



L'art de la tonnellerie

Anne Verzeaux

Ils exercent un métier reconnu à travers le monde. Les tonneliers français possèdent un savoir-faire unique pour créer une alliance harmonieuse entre le bois et le vin. C'est une tradition bien française. Les tonneliers de France possèdent un savoir-faire unique dont les premières traces remontent il y a bien longtemps. « Les Gaulois maîtrisaient la fabrication des tonneaux qu'ils utilisaient pour la cervoise, mais qu'ils projetaient aussi sur les armées romaines après les avoir emplis de poix », raconte la Fédération des tonneliers de France. La précision du geste manuel Dès le IX^e siècle, ces artisans ont formé des corporations et aujourd'hui encore, l'appartenance à la Fédération fait leur force. Ils sont ainsi une cinquantaine d'entreprises à y adhérer. Des entreprises allant de la TPE à des structures de plus 150 salariés, sachant que la moitié emploie en moyenne 25 personnes. La majorité des tonnellerie restent familiales, animées par la passion, et réparties pour l'essentiel sur les trois grandes régions viticoles que sont la Bourgogne, les Charentes et l'Aquitaine. « L'émergence de l'intérêt du fût neuf pour l'élevage du vin, à l'aube des années 1970, a marqué un tournant dans la profession », rappelle la Fédération des tonneliers de France. Mais que ce soit pour la fabrication de barriques bordelaises, de pièces bourguignonnes, de tonneaux, de cuves ou de foudres, de toute forme et de toute contenance, le métier de tonnelier est toujours ancré dans la

tradition.

« La précision du geste manuel reste fondamentale », poursuit la Fédération. Tout commence par la transformation des merrains en douelles. Cela passe par l'évidage, l'écourtage, le dolage et le jointage. Puis les douelles sont mises en rose dans des cercles de montage. Suit la chauffe. C'est une étape essentielle. Différentes étapes se succèdent : le cintrage, le bousinage/ recuisson et l'éduvage. « L'eau et le feu permettent de fixer la forme des douelles et aussi de libérer ou transformer les composants aromatiques du bois qui participeront plus tard à la complexité du vin », explique la Fédération des tonneliers. Selon l'intensité et la durée de la chauffe, les composants du chêne s'en trouvent modifiés différemment. Un échange long de plusieurs mois Les étapes suivantes consistent en le rognage, le fonçage puis l'éprouvage. Le tonnelier apporte sa touche finale en procédant aux minutieuses finitions. Puis, il appose la signature de la tonnellerie. Dans les ateliers, les artisans allient la tradition, la modernité et l'innovation en ayant recours aux nouvelles technologies. « 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 », précise la Fédération. Durant l'élevage, le vin s'enrichit des tannins et autres composants que

lui offre le bois. « Ses arômes évoluent, sa structure se modifie. Il gagne notamment en rondeur, en longueur et en profondeur », observent les spécialistes. Au terme de cet échange, long de plusieurs mois, l'alliance entre le bois et le vin révèle une harmonie, une infinité de nuances et des équilibres subtils. « Délivrer tout le potentiel d'un cépage et d'un terroir, telle est la vocation du tonneau », aime à expliquer la Fédération des tonneliers de France. La tonnellerie joue ainsi un rôle clé dans l'univers vitivinicole. C'est une tradition bien française qui s'exporte partout dans le monde.

LA TRANSMISSION DU SAVOIR-FAIRE

Ce sont environ 2 000 personnes qui travaillent dans le secteur de la tonnellerie en France. Pour accéder à ces métiers hautement qualifiés, trois écoles assurent la transmission du savoir-faire des tonneliers. Toutes trois sont situées dans des régions viticoles : en Bourgogne, en Charentes et en Aquitaine. Elles dispensent des formations dans le respect de la tradition mais aussi des réalités techniques nouvelles. La Fédération soutient également plusieurs modules de formation continue destinés à la mise à jour des acquis.

PLÉBISCITÉ DANS TOUS LES VIGNOBLES

Les chiffres 2018 n'ont pas encore été publiés. Les derniers datent de 2017. La Fédération des tonneliers de France annonçait alors une légère hausse de l'activité avec 615 385 unités produites par les adhérents



(+2, 2 %) et un chiffre d'affaires de 429 millions d'euros (+4, 6 %). Sur cette année 2017, le marché français fléchissait légèrement, impacté par les mauvaises conditions climatiques rencontrées par certains vignobles. « Le marché de la barrique française est aujourd'hui mature, constatait Jean-Luc Sylvain, président de la Fédération. Désormais les variations d'une année à l'autre s'expliquent davantage par des aléas climatiques que par des évolutions structurelles des marchés ».

Le savoir-faire français continue de séduire en dehors des frontières de l'Hexagone : en 2017, l'export représentait près de 68 % des volumes produits et plus de 70 % du chiffre d'affaires. « Avec une augmentation de 6, 4 % en volume et 7, 1 % en valeur, les tonneliers français sont toujours aussi performants à l'international », se réjouissait la Fédération dans un communiqué paru fin juin 2018. Les États-Unis restent le premier marché. Dans les autres principaux pays qui apprécient le savoir-faire français, il y a l'Espagne, l'Australie, ou encore l'Italie. Mais la quasi-totalité des vignobles plébiscitent un élevage sous barrique fabriqué en France : Chili, Nouvelle-Zélande, Afrique du Sud, etc.

L'émergence de l'intérêt du fût neuf pour l'élevage du vin, à l'aube des années 1970, a marqué un tournant dans la profession.

L'eau et le feu permettent de fixer la forme des douelles.

Dans les ateliers, les artisans allient la tradition, la modernité et l'innovation. ■