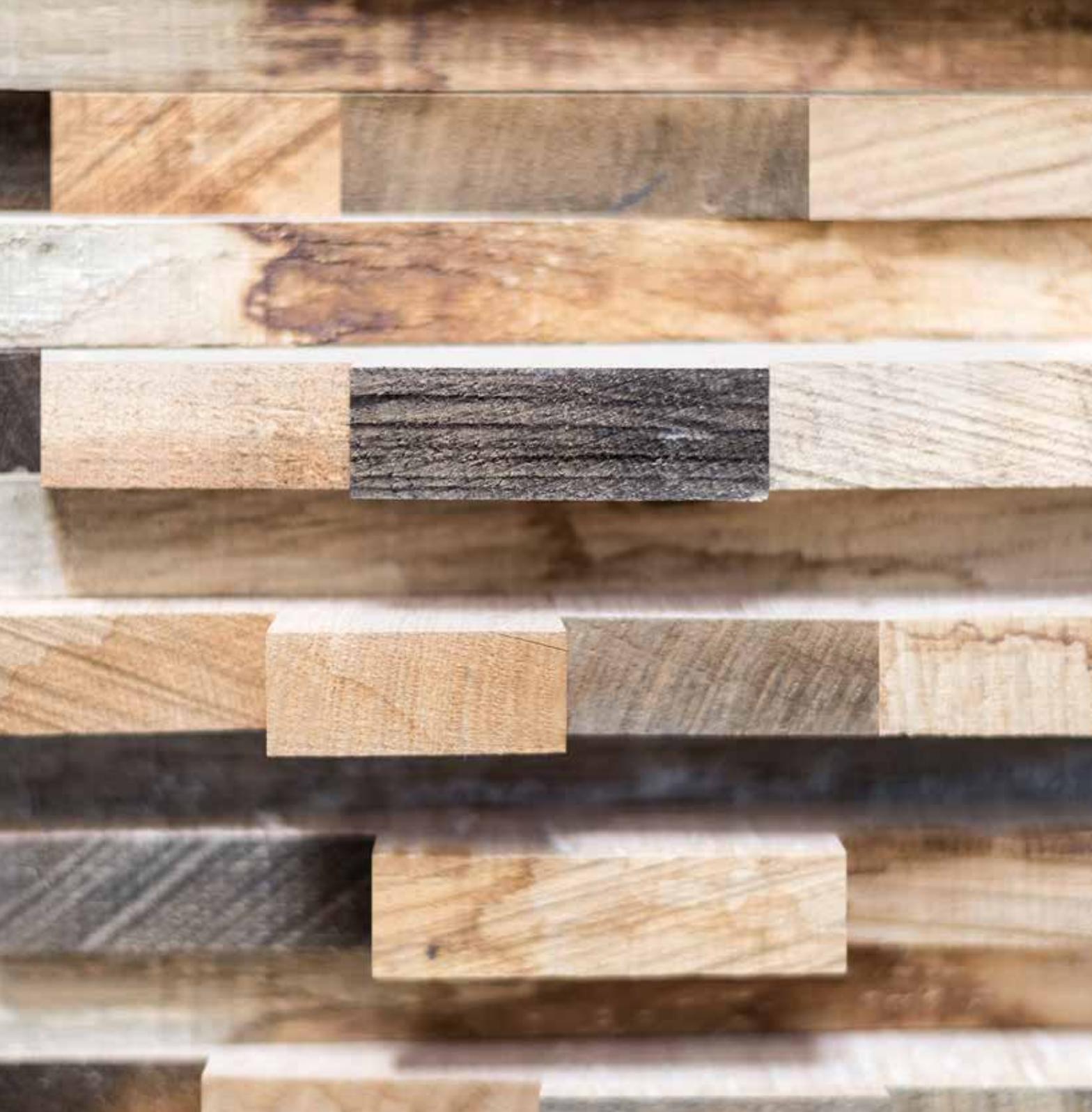




FÉDÉRATION DES  
**TONNELIERS**  
DE FRANCE







## LA FORCE D'UN **SAVOIR-FAIRE**

**La France est unanimement célébrée pour sa culture, son bon goût et son raffinement.**

En vertu de cet art de vivre qui a donné naissance à tant de crus renommés, les tonneliers français ont bâti leur savoir-faire.

