



Les fûts français à l'assaut de la planète

Grâce aux marchés bordelais et charentais, mais aussi à l'exportation, la tonnellerie française se porte bien. Partout, les vins haut de gamme, bonifiés via l'élevage en fût, progressent

Les fûts français à l'assaut de la planète

Texte : César Compadre Photos : Guillaume Bonnaud
c. compadre@sudouest.fr
C

'est toujours un plaisir pour les yeux. Chez le tonnelier Nadalié (1), à Ludon-Médoc (33), le long de la route des châteaux du Médoc, les ouvriers font preuve de dextérité pour ajuster les planches qui donneront des barriques. Un ballet plus beau encore, quand le feu vient en lécher l'intérieur. Suivant l'intensité de cette chauffe, le bois donnera des caractéristiques gustatives différentes aux vins qui y logeront plusieurs mois (lire ci-contre). Toute la noblesse du bois de chêne est là. Rien d'étonnant à ce que la visite du chai à barriques soit souvent le moment préféré des amateurs qui franchissent les portes des châteaux.

« Notre métier se porte plutôt bien », admet Stéphane Nadalié, à la tête de cette PME familiale qui sort 35000 tonneaux par an sur son site médocain; 70000 en ajoutant ses filiales en Charente et Bourgogne. « Nos parents ont su chercher des débouchés à l'étranger il y a une trentaine d'années, pour compléter leur activité. » C'est là la clef de ce métier dans lequel l'Hexagone est

champion du monde (2). Les 2/3 des ventes s'effectuent à l'exportation, soit 448000 fûts sur un total de 670000. Des chiffres (pour 2018) que vient de publier la Fédération des tonneliers de France. Une structure qui rassemble 58 adhérents, emploie 1900 personnes et totalise 475 millions d'euros de chiffre d'affaires (3).

Tensions géopolitiques

Rien d'étonnant à ce que les professionnels jonglent avec la géopolitique : « Les taux de change avec l'Afrique du Sud, les tensions en Argentine et au Chili, la croissance du marché chinois, les feux aux portes des vignobles de Californie, détaille Stéphane Nadalié. Tout cela influe sur nos affaires. »

Au tableau des pays utilisateurs de barriques, la France devance les États-Unis et l'Espagne. L'Australie et l'Italie venant compléter ce podium. Les experts estiment que seulement 2 à 3% des vins produits sur la planète sont élevés dans des fûts. C'est plutôt 15% en Bordelais et pratiquement la totalité à Cognac. La Bourgogne est également grosse utilisatrice. Et des espoirs sont mis dans les univers de la bière et des alcools où la barrique devient tendance (4).

La qualité gagne du terrain

« Elles ont un prix et concernent le haut de gamme », complète Dominique Gornès, directeur commercial de Demptos, autre fabricant girondin (à Saint-Caprais-de-Bordeaux), filiale du Français TFF, le leader mondial du marché. Un fût (225 litres) vaut entre 700 et 900 euros en moyenne. Un tarif à la hausse car le bois de chêne, la matière première, est elle-même plus chère. « Sur la planète, les propriétés produisent de plus en plus de vins premium, c'est un moteur de notre croissance. » Presque partout (France, Espagne, Italie, Argentine), chacun boit moins de vin mais de meilleure qualité. « Les volumes de récolte et la qualité des millésimes sont importants. Un trou d'air en France et on peut se rattraper sur un autre marché », complète cet expert qui est en train de parcourir le vignoble. « Les vinifications s'achèvent et on commence à mettre les vins dans les fûts. Ce millésime 2019 se présente bien. Notre activité se concentre en Europe sur le second semestre. C'est l'inverse dans l'hémisphère sud, avec des récoltes en mars/avril. » Sous nos latitudes, dès la floraison (fin mai, début juin), l'univers des tonneliers sait si l'année sera



favorable ou pas. La grêle et le gel (comme en 2017 en France) auront aussi un impact sur le business.

Produits alternatifs au fût

Autre créneau porteur, les produits alternatifs, jadis appelés copeaux. « Ils représentent 10% de notre chiffre d'affaires », indique Stéphane Nadalié. Autorisés dans l'Union européenne, en 2006, ce sont des bouts de bois, plus ou moins grands, qui, plongés dans les cuves, apportent des bienfaits aux vins (volume en bouche, éclat, tenue de la couleur). Ils sont bien moins chers que les barriques et bonifient des bouteilles d'entrée et de moyenne gamme. « Certains débutent par ces techniques puis adoptent les barriques », ajoute le chef d'entreprise.

(1) Nadalié est ouvert à la visite. Il y a également un restaurant, le 1902, sur place. (2) Concernant la barrique pour élever des vins; les États-Unis sont leader pour les alcools (whisky...). (3) La tonnellerie française manque de bras. Le lycée viticole de Blanquefort propose par exemple des formations. (4) Le marché des grands contenants (cuves et foudres) est également en progression.

VIN

Grâce aux marchés bordelais et charentais, mais aussi à l'exportation, la tonnellerie française se porte bien. Partout, les vins haut de gamme, bonifiés via l'élevage en fût, progressent

L'élevage d'un vin en fût a trois fonctions principales. D'abord, un apport aromatique. La chauffe de l'intérieur de la barrique, lors de sa fabrication, met à jour, selon son intensité, différents types d'arômes qui seront ensuite transmis au vin. Par exemple, des notes vanillées, torréfiées ou briochées.

Ensuite, la barrique permet un apport maîtrisé en oxygène, qui passe à travers le bois. Cela amène ampleur et complexité au vin, tout en lui donnant des forces pour tenir dans le temps (capacité de vieillissement).

Enfin, cet élevage « sous bois » - selon la formule consacrée par les professionnels - affine les tanins (pour les vins rouges). En se patinant peu à peu (un élevage dure en moyenne douze à dix-huit mois), ils perdent en dureté. Le vin devient plus « aimable ».

Avec ses 670 000 fûts produits en 2018, la France est la championne du monde. Les 2/3 sont exportés



Ajuster, assembler, chauffer... Les 180 salariés de la tonnellerie, dirigée par Stéphane Nadalié (en haut à droite), fabriquent chaque année 35000 barriques en bois de chêne. Au-delà d'un apport aromatique, l'élevage en fût permet d'affiner les tanins



Ajuster, assembler, chauffer... Les 180 salariés de la tonnellerie, dirigée par Stéphane Nadalié (en haut à droite), fabriquent chaque année 35000 barriques en bois de chêne. Au-delà d'un apport aromatique, l'élevage en fût permet d'affiner les tanins



Ajuster, assembler, chauffer... Les 180 salariés de la tonnellerie, dirigée par Stéphane Nadalié (en haut à droite), fabriquent chaque année 35000 barriques en bois de chêne. Au-delà d'un apport aromatique, l'élevage en fût permet d'affiner les tanins



Ajuster, assembler, chauffer... Les 180 salariés de la tonnellerie, dirigée par Stéphane Nadalié (en haut à droite), fabriquent chaque année 35000 barriques en bois de chêne. Au-delà d'un apport aromatique, l'élevage en fût permet d'affiner les tanins



Ajuster, assembler, chauffer... Les 180 salariés de la tonnellerie, dirigée par Stéphane Nadalié (en haut à droite), fabriquent chaque année 35000 barriques en bois de chêne. Au-delà d'un apport aromatique, l'élevage en fût permet d'affiner les tanins