Parce que de siècle en siècle ils ont su tisser avec les vignerons des liens étroits, leurs tonneaux sont à présent une référence incontestable, un gage de confiance, pour permettre aux vins d'exception à travers le monde de donner leur plus belle expression, d'atteindre l'excellence.



## UNE **ALLIANCE** IMMÉMORIALE

Conscients et fiers d'être les dépositaires de ce savoir-faire unique, les Tonneliers de France en revendiquent la force.

Ils se sont naturellement unis au fil de leur histoire. La trace des premières corporations de maîtres tonneliers et Compagnons du Devoir se retrouve d'ailleurs dès le IX<sup>e</sup> siècle.

L'émergence de l'intérêt du fût neuf pour l'élevage du vin, à l'aube des années 1970, marque un tournant pour leur profession. Sur la foi de l'expertise qui leur est reconnue, ils deviennent les fournisseurs exclusifs des terroirs les plus prestigieux, en France comme à l'étranger, un privilège qui leur impose de renforcer leurs liens. Ainsi s'ouvre une ère nouvelle pour leur Fédération nationale.

Elle compte aujourd'hui une cinquantaine d'entreprises regroupées au sein de trois syndicats régionaux actifs sur le terrain et proches de ses adhérents.

## UNE FÉDÉRATION EN **ACTION**

Organisée en commissions (réglementaire, sociale, technique et communication), la Fédération des Tonneliers de France œuvre à l'adaptation d'un métier ancien au monde dans lequel il évolue.

**Son objectif :** apporter collectivement des solutions aux besoins communs de chacun de ses membres.

**Ses travaux portent notamment sur :**

- ▶ la veille réglementaire et économique de l'activité,
- ▶ les bonnes pratiques techniques et la sécurité des produits,
- ▶ l'évolution du droit du travail,
- ▶ la mise en lumière de son métier auprès des professionnels et du grand public.



## DES HOMMES PASSIONNÉS

### Tonnelier est un métier à part.

Il exige d'être sensible à la forêt et « expert du chêne », complice de l'œnologue qui fait le choix de l'élevage le plus noble et qu'il faut accompagner avec patience et fidélité, épicurien fêru de la culture du vin, où qu'il soit produit.

Répartis pour l'essentiel sur les trois grandes régions viticoles que sont la Bourgogne, les Charentes et l'Aquitaine, les Tonneliers de France constituent un petit monde de **2 000 personnes**, animées du même amour pour leur métier.

Ils sont fiers d'appartenir à une lignée d'artisans exigeants et d'entrepreneurs éclairés, l'empreinte héréditaire étant souvent déterminante dans leur vocation.



## DES ENTREPRISES PERFORMANTES

De la TPE à la société cotée en bourse, les adhérents de la Fédération des Tonneliers de France sont majoritairement des PME, parmi lesquelles l'entreprise familiale tient une grande place.

- ▶ Un tiers des tonnellerie a environ 5 salariés,
- ▶ la moitié emploie en moyenne 25 personnes,
- ▶ on compte quelques entreprises de 150 salariés
- ▶ et une ETI de 300 personnes.

Le secteur pèse environ **400 millions d'euros de chiffres d'affaires**<sup>1</sup>, pour une production de plus de **600 000 fûts par an** dont un tiers est vendu dans l'Hexagone.

La tonnellerie française exporte en moyenne 65% de sa production. Du Chili à la Chine, de l'Afrique du Sud à la Nouvelle-Zélande, tout producteur de vin haut de gamme à travers le monde plébiscite un élevage sous barrique fabriquée en France, les principaux marchés exports restant les États-Unis, l'Italie, l'Espagne et l'Australie.

Seule activité excédentaire de la filière bois dans la balance commerciale française, elle joue un rôle de premier plan dans l'univers viti-vinicole international et se revendique comme leader mondial.

<sup>1</sup> - Pour connaître les chiffres annuels, se reporter au site [www.tonneliersdefrance.fr](http://www.tonneliersdefrance.fr)



## LES CLÉS DU SAVOIR

Situées au cœur des vignobles, au plus près des besoins des entreprises, trois écoles<sup>2</sup> assurent en France la transmission du savoir-faire des tonneliers. Elles préparent au diplôme de CAP Tonnellerie dans le cadre d'une formation en alternance.

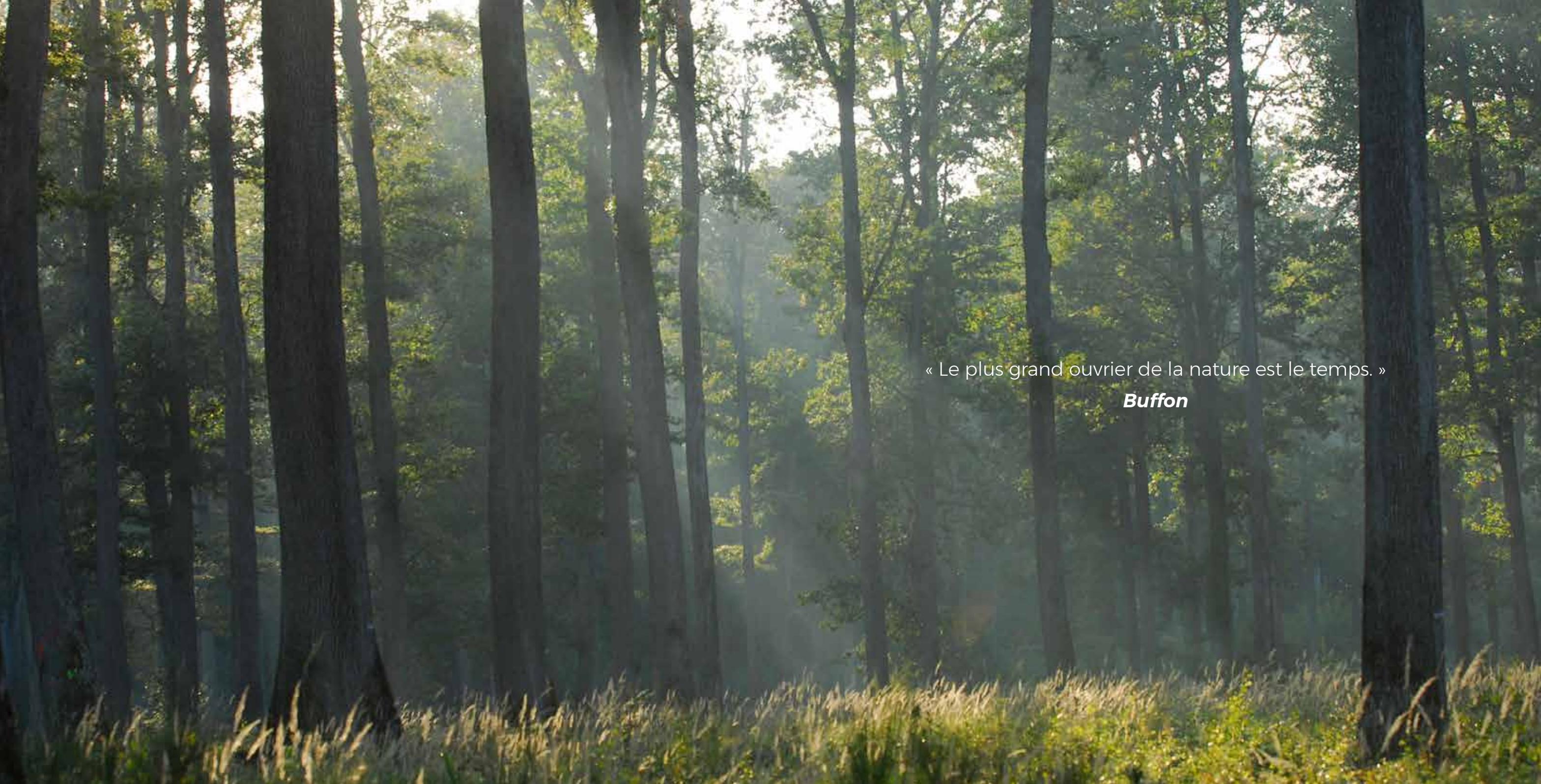
- ▶ **En Bourgogne :** les Compagnons du Devoir et du Tour de France, rattachés au Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole de Beaune ;
- ▶ **En Charentes :** le Campus des Métiers de Cognac cogéré par le CFA et la Chambre de Métiers et de l'Artisanat de la Charente (CMA 16) ;
- ▶ **En Aquitaine :** le Centre de Formation Professionnelle et de Promotion de la Gironde à Bordeaux-Blanquefort.

Au-delà de cette formation initiale, chaque entreprise transmet aussi in situ son savoir-faire, son esprit et ses valeurs. Et parce que la tonnellerie est un métier qui nécessite une perpétuelle adaptation, la Fédération soutient plusieurs modules de formation continue destinés à la mise à jour des acquis.

Professionnels accomplis, les tonneliers aiment à se distinguer dans les Concours des Meilleurs Ouvriers de France, Apprentis de France ou les Olympiades des Métiers.

2 - Pour connaître les coordonnées des centres de formation, se reporter au site [www.tonneliersdefrance.fr](http://www.tonneliersdefrance.fr)



A misty forest scene with tall, slender trees and grass in the foreground. The atmosphere is soft and ethereal, with light filtering through the trees.

« Le plus grand ouvrier de la nature est le temps. »

*Buffon*



## LA NOBLESSE DE LA MATIÈRE

Le chêne pédonculé et le chêne rouvre ou sessile sont majoritairement utilisés pour la noblesse qu'ils apportent lors de l'élevage des vins et spiritueux.

Bicentenaire, rare et recherchée, exigeante, cette matière première est extraite des plus belles forêts.

Confiée au merrandier, elle est débitée en billons puis fendue, un procédé ancestral qui assurera la solidité et l'étanchéité du fût.

Le tonnelier empile alors soigneusement ces merrains afin de les élever. Laissés au grand air, soumis aux aléas météorologiques, ils évoluent et sèchent uniformément le temps de plusieurs saisons, éliminant ainsi l'eau qu'ils renferment et leurs tanins les plus grossiers.

Le bois est une matière vivante, dont la qualité et le type de maturation impacteront le vin qu'il côtoiera.

## UNE TRADITION EN MOUVEMENT

Aujourd'hui comme hier, la fabrication d'un fût répond toujours au même process.

La précision du geste manuel reste fondamentale. Toutefois, les nouvelles technologies ont fait leur entrée dans les ateliers, la tonnellerie ne cessant de créer un dialogue patient entre tradition, modernité et innovation.

La transformation des merrains en douelles passe par l'évidage, l'écourtage, le dolage et le jointage.

Les douelles sont ensuite mises en rose dans des cercles de montage.

Suit la chauffe et ses phases cruciales : cintrage, bousinage/recuisson et édouage. Le feu et l'eau permettent d'une part de fixer la forme des douelles et d'autre part de libérer ou transformer les composants aromatiques du bois, qui participeront plus tard à la complexité du vin.

Le fût est alors presque achevé. Après le rognage et le fonçage, il lui reste à subir l'éprouvage.

Le tonnelier procède aux finitions et peut enfin apposer sa signature.

Barriques bordelaises, pièces bourguignonnes, tonneaux, cuves ou foudres, quelles que soient la forme et la contenance du fût, ces étapes traditionnelles sont toujours respectées.



## UNE DIVERSITÉ DE **SIGNATURES**

C'est d'abord grâce à leur proximité avec les vignobles et les vignerons et œnologues français les plus prestigieux que les Tonneliers de France ont développé leur savoir-faire. Ils ont eu à cœur de multiplier à leur côté les expérimentations qui hisseraient l'élevage sous bois au plus haut.

Délivrer tout le potentiel d'un cépage et d'un terroir, telle est la vocation du tonneau. Pourtant ce savoir-faire partagé par tous cache autant de signatures que de tonneliers. Si le processus de fabrication d'un fût repose sur des étapes communes, il en est quelques-unes qui procèdent de choix techniques raisonnés, propres à chaque tonnellerie, et qui font toute la différence à l'instant de la dégustation.

Le choix de la forêt dont provient le bois et le grain de celui-ci sont un premier gage de distinction d'un tonnelier à l'autre. Le mode, le temps et le lieu de maturation retenus également, car ils ont un impact sur la diminution du taux d'hygrométrie du merrain, l'élimination de ses éléments indésirables et la nécessaire bonification de ses tannins.

La chauffe du fût, en outre, joue un rôle majeur dans la complexité qu'elle apporte à celui-ci. Selon son intensité et sa durée, les composants du chêne s'en trouvent modifiés différemment.

Autant de paramètres qui agiront sur la qualité du profil aromatique et tannique du fût, et donc du vin.





## UN ÉLEVAGE **HARMONIEUX**

Sélection et maturation du bois, type de chauffe, constituent donc l’empreinte discrète que le fût se propose de laisser au vin, avec le consentement de l’œnologue ou du maître de chai.

En effet, durant l’élevage, le vin s’enrichit des tannins et autres composants que lui offre le chêne. Ses arômes évoluent, sa structure se modifie. Il gagne notamment en rondeur, en longueur et en profondeur. Au travers des parois s’opèrent des phénomènes d’oxydoréduction ménagée qui améliorent sa garde.

Au terme de ce doux échange long de plusieurs mois, l’alliance entre le bois et le vin révèle enfin une harmonie, une infinité de nuances et des équilibres subtils.

Alors peut-on parler de mariage heureux. La promesse d’un moment d’exception.

UN FLORILÈGE DE SENSATIONS ET DE PERCEPTIONS

---

FINESSE • ÉLÉGANCE • RICHE

**NOBLESSE** LONGUEUR • POLI • GÉNÉREUX  
ANANAS • DÉLICAT • OPULENT

SOYEUX • FONDU • VANILLÉ • GRILLÉ

ACCORD • SYMBIOSE • CHERRY  
AROMATIQUE • BOISÉ • CUIR **HARMONIE**

SANTAL • RONDEUR • CÈDRE • SUCROSITÉ

**COMPLEXITÉ** TOASTÉ • CAFÉ • TORRÉFIÉ  
FRAIS • RAISIN SEC • CACAO

EMPYREUMATIQUE • NOIX DE COCO • CANNELLE

FRUITS CONFITS • BEURRÉ  
BALSAMIQUE • POIVRÉ • THÉ **FRAÎCHEUR**

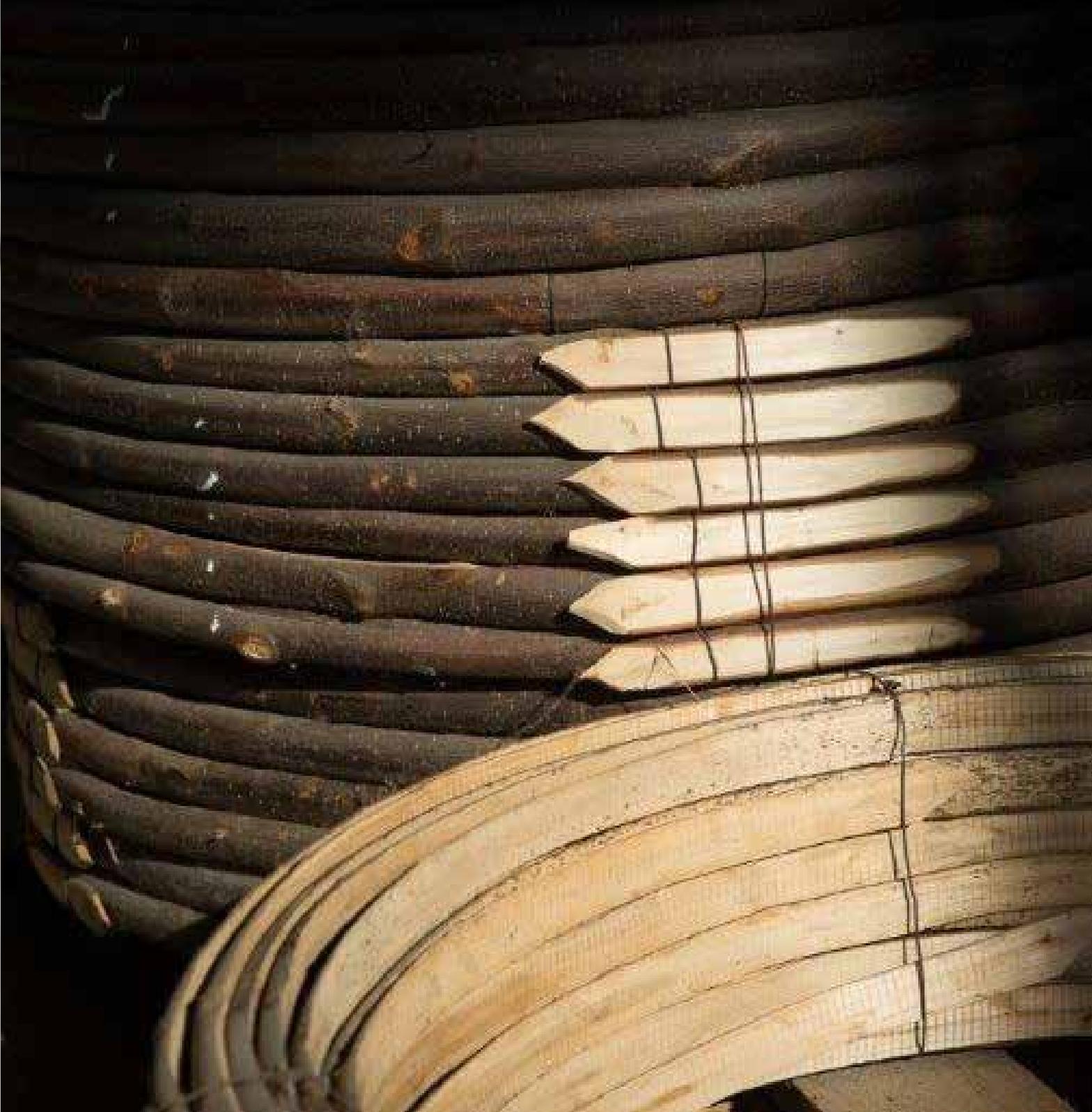
**STRUCTURE** CAMEL • FUMÉ • CHOCOLATÉ  
RÉGLISSE • MOKA • CHICORÉE

FRUITÉ • TEXTURE • FENOUIL • AMANDE • GIROFLE

BRIOCHE • CRÈME • FLORAL  
TABAC • NOISETTE • ÉPICÉ **ÉQUILIBRE**

---







**Crédits photos :**  
*Christian Bon, Serge Chapuis, Michel Joly, Stéphane Klein,  
Tonnelleres Billon, Dargaud-Jaeglé, Mercurey, Millet, Rousseau, Seguin-Moreau,  
Domaine Drouhin-Laroze.*



FÉDÉRATION DES  
**TONNELIERS**  
DE FRANCE

Maison des Vins et Spiritueux  
10 rue Pergolèse  
75116 PARIS  
Tél.: +33 1 45 22 75 73  
[www.tonneliersdefrance.fr](http://www.tonneliersdefrance.fr)  
[presse@tonneliersdefrance.fr](mailto:presse@tonneliersdefrance.fr)